

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Exterminador de Insetos Profissional 80 m² Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.939B	Modelo:	UD2058.939B
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3 kg	Dimensões:	514 x 130 x 262 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2058.939B

FAQ

Q: Quais são as dimensões do exterminador de insetos Pluszap 30 Inox e o espaço necessário para a sua instalação? A: O exterminador de insetos Pluszap 30 Inox possui dimensões de 514x130x262 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a circulação de ar e o acesso fácil para manutenção, especialmente para a remoção da bandeja de recolha., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o exterminador Pluszap 30 Inox e como se realiza a sua montagem? A: Este exterminador de insetos opera com tensão de 230 V e potência de 18 W. A instalação elétrica requer uma tomada compatível. A montagem é simplificada, com design que permite a substituição dos tubos sem ferramentas, facilitando a manutenção e a reinstalação segura., Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza do exterminador de insetos Pluszap 30 Inox? A: A manutenção é fácil e segura graças à bandeja removível, que possui pregas anti-ruptura para evitar o escape de insetos capturados. Recomenda-se a limpeza regular da bandeja e a verificação dos tubos para garantir a máxima eficiência. A substituição dos tubos é um processo sem ferramentas, o que agiliza a manutenção preventiva., Q: Este exterminador de insetos é adequado para que tipo de estabelecimentos e qual a sua cobertura efetiva? A: O exterminador de insetos Pluszap 30 Inox é ideal para ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e estabelecimentos Horeca, onde a higiene é prioritária. Oferece uma cobertura efetiva de até 80 m², garantindo um controlo de pragas eficiente em áreas de médio porte.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Exterminador de Insetos Pluszap, Eletrocutor de Insetos Profissional, Apanha-moscas Inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12317

Alt Text Imagens

Exterminador Pluszap 30 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Exterminador Pluszap 30 Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Captadores e Eletrocutores de Insetos

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Uso Profissional - Dicas

Posicione o exterminador longe de fontes de luz natural e de correntes de ar, e a uma altura de 2 a 3 metros do chão para otimizar a atração e captura dos insetos., Realize a substituição das lâmpadas UV a cada 12 meses, preferencialmente na primavera, pois a sua eficácia diminui com o tempo, mesmo que continuem a emitir luz visível., Implemente um plano de manutenção preventiva que inclua a limpeza semanal da bandeja de recolha e a verificação do estado das grelhas, garantindo o desempenho contínuo do equipamento., Evite instalar o aparelho diretamente sobre áreas de preparação de alimentos ou mesas de serviço para prevenir qualquer eventual queda de insetos para os alimentos.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Diretor de Hotel, Responsável de Higiene e Segurança Alimentar

Descrição Curta Original

<p>Design moderno.
 Modelo robusto disponível em branco, aço inoxidável e alumínio.
 Tubos colocados em diferentes níveis para gerar uma saída de luz mais eficiente, enquanto a grade triangular cria uma área de captura maior, facilitando a manutenção.
 A bandeja removível garante uma manutenção fácil e segura com pregas anti-ruptura para evitar o desprendimento dos insetos capturados
 Tubagem sem ferramentas para manutenção fácil e segura.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 514x130x262 mm
 Cobertura 2 80 m2
 Lâmpadas 2x15 w
 Peso líquido:-Bruto 3-3,5 kg
 Potência: 18 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Industriais e de Hotelaria: Em cozinhas de grandes hotéis ou restaurantes, onde o volume de produção é elevado e a contaminação por insetos é crítica, o Pluszap 30 Inox atua como uma barreira sanitária essencial. Posicionado estrategicamente, intercepta moscas e outros voadores antes que possam contactar com áreas de preparação ou alimentos, minimizando riscos de contaminação cruzada e assegurando a qualidade dos produtos confeccionados., Salas de Refeição e Áreas de Buffet: Em restaurantes, salas de pequeno-almoço de hotéis ou áreas de buffet, a presença de insetos é extremamente prejudicial à imagem do estabelecimento e à experiência do cliente. Este exterminador, com o seu design discreto em aço inoxidável, pode ser integrado harmoniosamente, operando silenciosamente para manter o ambiente livre de pragas, garantindo conforto e uma percepção de higiene superior por parte dos clientes., Padarias e Pastelarias: Em estabelecimentos onde a exposição de produtos açucarados atrai fortemente insetos, como padarias e pastelarias, o Pluszap 30 Inox oferece uma proteção contínua. A sua cobertura de 80 m² e a eficiência na captura de insetos voadores protegem os produtos expostos e a área de produção, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene e para a prevenção de perdas por contaminação.

Uso Profissional - Introdução

O Exterminador de Insetos Pluszap 30 Inox é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento Horeca em Portugal que preze pela higiene e segurança alimentar. Este equipamento, concebido para ambientes profissionais exigentes, garante um controlo eficaz de pragas voadoras, protegendo a integridade dos alimentos e a experiência do cliente, ao mesmo tempo que assegura a conformidade com as rigorosas normas sanitárias.

Descrição Resumida

Exterminador de insetos profissional em aço inoxidável, com cobertura de 80 m². Design moderno, tubos UV e bandeja removível para fácil manutenção.

Descrição Completa

Exterminador de Insetos – Principais Vantagens

Concebido para espaços comerciais e industriais, este eliminador de insetos, vulgarmente conhecido como apanha-moscas ou eletrocutor, garante um controlo higiénico e eficaz de pragas voadoras. Indispensável para manter os mais elevados padrões de higiene em qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria. A sua construção moderna e robusta em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma longa durabilidade e um desempenho superior, capaz de suportar as exigências de utilização contínua em ambientes profissionais.

A otimização da área de abrangência de 80 m², em conjunto com a disposição inteligente dos tubos UV em diferentes níveis, maximiza a atração dos insetos. O design inovador da grelha triangular proporciona uma zona de captura alargada, amplificando a eficácia deste equipamento. A manutenção torna-se mais simples graças à bandeja removível, que incorpora um sistema anti-ruptura para prevenir a dispersão dos insetos após a sua captura.

Com um sistema de montagem dos tubos sem necessidade de ferramentas, a limpeza e a substituição das lâmpadas são realizadas de forma rápida e segura. Este aspeto minimiza o tempo de inatividade do aparelho e assegura uma operação contínua, contribuindo para a conformidade com as rigorosas normas de segurança e higiene alimentar em vigor.

Aplicações Profissionais

Este sistema é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes onde a presença de insetos voadores é intolerável. Inclui restaurantes, hotéis, cafés, bares, cozinhas industriais, padarias e pastelarias. Particularmente eficaz em áreas de grande circulação, zonas de preparação de

alimentos e salas de refeição, o exterminador contribui significativamente para a segurança alimentar e para o bem-estar de clientes e colaboradores. A sua instalação, discreta e altamente eficiente, ajuda a manter um ambiente livre de insetos, reforçando a imagem de profissionalismo e cuidado do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	514 x 130 x 262 mm
Área de Cobertura	80 m ²
Lâmpadas	2 x 15 W
Potência	18 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	3 kg
Peso Bruto	3,5 kg
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a frequência recomendada para a substituição das lâmpadas UV?

R: Para garantir a máxima eficácia na atração de insetos, é aconselhável substituir as lâmpadas a cada 12 meses, idealmente antes da primavera, quando a atividade dos insetos é mais elevada.

Q: Como devo limpar e realizar a manutenção do eletrocutor de insetos?

R: A limpeza é facilitada pela bandeja removível. Para maior segurança e eficácia, desligue sempre o aparelho da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, utilizando um pano húmido para limpar a estrutura externa e esvaziando a bandeja regularmente.

Q: Este apanha-moscas é adequado para uso em áreas de contacto direto com alimentos?

R: Sim, o design robusto em aço inoxidável e a bandeja anti-ruptura que retém os insetos com segurança tornam-no adequado para cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos, contribuindo para o cumprimento das normas de higiene alimentar.

Q: Quais são as dimensões do exterminador de insetos Pluszap 30 Inox e o espaço necessário para a sua instalação?

R: O exterminador de insetos Pluszap 30 Inox possui dimensões de 514x130x262 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a circulação de ar e o acesso fácil para manutenção, especialmente para a remoção da bandeja de recolha.

Q: Este exterminador de insetos é indicado para que tipo de estabelecimentos e qual a sua cobertura efetiva?

R: O exterminador de insetos Pluszap 30 Inox é ideal para ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, onde a higiene é prioritária. Oferece uma cobertura efetiva de até 80 m², assegurando um controlo de pragas eficiente em áreas de médio porte.