

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 06/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Detergente Líquido Forno Combinado Profissional – Ligeira Sujidade

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	RT9006.0136	<b>Modelo:</b>	Detergente especial leve (líquido)
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	Detergente especial leve (líquido)

### Descrição Resumida

Detergente líquido não corrosivo para fornos combinados profissionais. Ideal para sujidades leves em ciclos de confeção abaixo de 200°C.

## Descrição Completa

Assegurar a longevidade e o desempenho ideal dos fornos combinados em cozinhas profissionais exige uma limpeza eficaz e segura. Este detergente líquido não corrosivo foi especificamente formulado para remover sujidades leves em ciclos de confeitaria abaixo dos 200°C, protegendo os seus equipamentos mais valiosos e mantendo os padrões HACCP.

### detergente líquido forno combinado — Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Detergente Líquido Especial
<b>Aplicação Principal</b>	Forno Combinado CombiMaster e KlimaPlus Combi
<b>Nível de Sujidade</b>	Leve
<b>Temperatura Máxima de Atuação</b>	Abaixo de 200°C
<b>Característica Adicional</b>	Não corrosivo

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere operações diárias em restaurantes de média e grande dimensão, pastelarias com produção intensiva ou cantinas, este detergente é indispensável. Garante a remoção eficiente de resíduos de confeitaria em fornos combinados, ideal para o ciclo de limpeza após cada serviço, assegurando a máxima higiene e performance contínua do equipamento, cumprindo as rigorosas normas HACCP exigidas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A formulação avançada deste detergente líquido foi concebida para um tratamento delicado, mas eficaz, das câmaras de cocção. Sendo não corrosivo e atuando a temperaturas abaixo de 200°C, previne o desgaste prematuro dos componentes internos do forno combinado, prolongando a vida útil do seu investimento e otimizando a eficiência energética em ambientes de serviço contínuo.

### Perguntas Frequentes

**Qual a utilização recomendada para este detergente?**

Este detergente é ideal para a limpeza diária de fornos combinados, especialmente para remover sujidades leves acumuladas em ciclos de confeitaria que operam abaixo dos 200°C. Ajuda a manter o forno higienizado e funcional.

#### **É compatível com todos os modelos de fornos combinados?**

Este detergente é especificamente formulado para fornos combinados CombiMaster e ClimaPlus Combi. A compatibilidade com outros modelos deve ser verificada consultando o manual do equipamento.

#### **Qual o tipo de sujidade que remove eficazmente?**

Foi concebido para atuar em sujidades leves e resíduos de alimentos que resultam de processos de confeitaria a baixas e médias temperaturas, abaixo de 200°C. Para sujidades mais incrustadas ou queimadas, pode ser necessário um detergente mais potente.

#### **Este detergente é corrosivo para os componentes do forno?**

Não, este detergente é formulado para ser não corrosivo. A sua composição protege as superfícies e os componentes internos do seu forno, contribuindo para a sua durabilidade sem comprometer a eficácia da limpeza.

#### **Posso utilizar este produto diariamente?**

Sim, este detergente líquido é adequado para uso diário em cozinhas profissionais. A sua natureza não corrosiva torna-o seguro para limpezas frequentes, garantindo um ambiente de trabalho sempre higienizado e eficiente.