

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 Escovas Limpeza Grelhadores e Chapas 290mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE525555	Modelo:	HE525555
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525555

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525555
EAN	8711369525555

Descricao Resumida

Conjunto de escovas de limpeza profissional com 290mm, em aço inoxidável e latão, para remoção eficaz de gordura e resíduos em grelhadores e chapas. Garante higiene e otimiza a confeitaria.

Descrição Completa

Desenvolvido para garantir a máxima higiene e eficiência nas cozinhas profissionais, este conjunto de escovas de limpeza para grelhadores e chapas de 290mm é indispensável. Com filamentos em aço inoxidável e latão, oferece uma solução versátil para remover eficazmente resíduos queimados e acumulações de gordura, assegurando superfícies impecáveis e otimizando a qualidade da confeitaria.

conjunto escovas grelhadores — escovas de limpeza profissional — Características Técnicas

Comprimento	290 mm
Peso Líquido	0,208 kg
Material dos Filamentos	Aço Inoxidável e Latão
Quantidade	2 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere o fluxo constante de um restaurante de tapas ou o proprietário de um snack-bar com intensa rotação de grelhados, este conjunto de escovas é fundamental. Permite uma limpeza rápida e profunda, ideal para a manutenção diária de chapas, grelhadores e churrasqueiras, garantindo que os equipamentos estejam sempre prontos para o próximo serviço, desde uma hamburgaria de rua a uma cantina empresarial.

Porquê Escolher Este Equipamento

O conjunto de escovas para chapas e grelhadores distingue-se pela sua composição dupla de filamentos. A escova de aço inoxidável é ideal para resíduos mais persistentes e incrustados em superfícies robustas, enquanto a de latão permite uma limpeza mais suave em superfícies delicadas,

evitando riscos. Esta versatilidade assegura a remoção completa de gordura e sujeira, prolongando a vida útil dos seus equipamentos de confeitaria e garantindo a conformidade com elevados padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Como devo utilizar as escovas de aço inoxidável e latão??

A escova com filamentos em aço inoxidável é recomendada para resíduos mais teimosos e incrustados em superfícies robustas, enquanto a escova com filamentos em latão é ideal para uma limpeza mais delicada, evitando riscos em chapas sensíveis.

Este conjunto de escovas é adequado para que tipo de grelhadores e chapas??

Este conjunto é adequado para a maioria das chapas e grelhadores profissionais, incluindo os de ferro fundido, aço e algumas superfícies revestidas, sempre aplicando a escova de latão em caso de dúvida sobre a fragilidade do material.

Com que frequência devo limpar os meus equipamentos de confeitaria com estas escovas??

Para manter a máxima higiene e performance, recomenda-se a limpeza das chapas e grelhadores após cada utilização intensa ou no final de cada serviço, removendo todos os resíduos de forma eficaz.

As escovas podem danificar a superfície dos meus equipamentos??

Ao utilizar a escova de latão em superfícies mais delicadas, minimiza-se o risco de danificar ou riscar o equipamento. A escova de aço inoxidável é mais agressiva e deve ser usada em materiais resistentes para remover incrustações mais fortes.

Qual a durabilidade esperada deste conjunto de escovas??

A durabilidade das escovas depende da frequência de utilização e da intensidade da limpeza. Com os seus 4 linhas de 14 filamentos, são concebidas para uso profissional contínuo, mas a substituição é aconselhada quando os filamentos mostrarem desgaste significativo para manter a eficácia.