

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Conservador de Frutas e Legumes com Absorção de Etileno

Informacoes do Produto

SKU:	IB699900	Modelo:	699900
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456424

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	699900
EAN	8411922456424

Descricao Resumida

Mantenha frutas e legumes frescos por mais tempo com este conservador que elimina o gás etileno, retardando a maturação e o envelhecimento. Inclui 4 saquetas para 6 meses.

Descricao Completa

Este conservador de frutas e legumes foi concebido para prolongar a frescura dos produtos, atuando na remoção do gás etileno, um fator chave no processo de maturação e envelhecimento.

Características Técnicas

Material	Plástico
Conteúdo do Kit	Caixa + 4 Saquetas
Duração das Saquetas	6 meses (aprox.)
Função Principal	Absorção de Gás Etileno

Aplicações Profissionais

Este conservador é ideal para qualquer estabelecimento que necessite de manter a frescura de frutas e legumes por mais tempo, minimizando o desperdício. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, cantinas, snack-bares e roulotes, onde a qualidade dos ingredientes frescos é essencial para a ementa diária.

Conservador de Frutas e Legumes — Principais Vantagens

- Prolonga significativamente a vida útil de frutas e legumes frescos.
- Reduz o desperdício alimentar e os custos de reposição.

- Mantém a qualidade, sabor e textura dos produtos por mais tempo.
- Fácil de usar e de substituir as saquetas absorventes.
- Contribui para uma gestão de stock mais eficiente na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como funciona este conservador de frutas e legumes?

O conservador atua absorvendo o gás etileno, uma hormona vegetal natural libertada por muitas frutas e legumes que acelera o processo de maturação e envelhecimento. Ao remover este gás do ambiente, o conservador retarda a deterioração dos produtos.

Com que frequência devo substituir as saquetas absorventes?

Cada kit inclui 4 saquetas, com uma duração combinada de aproximadamente 6 meses. Recomenda-se a substituição das saquetas conforme as instruções do fabricante ou quando notar uma diminuição na sua eficácia.

Que tipo de frutas e legumes podem ser conservados?

Este conservador é eficaz para uma vasta gama de frutas e legumes que são sensíveis ao etileno ou que o produzem, como maçãs, bananas, brócolos, alfaces, abacates, entre outros. Ajuda a manter a sua frescura e a evitar o amadurecimento excessivo.

A caixa do conservador é reutilizável?

Sim, a caixa de plástico é totalmente reutilizável. Apenas as saquetas absorventes de etileno precisam de ser substituídas periodicamente para manter a eficácia do sistema de conservação.

Este produto ajuda a reduzir o desperdício alimentar?

Absolutamente. Ao prolongar a vida útil de frutas e legumes, este conservador permite que os profissionais de restauração utilizem os seus produtos frescos por mais tempo, resultando numa redução significativa do desperdício alimentar e numa otimização dos custos operacionais.