

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina Desincrustadora de Utensílios de Cozinha 180L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3200.235	<b>Modelo:</b>	UD3200.235
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	4 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 600 x 940 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD3200.235
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Máquina desincrustadora para utensílios de cozinha. Remove gordura e carvão em panelas, travessas e filtros com 180L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### máquina desincrustadora industrial — Desincrustador Industrial — Principais Vantagens

Concebida especificamente para as exigências do setor de restauração e hotelaria, esta robusta unidade de desincrustação de utensílios de cozinha é a solução perfeita para a remoção eficaz e completa de gorduras e resíduos carbonizados. A sua poderosa ação, complementada pela utilização de água aquecida a 80°C, assegura uma limpeza profunda e higiénica de todo o tipo de panelas, travessas, filtros e tabuleiros, otimizando o processo de preparação e lavagem na sua cozinha profissional.

Fabricada integralmente em aço inoxidável, este equipamento oferece uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão, características indispensáveis em ambientes de trabalho intensivo. A tampa, equipada com mola a gás, facilita o manuseamento e garante a máxima segurança durante a operação, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e ergonómico para a sua equipa.

Com uma generosa capacidade de cuba de 180 litros, este sistema de limpeza permite a desincrustação simultânea de um elevado volume de utensílios. Isso traduz-se em ganhos significativos de eficiência e produtividade para a sua cozinha industrial, libertando os seus colaboradores para outras tarefas cruciais do dia a dia.

### Aplicações Profissionais

Este inovador sistema de lavagem é ideal para restaurantes com grande afluência, unidades hoteleiras, cozinhas de produção industrial, refeitórios e qualquer tipo de estabelecimento que necessite de uma solução robusta e altamente eficiente para a limpeza de utensílios de cozinha de grandes dimensões. É particularmente adequada para a eliminação da sujidade mais persistente em panelas, travessas, filtros de exaustores e tabuleiros fabricados em aço inoxidável e alumínio, garantindo sempre os mais altos padrões de higiene.

### Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões globais (C x L x A)	700 x 600 x 940 mm
Dimensões da cuba (C x L x A)	575 x 450 x 680 mm
Capacidade da cuba	180 litros
Quantidade de detergente	4 kg
Peso líquido	70 kg
Peso bruto	100 kg
Potência	1500 W
Tensão	230 V
Material de construção	Aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais são as dimensões desta máquina desincrustadora e o espaço necessário para instalação?**

A: Esta máquina desincrustadora tem dimensões de 700x600x940 mm. A sua cuba possui 575x450x680 mm e 180 L de capacidade. Recomenda-se um espaço adicional de segurança para ventilação e acessibilidade para manutenção, idealmente com pelo menos 10 cm de folga em todos os lados.

**Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta máquina desincrustadora?**

A: A máquina opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 1500 W. É essencial que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis e que esteja devidamente dimensionada para suportar a carga, sendo recomendada a consulta de um electricista qualificado para a instalação.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina desincrustadora, e qual a frequência recomendada?**

A: A limpeza e manutenção regulares são cruciais para o bom funcionamento. Recomenda-se a limpeza diária da cuba após o uso, com atenção especial à remoção de resíduos sólidos e gordura. A verificação do estado dos componentes e a limpeza aprofundada devem ser realizadas semanalmente. Utilize detergentes específicos para desincrustadores, com poder desengordurante e descalcificante, de acordo com as instruções do fabricante.

**Q: Quais são os acessórios incluídos com a máquina desincrustadora, e quais outros são compatíveis?**

A: A máquina inclui a cuba de 180 L e uma tampa de carga equipada com mola a gás. Um detergente especial de alto poder desincrustante é opcional, mas fortemente recomendado para maximizar a eficácia na remoção de sujidade e incrustações. Outros acessórios específicos, como

cestos de lavagem adicionais ou sistemas de filtragem, podem ser compatíveis e devem ser consultados no catálogo de produtos recomendados.

**Q: Que tipo de sujidade esta máquina remove dos utensílios?**

A: Este equipamento é concebido para remover incrustações de gordura e carvão dos mais variados utensílios de cozinha, como panelas, travessas, filtros e tabuleiros de aço inoxidável e alumínio, garantindo uma limpeza impecável e restaurando a higiene dos seus equipamentos.