

# 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

## Descalcificante Profissional 10 Litros para Geradores de Vapor

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RT6006.0110	<b>Modelo:</b>	Descalcificante (10 litros)
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	Descalcificante (10 litros)

### Descricao Resumida

Descalcificante eficaz de 10 litros para geradores de vapor, otimiza o desempenho e prolonga a vida útil de fornos combinados.

## Descricao Completa

A eficácia dos fornos combinados profissionais depende de um gerador de vapor livre de calcário. Este descalcificante de 10 litros oferece uma solução especializada para manter o desempenho ótimo e prolongar a vida útil do seu equipamento.

### descalcificante profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	10 Litros
<b>Aplicação</b>	Geradores de vapor de fornos combinados (SelfCookingCenter, CombiMaster, KlimaPlus Combi)

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo em restaurantes de grande volume ou o Gestor de Operações em cantinas empresariais, este descalcificante é essencial. Garante a integridade dos fornos combinados em cozinhas de hotelaria, empresas de catering e pastelarias com confeitaria intensiva, onde a qualidade do vapor e a fiabilidade do equipamento são críticas para o serviço contínuo e a segurança alimentar (HACCP).

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este descalcificante destaca-se pela sua formulação avançada, que não só remove o calcário de forma potente, mas também integra substâncias de conservação especiais. Esta ação dupla protege o gerador de vapor, minimizando o desgaste e a necessidade de manutenção corretiva, um fator crítico para a continuidade operacional em cozinhas com produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

#### Qual a importância da descalcificação para fornos a vapor?

A descalcificação regular é vital para prevenir a acumulação de minerais que comprometem a eficiência do gerador de vapor, resultando em menor desempenho de cozedura, maior consumo energético e potencial avaria do equipamento a longo prazo.

?

#### Com que frequência devo aplicar este descalcificante?

A frequência ideal depende da dureza da água da sua região e da intensidade de uso do forno. Recomenda-se seguir as indicações do fabricante do seu equipamento e efetuar a descalcificação assim que notar redução na produção de vapor ou seguir um plano de manutenção preventiva.

#### **Este descalcificante é compatível com todos os modelos de fornos combinados?**

Este produto foi concebido para uma descalcificação eficaz em geradores de vapor de fornos combinados, especificamente modelos como SelfCookingCenter, CombiMaster e KlimaPlus Combi. Verifique sempre as recomendações do fabricante do seu forno para garantir total compatibilidade.

#### **Como a descalcificação contribui para a poupança energética?**

As incrustações de calcário atuam como isolantes térmicos, forçando o gerador de vapor a consumir mais energia para atingir a temperatura desejada. Ao remover o calcário, o descalcificante permite que o equipamento funcione com a máxima eficiência, reduzindo o consumo de eletricidade ou gás.

#### **Existem precauções de segurança ao utilizar este produto?**

Sim, é fundamental utilizar este descalcificante seguindo as instruções de segurança indicadas na embalagem. Recomenda-se o uso de equipamento de proteção individual (luvas, óculos) e garantir uma ventilação adequada durante o processo de descalcificação.