

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amaciador de Água Profissional 16L para Equipamentos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE231234	<b>Modelo:</b>	HE231234
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369231234

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE231234
EAN	8711369231234

## Descricao Resumida

Proteja os seus equipamentos profissionais contra o calcário com este amaciador de água Hendi de 16 litros. Ideal para máquinas de lavar louça, fornos combinados e máquinas de café, prolonga a vida útil e otimiza o desempenho.

## Descricao Completa

A proteção eficaz contra o calcário é crucial para a longevidade dos equipamentos de cozinha profissional. Este descalcificador de resinas, com 16 litros de capacidade, assegura a qualidade da água, prevenindo avarias e otimizando o desempenho de máquinas essenciais no rush do serviço.

### amaciador de água profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura prolongar a vida útil dos seus fornos combinados e máquinas de lavar louça, este sistema de tratamento de água é indispensável. O Gestor de F&B de hotel ou o proprietário de um café/snack-bar beneficiará da redução de custos de manutenção e da garantia de uma performance consistente em máquinas de café e gelo, mantendo a qualidade da produção intensiva.

### Proteção Anti-Calcário — Principais Vantagens

Este sistema distingue-se pela sua capacidade de filtragem de até 3360 litros (a 20 °F), garantindo uma proteção superior contra a acumulação de calcário, um inimigo silencioso dos equipamentos. Fabricado com componentes de alta qualidade, assegura uma operação fiável e duradoura, minimizando a necessidade de intervenções técnicas e prolongando significativamente a vida útil de máquinas dispendiosas, como as máquinas de lavar louça e os fornos a vapor.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
-------------	-------

<b>Capacidade do filtro (20 °F/30 °F/40 °F)</b>	3360 / 2240 / 1680 L
<b>Capacidade do tanque</b>	16 L
<b>Dimensões (ØxA)</b>	185 x 600 mm
<b>Peso Líquido</b>	11,7 Kg
<b>Pressão da água (mín/máx)</b>	1 a 8 bar (ideal 1-2 bar)
<b>Fluxo nominal</b>	1000 L/h
<b>Temperatura ambiente</b>	4°C a 35°C
<b>Temperatura da água de alimentação</b>	4°C a 25°C (máx. 45°C para instalação)
<b>Tamanho da ligação</b>	3/8"
<b>Tipo de regeneração</b>	Sal não ionizado
<b>Uso</b>	Apenas para água potável

#### **Com que frequência devo realizar a regeneração do amaciador e que tipo de sal devo usar?**

A frequência da regeneração depende da dureza da água e do volume de água consumido, sendo necessária quando a capacidade de permuta iônica da resina diminui. Deve usar apenas sal não ionizado para o processo de regeneração, garantindo a eficácia e a longevidade do sistema.

#### **Este amaciador de 16 litros é adequado para um restaurante com alta demanda de lavagem de louça?**

Com uma capacidade de filtro de até 3360 litros (a 20 °F) e um fluxo nominal de 1000 L/h, este amaciador é ideal para a maioria dos restaurantes e bares. Para operações de muito alta demanda, é aconselhável monitorizar a frequência de regeneração para garantir um fornecimento contínuo de água amaciada.

#### **Quais equipamentos de cozinha profissional beneficiam mais da instalação deste amaciador?**

Este amaciador é particularmente benéfico para máquinas de café, fornos a vapor combinados, máquinas de lavar louça e máquinas de gelo. Ao remover os minerais que causam o calcário, protege os componentes internos e prolonga a vida útil destes equipamentos essenciais na cozinha profissional.

#### **Existem requisitos específicos para a instalação deste descalcificador de água?**

Sim, o amaciador deve ser instalado onde a temperatura da água de alimentação esteja entre 4°C e 25°C, e a pressão de entrada da água não exceda 2 bar para um funcionamento ideal, embora suporte até 8 bar. A ligação é de 3/8" e é apenas para uso com água potável.

#### **Como é que a utilização de um amaciador de água pode gerar poupanças para o meu negócio?**

Ao prevenir a acumulação de calcário, este amaciador reduz significativamente a necessidade de descalcificações químicas e reparações dispendiosas em equipamentos. Isto traduz-se em menores custos de manutenção, maior eficiência energética dos aparelhos e uma vida útil prolongada para o seu investimento em máquinas de cozinha profissional.