

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Polidor de Talheres Elétrico 7000 Peças/Hora UV

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.332	<b>Modelo:</b>	UD5900.332
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	60 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 800 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.332

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste polidor de talheres? A: O polidor de talheres possui dimensões de 600x600x800 mm (largura x profundidade x altura), requerendo um espaço mínimo que permita a ventilação adequada e o acesso para manutenção e operação segura. Recomenda-se considerar um espaço adicional para a circulação do operador e para a colocação de talheres antes e depois do polimento precipitadamente. Assim vai permitir a uma utilização totalmente fluida em qualquer altura do dia de trabalho em si, tal como vai fazer aumentar a segurança do produto a ser utilizado por qualquer um dos seus funcionários sem por em causa a sua saúde que é o mais importante para nós de modo a fazer chegar o produto perfeito ao cliente final, este é o objetivo da nossa empresa de modo a fazer chegar o produto perfeito para as suas necessidades de modo a ter a sua empresa a ser um sucesso., Q: Quais são os requisitos elétricos e de instalação para este equipamento? A: Este polidor de talheres funciona com uma tensão de 230V e tem um consumo elétrico de 0,9 kW/h. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que a ligação elétrica cumpre todas as normas de segurança locais aplicáveis e que a tomada é compatível com os requisitos do equipamento que adquiriu para o seu negócio., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do polidor de talheres? A: A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies externas e internas, e a verificação periódica dos componentes que são rotativos. A substituição do granulado de polimento deve ser feita conforme as instruções do manual, ou quando a sua eficácia começar a diminuir. A utilização de raios ultravioleta dispensa o uso de produtos químicos de desinfeção, simplificando o processo de limpeza e desinfeção contínua., Q: Este produto possui garantia ou oferece assistência técnica? A: Sim, o produto inclui uma garantia padrão das marcas e fabricantes, cobrindo defeitos de fabrico que possam surgir durante o período especificado na documentação do produto. Dispomos também de um serviço de assistência técnica especializado para qualquer questão ou necessidade de reparação, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do seu equipamento.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Polidor de Talheres, Secador de Talheres, Equipamento Hotelaria
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15523
<b>Alt Text Imagens</b>	Polidor De Talheres 7000 Uni/hora Udmpt02 230v Polidor de talheres industrial em aço inox, capacidade 7000 unidades/hora, 230V, com rodas e painel de controlo.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Polidor De Talheres 7000 Uni/hora Udmpt02 230v
<b>Estado WooCommerce</b>	publish

<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	LAVAGEM LOUÇA > Secador / Abrantilhador Talheres
<b>Categorias Secundárias</b>	LAVAGEM LOUÇA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HE445815,HE445822,HE445839
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Introduza os talheres no polidor ainda húmidos, imediatamente após o ciclo de lavagem, para maximizar a eficácia do granulado e evitar que as manchas de água sequem prematuramente., Verifique regularmente o estado do granulado vegetal e substitua-o conforme o volume de utilização para garantir que o poder de absorção e o brilho final se mantêm nos níveis ótimos., Para talheres de prata, ajuste o tempo de passagem para evitar o desgaste excessivo, aproveitando a temperatura controlada do equipamento para realçar a patine natural do metal., Mantenha a calha de saída livre de obstruções para permitir um fluxo contínuo de 116 peças por minuto, otimizando o rácio de produtividade da zona de copa.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Diretores de Food & Beverage (F&B) em unidades hoteleiras de 4 e 5 estrelas, Gestores de Operações em empresas de Catering e Eventos, Chefes de Sala e Escanções de restaurantes com elevado volume de serviço
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Esta máquina seca e clareia uma média de 7000 peças de utensílios de cozinha (colher, garfo e faca) em uma hora, tornando-os higiênicos e prontos para uso com raios ultravioleta.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 600x600x800 mm&lt;br /&gt; Capacidade 3000 pc/h&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Consumo de eletricidade 0,9 kw/h&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230v&lt;br /&gt; Peso liquido: 60 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Peso bruto: 68 kg&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRPLL6006E,HRPR7508E,HRPR2F7508E,HRMF7504E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Banquetes e Eventos em Hotéis: Durante a rotação rápida entre serviços de pequeno-almoço e eventos corporativos, a máquina processa grandes volumes de talheres recém-saídos da lavagem, garantindo que milhares de peças fiquem prontas para a montagem de mesas em tempo recorde sem marcas de calcário., Unidades de Catering e Cantinas de Grande Escala: Em operações de catering industrial onde a eficiência de custos é vital, o polidor reduz drasticamente as horas de mão-de-obra, permitindo que a equipa de copa se foque na logística de distribuição enquanto o equipamento assegura a higienização bactericida via lâmpada UV., Restaurantes de Alta Gastronomia com Elevada Rotação: Para estabelecimentos que exigem um brilho impecável em cada serviço, o polidor atua como um controlo de qualidade final, removendo manchas de água e polindo o aço inoxidável ou prata de forma uniforme, elevando o padrão estético da mesa posta.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O polidor de talheres elétrico de 7000 peças/hora é uma ferramenta crítica para operações de alto débito que não podem comprometer os padrões de higiene e apresentação. Ao automatizar a secagem e o abrutilhamento, este equipamento elimina a necessidade de polimento manual — um processo lento, dispendioso e sujeito a contaminação cruzada — garantindo um acabamento espelhado constante e a desinfecção por UV em conformidade com as normas de segurança alimentar.

## Descricao Resumida

Polidor e secador de talheres elétrico com capacidade de 7000 peças/hora. Desinfeta com raios ultravioleta. Ideal para hotelaria e restauração. 230V.

## Descricao Completa

### Polimento de Talheres Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento para abrilhantar talheres oferece uma solução excepcionalmente eficiente e higiénica para o tratamento de utensílios em qualquer ambiente profissional, como estabelecimentos de restauração, hotéis e refeitórios. Com uma capacidade notável de 7000 unidades por hora, assegura que garfos, facas e colheres fiquem impecavelmente limpos e com um brilho sem igual em tempo recorde. A sua operação automatizada permite que a sua equipa se dedique a outras tarefas cruciais, otimizando a gestão do tempo e elevando os padrões de serviço.

A tecnologia de raios ultravioleta (UV) implementada neste polidor garante uma desinfecção completa, tornando os seu talheres não só visualmente apelativos, mas também totalmente seguros para os seus clientes. O funcionamento elétrico a 230V e um consumo energético eficiente de apenas 0,9 kW/h resultam em custos operacionais reduzidos, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio. Este aparelho robusto e compacto está concebido para uma durabilidade prolongada e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com um elevado volume diário de serviços de refeição, incluindo restaurantes de alta gastronomia, grandes unidades hoteleiras, cantinas empresariais e hospitais. A sua elevada capacidade é perfeitamente adequada para gerir picos de procura, mantendo um fluxo constante de utensílios limpos e prontos a usar. É uma ferramenta indispensável para operações que valorizam a apresentação, a higiene e a eficiência no serviço de mesa.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x800 mm
Capacidade	7000 peças/hora
Consumo de Eletricidade	0,9 kW/h
Tensão	230V
Peso Líquido	60 kg
Peso Bruto	68 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade horária deste abrillantador de talheres?

Este equipamento pode polir e secar até 7000 unidades de talheres por hora, otimizando significativamente a produtividade em qualquer cozinha profissional.

### Como é assegurada a higiene dos utensílios?

A máquina utiliza raios ultravioleta (UV) durante o processo de polimento, que desinfetam os talheres, tornando-os higiénicos e seguros para uso imediato em qualquer serviço.

### É fácil de instalar e de operar?

O equipamento funciona com uma tensão padrão de 230V, facilitando a sua integração na maioria das cozinhas profissionais. O seu design intuitivo permite uma operação simples e eficiente.

### Quais são os requisitos de espaço para este polidor?

Com dimensões de 600x600x800 mm (largura x profundidade x altura), o polidor de talheres requer um espaço mínimo que permita ventilação adequada e acesso para manutenção e operação segura, garantindo a utilização fluida ao longo do dia de trabalho.

### Como se deve realizar a manutenção e limpeza do equipamento?

A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies externas e internas, e a verificação periódica dos componentes rotativos. A substituição do granulado de polimento deve ser feita de acordo com as instruções do manual, ou quando a sua eficácia começar a diminuir, para manter o poder de absorção e o brilho final.