

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pulverizador Manual Pressão para Limpeza Profissional de Equipamento

Informacoes do Produto

SKU:	RT6004.0100	Modelo:	Pistola pulverizadora com pressão manual
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Pistola pulverizadora com pressão manual

Descricao Resumida

Pulverizador manual robusto para limpeza e desinfeção eficaz de equipamentos em cozinhas profissionais. Essencial para manutenção diária e higiene rigorosa.

Descrição Completa

Garantir a higiene em ambientes de cozinha profissional é primordial para a segurança alimentar e a longevidade dos equipamentos. O pulverizador manual de pressão oferece uma solução prática e eficaz para a limpeza pontual e desinfecção de superfícies e utensílios.

pulverizador manual limpeza — Características Técnicas

Tipo	Acessório de Limpeza Manual
Funcionamento	Pressão manual
Compatibilidade	Uso geral para equipamentos e superfícies

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou o gestor de uma pequena cantina, a rapidez e eficiência na limpeza diária são cruciais. Este pulverizador é ideal para a higienização de bancadas, fogões, fritadeiras, lava-louças e áreas de preparação, assegurando o cumprimento das normas HACCP após cada serviço, desde restaurantes tradicionais a food trucks.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção robusta e a operação de pressão manual deste pulverizador garantem uma aplicação controlada de soluções de limpeza e desinfecção, minimizando o desperdício e alcançando áreas de difícil acesso. A sua simplicidade de uso promove uma rápida ação de limpeza preventiva, essencial para a gestão eficaz da higiene em qualquer cozinha profissional, desde uma pastelaria a uma churrasqueira.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a manutenção deste pulverizador manual?

A manutenção é simples e essencial para prolongar a vida útil. Após cada utilização, enxague o depósito e o bico com água limpa para remover resíduos de produtos químicos, prevenindo entupimentos e garantindo o seu bom funcionamento. ?

Este pulverizador é adequado para a desinfecção de grandes superfícies?

?

O pulverizador foi concebido para limpeza e desinfecção manual e pontual de equipamentos e áreas específicas, onde é necessária uma aplicação mais controlada. Para grandes superfícies, poderá ser mais eficiente combinar com outros métodos de limpeza.

Que tipos de líquidos de limpeza posso usar com esta pistola pulverizadora?

Pode utilizar uma vasta gama de detergentes e desinfetantes de uso profissional, desde que sejam adequados para pulverização e não corrosivos para plásticos. Consulte sempre as instruções do fabricante do produto de limpeza.

Qual a durabilidade esperada de um pulverizador de pressão manual?

A durabilidade depende da frequência de uso e da correta manutenção. Com um manuseamento adequado e limpeza regular, este pulverizador oferece uma solução robusta e fiável para as necessidades diárias de higiene.

Em que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais recomendado?

É particularmente útil em cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bars, pastelarias, food trucks ou qualquer espaço profissional que exija uma limpeza manual eficiente e direcionada de equipamentos e bancadas.