

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abrilhantador Líquido para Fornos Combinados CleanJet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RT9006.0137	<b>Modelo:</b>	Abrilhantador líquido
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	Abrilhantador líquido

### Descricao Resumida

Abrilhantador líquido essencial para fornos combinados com sistema CleanJet, garantindo louça impecável e otimizando a higiene profissional.

## Descricao Completa

Assegurar um brilho impecável e uma higiene exemplar nos fornos combinados profissionais é crucial para a qualidade do serviço. Este abrillantador líquido foi formulado para sistemas CleanJet, otimizando o ciclo de lavagem e garantindo resultados de excelência em cozinhas de alta performance.

### Abrilantador líquido forno combinado — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Tipo de Produto</b>	Abrilantador Líquido
<b>Compatibilidade</b>	Equipamentos com sistema CleanJet (ex: ClimaPlus Combi)

### Aplicações Profissionais

Essencial para o Gestor de F&B ou o Chef Executivo que opera fornos combinados em hotéis 5 estrelas, grandes restaurantes ou empresas de catering, onde a consistência e a apresentação dos equipamentos são inegociáveis. Ideal também para cantinas escolares ou hospitalares que exigem os mais altos padrões de higiene e eficiência na manutenção diária dos seus fornos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A sua formulação específica para a tecnologia CleanJet assegura uma secagem rápida e sem marcas de calcário, prolongando a vida útil dos componentes internos do forno. Garante superfícies brilhantes, essenciais para uma inspeção HACCP rigorosa, e otimiza o desempenho do ciclo de limpeza automático, reduzindo a necessidade de intervenções manuais e o consumo de tempo da equipa.

### Perguntas Frequentes

#### Qual a principal vantagem de usar este abrillantador líquido em fornos combinados?

A sua formulação exclusiva para sistemas CleanJet garante um brilho sem manchas e uma secagem otimizada, prevenindo o acúmulo de calcário e mantendo o equipamento em condições higiénicas superiores.

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

Este produto é especificamente concebido para equipamentos que integram o sistema de limpeza automático CleanJet, como os fornos ClimaPlus Combi, assegurando a máxima eficiência e resultados.

### **Como devo armazenar o brilhantador líquido para preservar a sua eficácia?**

Recomenda-se armazenar o produto num local fresco e seco, ao abrigo da luz solar direta, para manter as suas propriedades e garantir a máxima performance até ao último uso.

### **A utilização deste brilhantador contribui para a durabilidade do forno combinado?**

Sim, ao evitar o depósito de calcário e garantir uma limpeza eficaz, este brilhantador ajuda a proteger os componentes internos do forno, prolongando a sua vida útil e minimizando a necessidade de manutenção corretiva.

### **Este produto cumpre as normas de segurança e higiene alimentar?**

Sim, este brilhantador líquido foi desenvolvido para cumprir os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais, contribuindo para um ambiente de confeção seguro e em conformidade com as normas HACCP.