

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Conjunto de Escovas para Limpeza de Grelhadores e Chapas 230mm (3 Peças)

Informacoes do Produto

SKU:	HE525531	Modelo:	HE525531
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525531

Descricao Resumida

Garanta a limpeza profunda de grelhadores e chapas com este conjunto de 3 escovas de 230mm, com filamentos em aço, latão e nylon, essenciais para a higiene profissional.

Descricao Completa

A manutenção rigorosa da higiene nas superfícies de confeção é crucial para a segurança alimentar e a longevidade dos equipamentos. Este conjunto de escovas de limpeza de 230mm, com três tipos de filamentos, oferece a versatilidade necessária para desincrustar eficazmente grelhadores e chapas em cozinhas profissionais.

escovas arame — Escovas de limpeza para grelhadores — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	230 mm
Peso Líquido	0,132 kg
Material dos Filamentos	Aço Inoxidável, Latão, Nylon
Unidades por Conjunto	3

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo ou Cozinheiro que supervisiona a limpeza diária, este conjunto é indispensável na manutenção de grelhadores de carne, peixe ou vegetais e chapas de alta produção. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e cantinas que necessitam remover gordura queimada e resíduos carbonizados, garantindo uma superfície impecável para o próximo serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste kit reside na sua versatilidade. Composto por escovas de aço inoxidável para sujidade mais resistente, latão para uma limpeza intermédia sem riscar e nylon para acabamentos delicados ou superfícies menos agressivas, permite adaptar a limpeza à condição específica da chapa ou grelhador. Esta combinação assegura a remoção profunda de resíduos, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando a eficiência energética.

Perguntas Frequentes

Como escolher a escova certa para cada tipo de grelhador ou chapa??

A escova com filamentos de aço inoxidável é ideal para resíduos persistentes em grelhas de ferro ou aço robustas. A de latão é mais indicada para limpeza geral em superfícies menos duras, enquanto a de nylon deve ser usada para acabamentos finos ou em equipamentos mais delicados, evitando riscos.

Este conjunto de escovas é adequado para uso diário em cozinhas com alta demanda??

Sim, este conjunto é concebido para a remoção eficiente de resíduos diários, otimizando o processo de limpeza pós-serviço. A variedade de filamentos garante que se possa manter a higiene mesmo em estabelecimentos de elevado volume, como restaurantes de 80 covers ou cantinas movimentadas.

Qual a durabilidade esperada destas escovas em ambiente profissional??

A durabilidade depende da intensidade de uso e do tipo de superfície limpa. Contudo, a combinação de materiais de alta qualidade – aço inoxidável, latão e nylon – confere uma resistência superior, permitindo um ciclo de vida prolongado com uso adequado e regular.

Podem estas escovas ser utilizadas em chapas com revestimento antiaderente??

Para chapas com revestimento antiaderente ou superfícies muito delicadas, recomenda-se a utilização exclusiva da escova com filamentos de nylon, aplicando sempre pressão moderada. As escovas de aço inoxidável e latão devem ser evitadas para prevenir danos no revestimento.

Este conjunto cumpre as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP)??

Sim, a utilização de escovas de limpeza adequadas é um pilar fundamental nas diretrizes HACCP para prevenir a contaminação cruzada e garantir a salubridade das superfícies de confeção. A limpeza eficaz remove partículas que poderiam comprometer a segurança alimentar.