

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Detergente Descalcificante para Máquinas de Café Espresso PRO 500g

Informacoes do Produto

SKU:	MS97000.556.001	Modelo:	EspressoCare
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EspressoCare

Descricao Resumida

Descalcificante profissional de 500g para máquinas de café expresso. Elimina eficazmente o calcário, melhora a performance e prolonga a vida útil do equipamento.

Descricao Completa

Detergente Descalcificante — Principais Vantagens

Este desincrustante de alta performance é essencial para a manutenção e prolongamento da vida útil das suas máquinas de café expresso profissionais. A sua fórmula avançada age eficazmente na remoção de depósitos de calcário e minerais, garantindo um funcionamento otimizado e uma qualidade de café constante, sem alterar o sabor da bebida. É uma solução fundamental para estabelecimentos que primam pela excelência e higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para a limpeza e descalcificação regular de máquinas de café em restaurantes, hotéis, cafetarias e outros espaços de restauração. A utilização deste descalcificador previne avarias dispendiosas e assegura que cada chávena de café servida mantenha o aroma e o sabor puros, elementos cruciais para a satisfação do cliente. Garanta a longevidade do seu equipamento e a performance desejada com este produto.

Características Técnicas

Nome do Produto	Detergente Descalcificante para Máquinas de Café Espresso PRO
Formato	Pó/Granulado
Volume	500g
Aplicação	Máquinas de Café Espresso
Benefício	Eliminação de Calcário e Minerais
Uso	Profissional

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo utilizar este detergente descalcificante na minha máquina de café expresso?

A frequência ideal depende da dureza da água e da intensidade de uso da máquina. Recomenda-se

a descalcificação a cada 1-3 meses para manter o desempenho e a higiene, conforme as instruções do fabricante da sua máquina.

Este produto é seguro para todos os tipos de máquinas de café expresso profissionais?

Sim, o descalcificante foi formulado para ser compatível com a maioria das máquinas de café expresso de uso profissional, sem danificar os componentes internos. No entanto, é sempre aconselhável consultar o manual da sua máquina para verificar a compatibilidade.

O descalcificante afeta o sabor do café após a limpeza?

Não, o produto foi concebido para remover os depósitos sem deixar resíduos ou afetar o sabor original do café. Após o ciclo de descalcificação, recomenda-se realizar enxaguamentos para garantir a remoção completa do produto.

Posso usar este produto para limpar outras superfícies ou equipamentos?

Este detergente foi especificamente formulado para a descalcificação de máquinas de café expresso. Para outros equipamentos ou superfícies, é preferível usar produtos de limpeza apropriados para evitar danos ou resultados insatisfatórios.

Quais são os principais sinais de que a minha máquina de café precisa de descalcificação?

Sinais comuns incluem diminuição do fluxo de água, café menos quente, ruídos estranhos durante o funcionamento e um sabor alterado ou mais amargo. A descalcificação regular ajuda a evitar estes problemas e a manter a eficiência da sua máquina.