

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



Esterilizador de Facas UV para 20 Facas em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.042	Modelo:	UD5200.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	1022 x 131 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.042

FAQ

Q: Quais as dimensões do esterilizador de facas UV e quanto espaço preciso para o instalar? A: O esterilizador de facas UV tem as seguintes dimensões: 1022 mm de largura, 131 mm de profundidade e 620 mm de altura. Requer um espaço adequado para ser fixado na parede de forma segura, garantindo fácil acesso para colocação e remoção das facas, bem como para a manutenção regular., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste esterilizador? A: Este esterilizador de facas opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 200 W. É necessário ter uma tomada elétrica compatível com estas especificações e que esteja devidamente ligada à rede elétrica do seu estabelecimento HORECA. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do esterilizador de facas UV? A: A limpeza regular do corpo em aço inoxidável e da porta em plexiglass deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial garantir que o equipamento esteja desligado da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza. As lâmpadas UV devem ser verificadas periodicamente e substituídas de acordo com as instruções do fabricante para garantir a eficácia da esterilização., Q: Que tipo de garantia é oferecida para este esterilizador de facas? A: Este equipamento beneficia de uma garantia de fabricante, cujos termos e duração podem ser consultados na documentação que acompanha o produto. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou o fornecedor original., Q: O esterilizador de facas inclui algum acessório para a organização ou transporte das facas? A: O esterilizador é projetado para acomodar até 20 facas no seu interior, otimizando o espaço para a esterilização. Não inclui acessórios adicionais para organização ou transporte externo das facas, uma vez que a sua função principal é a esterilização dentro da unidade.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	esterilizador de facas UV, esterilizador facas profissional, higiene cozinha HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15117
Alt Text Imagens	Esterilizador Facas Udest20 Capacidade: 20 Facas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Esterilizador Facas Udest20 Capacidade: 20 Facas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Esterilizadores
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU Título)	HRFD10LARS,HRFD10LARC,HRFD8L8LARS
Uso Profissional - Dicas	Certifique-se de que as facas estão devidamente lavadas e secas antes da inserção, pois a água e resíduos orgânicos podem criar sombras que reduzem a eficácia da radiação UV., Configure o temporizador para ciclos de 30 a 60 minutos para uma esterilização profunda standard, reservando os ciclos de 120 minutos para desinfecções pós-processamento de proteínas de alto risco., Substitua a lâmpada UV anualmente, mesmo que pareça funcional, uma vez que a intensidade da radiação germicida diminui com as horas de uso, perdendo eficácia técnica., Organize as facas no suporte sem sobreposição de lâminas para permitir que a luz UV atinja toda a superfície do aço de forma uniforme.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de Qualidade e Segurança Alimentar, Chefes de Cozinha e Sous-Chefs Executivos, Gestores de F&B e Compradores de Equipamento HORECA
Descrição Curta Original	<p>Com relógio de 0-120 minutos. Porta em plexiglass. Corpo em aço inox.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1022x131x620 mm Capacidade Facas 20 nr Potência: 200 w Tensão: 230 v Peso líquido: 13 kg</p> <p>Peso bruto: 14 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758,EX19000759,HR110005457
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais e Unidades de Produção de Catering: Em operações de grande escala, o esterilizador é utilizado para a gestão de turnos, permitindo que as brigadas de preparação de legumes e carnes mantenham um ciclo contínuo de desinfecção das lâminas entre diferentes lotes de ingredientes, prevenindo a contaminação cruzada de forma automatizada., Talhos e Secções de Preparação de Supermercados: O equipamento é instalado estrategicamente nas zonas de corte para processar facas de desossa e cutelos após a lavagem manual, garantindo que a carga bacteriana inerente à proteína animal seja neutralizada antes da próxima utilização ou do armazenamento pós-serviço., Buffets e Cozinhas de Hotelaria de 4 e 5 Estrelas: Utilizado na organização de 'Mise en Place' crítica, onde a precisão e a higiene são fundamentais, este armário serve tanto como unidade de esterilização ativa como local de armazenamento seguro e estéril, protegendo o investimento em cutelaria profissional de alta gama.
Uso Profissional - Introdução	O esterilizador de facas UV de 200W representa uma solução crítica de biossegurança para cozinhas de alto débito, utilizando radiação germicida para eliminar microrganismos sem recorrer a químicos ou calor excessivo que possa comprometer a tempera do aço. Construído em aço inoxidável com capacidade para 20 unidades, este equipamento assegura a conformidade rigorosa com os planos HACCP, otimizando o fluxo operacional ao garantir que as ferramentas de corte estão prontas para rotação imediata com total garantia higiénica.

Descricao Resumida

Desinfete até 20 facas com este esterilizador UV profissional em aço inoxidável. Inclui temporizador de 0-120 min e porta em plexiglass para máxima segurança na restauração.

Descricao Completa

esterilizador de facas UV — Esterilizador UV Profissional — Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e segurança alimentar na sua cozinha profissional com este equipamento de desinfecção de utensílios UV. Concebido especificamente para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, esta solução é crucial para manter os seus instrumentos de corte livres de bactérias e outros microrganismos, prevenindo qualquer contaminação cruzada e protegendo a saúde dos seus clientes e equipa.

Com capacidade para higienizar até 20 lâminas em simultâneo, este aparelho robusto e eficiente foi desenvolvido para um desempenho contínuo em ambientes de elevada exigência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e uma manutenção simplificada, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene exigidos nas cozinhas industriais modernas.

Aplicações Profissionais

Este sistema de esterilização é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, talhos, empresas de catering e qualquer estabelecimento com uma produção alimentar significativa que requeira uma esterilização eficaz e constante dos seus instrumentos de corte. O seu uso é recomendado após cada processo de lavagem, garantindo que as ferramentas estejam sempre prontas a usar de forma totalmente higienizada, contribuindo para a eficiência operacional e para a segurança alimentar do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1022x131x620 mm
Capacidade	20 facas
Potência	200 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Peso Líquido	13 kg
Peso Bruto	14 kg
Temporizador	0-120 minutos
Porta	Plexiglass
Material do Corpo	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões do esterilizador de facas UV e quanto espaço preciso para o instalar?

R: Este esterilizador de facas UV tem as seguintes dimensões: 1022 mm de largura, 131 mm de profundidade e 620 mm de altura. É necessário um espaço adequado para a sua fixação segura na parede, garantindo um acesso fácil para a colocação e remoção das facas, assim como para a sua manutenção regular.

P: Este esterilizador é adequado para que tipo de facas?

R: O equipamento é ideal para esterilizar todo o tipo de facas utilizadas em cozinhas profissionais, independentemente do material da lâmina ou do cabo, assegurando uma desinfecção completa e eficaz.

P: Qual é o tempo de ciclo de esterilização recomendado?

R: O esterilizador integra um relógio temporizador que pode ser ajustado entre 0 e 120 minutos, permitindo adaptar o ciclo às necessidades específicas de cada cozinha e ao tipo de utilização.

P: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste esterilizador?

R: Este sistema de desinfecção opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 200 W. Deve dispor de uma tomada elétrica compatível com estas especificações, devidamente ligada à rede elétrica do seu estabelecimento. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um profissional qualificado, para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

P: O esterilizador de facas inclui algum acessório para a organização ou transporte das facas?

R: O esterilizador foi concebido para acomodar até 20 facas no seu interior, otimizando o espaço para a esterilização. Não inclui acessórios adicionais para a organização ou transporte externo das facas, dado que a sua função primária é a esterilização dentro da unidade.