

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: 05/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido
ao produto

Pastilhas de Sal 10 kg para Amaciar Água em Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE237984	Modelo:	237984
Marca:	HENDI	EAN:	8711369237984

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	237984
EAN	8711369237984

Descricao Resumida

Pastilhas de sal de 10 kg para amaciadores de água, ideais para proteger equipamentos profissionais contra o calcário e prolongar a sua vida útil. Dissolução uniforme.

Descricao Completa

Estas pastilhas de sal de 10 kg são formuladas para amaciadores de água em ambientes profissionais, garantindo a proteção de equipamentos contra o calcário e melhorando a qualidade da água.

Pastilhas de sal para amaciar água — Pastilhas de Sal — Características Técnicas

Composição	Cloreto de Sódio (NaCl)
Forma	Pastilhas comprimidas
Peso Líquido	10 kg
Norma de Conformidade	EN 973 – Tipo A
Dissolução	Uniforme, sem grumos

Aplicações Profissionais

Estas pastilhas de sal são essenciais para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento com máquinas de lavar louça industriais, fornos combinados, máquinas de café ou outros equipamentos que necessitem de água descalcificada para um funcionamento eficiente e duradouro.

Pastilhas de Sal — Principais Vantagens

- Proteção eficaz contra a acumulação de calcário nos equipamentos.
- Prolonga significativamente a vida útil de máquinas de lavar louça, fornos e outros aparelhos.
- Contribui para a desinfecção da água, melhorando a higiene geral.
- Forma de pastilha que garante uma dissolução uniforme e sem grumos.
- Compatível com todos os tipos de amaciadores de água profissionais.

Qual a importância de usar sal para amaciar a água em cozinhas profissionais?

O uso de sal para amaciar a água é crucial para proteger os seus equipamentos contra a formação de calcário, que pode causar avarias, reduzir a eficiência e aumentar os custos de manutenção. Garante também uma melhor qualidade de lavagem e confeção.

Estas pastilhas são compatíveis com todos os amaciadores de água?

Sim, estas pastilhas de sal são formuladas para serem utilizadas em todos os tipos de amaciadores de água, garantindo uma compatibilidade universal com os sistemas de descalcificação mais comuns no mercado profissional.

Como o sal protege os meus equipamentos profissionais?

O sal, através do processo de troca iónica no amaciador, remove os minerais responsáveis pela dureza da água (cálcio e magnésio). Ao eliminar estes minerais, impede a formação de calcário nas resistências e tubagens dos equipamentos, protegendo-os contra danos e prolongando a sua vida útil.

Qual a frequência de reposição do sal no amaciador?

A frequência de reposição depende do consumo de água, da dureza da água local e do modelo do seu amaciador. Recomenda-se verificar o nível de sal regularmente e seguir as indicações do fabricante do equipamento para garantir um funcionamento contínuo e eficaz.

O sal para amaciadores de água é seguro para a saúde?

Sim, estas pastilhas de sal são compostas por cloreto de sódio (NaCl) de alta pureza e cumprem a norma EN 973 – Tipo A, que garante a sua adequação para o tratamento de água potável. O sal não entra diretamente na água que é consumida, mas sim no processo de regeneração da resina do amaciador.