

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Desincrustar Utensílios de Cozinha 340L, 3000W

Informacoes do Produto

SKU:	UD3200.245	Modelo:	MAQUINA DESINCRUSTAR UTENS COZINHA C/CUBA 340 LT
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA DESINCRUSTAR UTENS COZINHA C/CUBA 340 LT

Descricao Resumida

Máquina profissional de desincrustar utensílios de cozinha, 340 litros, construída em aço inox. Ideal para remover gordura e carvão, com 3000W de potência e controlo de temperatura até 80°C.

Descrição Completa

Máquina Desincrustar Utensílios de Cozinha — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências do setor Horeca e hotelaria, esta máquina de desincrustar de 340 litros oferece uma solução robusta e eficiente para a remoção de gordura e carvão. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas em cozinhas profissionais. O design inteligente, com um interruptor ON/OFF de fácil acesso e uma tampa equipada com mola a gás, otimiza a operação diária e a segurança.

Com uma potência de 3000W, este equipamento assegura um aquecimento rápido e eficaz da água até 80°C, vital para a ação desincrustante. O termómetro integrado permite um controlo preciso da temperatura, enquanto a lâmpada sinalizadora de aquecimento indica o estado operacional, contribuindo para uma gestão energética eficiente. A cuba de grande capacidade de 340 litros minimiza a necessidade de lavagens frequentes, aumentando a produtividade da sua equipa.

Esta máquina é a aliada perfeita para manter a higiene e operacionalidade de uma vasta gama de utensílios, desde panelas e travessas a filtros de exaustores e tabuleiros. A eficácia comprovada, combinada com a sua construção pensada para ambientes intensivos, coloca-a como uma escolha de topo para qualquer cozinha que procure excelência na limpeza e desincrustação.

Aplicações

Esta máquina é ideal para restaurantes com grande volume de confeção, hotéis, refeitórios industriais, pastelarias e bares. Perfeita para a limpeza profunda de panelas, assadeiras, travessas, tabuleiros de inox e alumínio, bem como filtros de exaustores, garantindo a remoção de sujidade incrustada mais persistente. O seu desempenho robusto e elevada capacidade adapta-se a ambientes onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	1000 x 700 x 940 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba (C x L x A)	850 x 575 x 680 mm
Capacidade da Cuba	340 Litros
Peso Líquido	100 Kg
Potência	3000 W
Tensão	230 V