

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Desengordurante Profissional HENDI para Grelhadores e Fornos 1L

### Informações do Produto

SKU:	HE975039	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descrição Resumida

Solução alcalina pronta a usar para limpeza intensiva de gordura queimada e resíduos orgânicos em grelhadores e fornos profissionais. Restaura o brilho sem fragrância.

### Descrição Completa

A formulação altamente alcalina e pronta a usar deste desengordurante assegura a remoção eficaz de depósitos oleosos e gordura incrustada. Essencial para a higienização diária de equipamentos de confeitaria, garante a eficiência e a conformidade com as normas HACCP.

## produto limpeza grelhadores — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante 40-80 covers que necessita de manter fornos e grelhadores impecáveis após cada serviço, este desengordurante é crucial para a limpeza pós-rush. O Gestor de F&B de hotel/catering encontrará neste produto uma solução robusta para a manutenção de cozinhas de produção intensiva, assegurando a remoção de gorduras queimadas e resíduos de alcatrão. Ideal também para churrasqueiras e snack-bars que enfrentam acumulação diária de gordura incrustada.

## Limpeza Profunda — Principais Vantagens

Este desengordurante distingue-se pela sua ação altamente alcalina (pH 14), garantindo a desagregação de gorduras queimadas e depósitos de alcatrão que produtos genéricos não conseguem remover. A sua fórmula sem fragrância é um benefício crucial em cozinhas profissionais, evitando a contaminação de odores nos alimentos e respeitando as normas HACCP. Além disso, ajuda a manter o brilho natural das superfícies, prolongando a vida útil dos equipamentos.

## Características Técnicas

Propriedade	Valor
Volume	1 L
pH	14
Dimensões (LxPxA)	78 x 78 x 216 mm
Peso Líquido	1 kg
Peso Bruto	1,23 kg
Origem	PL
Código HS	34029010

Como devo aplicar este desengordurante para obter os melhores resultados?

Para uma limpeza eficaz, aplique o produto diretamente sobre a superfície a limpar, deixe atuar por alguns minutos (o tempo pode variar consoante o grau de sujidade) e, em seguida, esfregue e enxague abundantemente com água. Utilize luvas e proteção ocular.

#### **Este produto é adequado para uso em cozinhas com produção intensiva?**

Sim, a sua formulação altamente alcalina e pronta a usar torna-o ideal para cozinhas de produção intensiva, onde a acumulação diária de gordura queimada e resíduos orgânicos é constante. A sua eficácia garante uma limpeza rápida e profunda, essencial para o ritmo acelerado.

#### **Pode ser utilizado em qualquer tipo de superfície de forno ou grelhador?**

Este desengordurante é recomendado para superfícies resistentes a produtos alcalinos, como aço inoxidável e ferro fundido. Recomenda-se testar numa área discreta antes da aplicação em superfícies sensíveis ou revestimentos específicos para evitar danos.

#### **Qual a diferença entre este produto e um desengordurante comum de uso doméstico?**

A principal diferença reside na sua concentração e pH (14), que lhe confere uma potência muito superior para dissolver gorduras queimadas e depósitos de alcatrão típicos de ambientes profissionais. Produtos domésticos não possuem esta capacidade para sujidades tão incrustadas.

#### **É seguro para o ambiente de trabalho, considerando que não tem fragrância?**

Sim, a ausência de fragrância é uma vantagem em ambientes profissionais, pois evita a contaminação de odores nos alimentos e reduz o risco de reações alérgicas ou desconforto respiratório para o pessoal. Contudo, devido ao seu pH elevado, é obrigatório o uso de EPI adequado.