

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Desincrustadora de Utensílios de Cozinha 180L

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3200.235

FAQ

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 eletricista 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.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina desincrustadora industrial, limpeza utensílios cozinha, desincrustador Horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14889
Alt Text Imagens	Maquina Desincrustar Utens Cozinha C/cuba 180 Lt
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Desincrustar Utens Cozinha C/cuba 180 Lt
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	LAVAGEM LOUÇA > Utensílios > Desincrustar
Categorias Secundárias	LAVAGEM LOUÇA > Utensílios, LAVAGEM LOUÇA
Upsells (SKU Título)	MS0440.317.024B,MS0440.317.025B,MS0440.317.033B

Uso Profissional - Dicas	<p>Verifique regularmente a saturação da solução detergente para manter a eficácia química, especialmente após ciclos intensivos com utensílios altamente carbonizados., Utilize a mola a gás da tampa para operações de carga e descarga ergonômicas, minimizando o risco de lesões musculares e evitando a perda de calor da cuba durante o manuseamento., Para otimizar o custo operacional, agrupe os utensílios por tipo de metal (inox ou alumínio) e ajuste o tempo de imersão de acordo com o nível de incrustação observado., Certifique-se de que a temperatura da água atingiu os 80°C antes de iniciar o ciclo, pois a eficácia do desincrustante profissional é termodependente.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefes de Cozinha e Sous-Chefs Executivos, Diretores de F&B e Gestores de Operações Hoteleiras, Responsáveis de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP)</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Máquina construída em aço inox;
 Tampa de carga equipada com mola a gás;
 Interruptor de comando ON/OFF; Termómetro de temperatura indicador da temperatura do banho de desincrustação;
 Lâmpada sinalizadora do aquecimento; Detergente opcional com alto poder desincrustante, capaz de eliminar a sujidade mais persistente, graças à ação combinada da água à temperatura de 80°C;
 Máquina concebida para remover incrustações de gordura e carvão dos diversos utensílios de cozinha: panelas, travessas, filtros, exaustores, tabuleiros aço inox e alumínio.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 700x600x940 mm
 Dimensões: da Cuba: 575x450x680 mm
 Capacidade da Cuba: 180 Lt
 Quantidade de detergente 4 kg
 Peso líquido: 70 kg
 Peso bruto: 100 kg
 Potência: 1500 w</p><p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRFDG8L8L600E,HRFDG8L8L600S,HRFDG8L600S</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Manutenção de Filtros de Exaustão em Unidades Hoteleiras: As equipas de manutenção utilizam a cuba de 180L para a imersão profunda de filtros de exaustão de grandes dimensões, removendo a gordura acumulada nos canais internos que compromete a segurança contra incêndios e a eficiência da extração. O processo automatizado garante que os filtros recuperem a sua capacidade nominal de fluxo de ar sem necessidade de escovagem manual abrasiva.,
Higienização de Tabuleiros e GNs em Cozinhas Centrais: Em operações de produção em massa, como o catering de eventos ou refeitórios industriais, a máquina é utilizada para desincrustar recipientes Gastronorm (GN) e tabuleiros de pastelaria com restos de alimentos cozinhados no forno. A ação térmica e química constante desintegra o carvão alimentar, permitindo que os utensílios retornem à linha de produção com um acabamento 'como novo' em ciclos curtos.,
Limpeza de Trem de Cozinha em Restaurantes de Alta Afluência: No final de cada turno em unidades de restauração de volume, as panelas, caçarolas e marmitas de grandes dimensões são submetidas ao processo de desincrustação para eliminar o 'queimado' persistente no fundo dos recipientes. Este procedimento prolonga a vida útil do inventário de cozinha e assegura que não haja transferência de sabores ou odores entre diferentes preparações culinárias.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina Desincrustadora de 180L representa um avanço crítico na gestão de higiene de back-of-house, automatizando a remoção de resíduos carbonizados e gorduras polimerizadas que os ciclos de lavagem convencionais não conseguem eliminar. Este equipamento de alto rendimento opera a 80°C, garantindo não só a integridade estética e funcional dos utensílios em aço inox e alumínio, mas também a conformidade rigorosa com as normas de segurança alimentar, reduzindo drasticamente o esforço manual e o consumo de água e produtos químicos agressivos.

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

Característica	Valor
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 eletricista 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.