

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



Secador e Polidor de Talheres Automático 3500 Peças/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	CHSH3000	Modelo:	SH3000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	570 x 550 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SH3000
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Secador e polidor de talheres automático com capacidade de 3500 unid/hora. Garante higiene impecável e talheres brilhantes em pouco tempo.

Descricao Completa

Secagem Higiênica — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente representa uma solução indispensável para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Concebido para secar e abrilhantar talheres de forma automática, garante um acabamento impecável, eliminando manchas de calcário e proporcionando um brilho duradouro. É uma mais-valia para a otimização de tempo e recursos na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma grande capacidade de processamento de talheres. A sua estrutura compacta e dimensões reduzidas permitem uma fácil integração em qualquer linha de lavagem de loiça, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima higiene. Este aparelho é compatível tanto com talheres de aço inoxidável como com talheres de prata.

Características Técnicas

Produção	3000-3500 talheres/hora
Tensão	230V
Potência	750W
Peso	48 kg
Dimensões (LxPxA)	570x550x400 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de processamento deste secador de talheres?

Este modelo automático é capaz de secar e polir entre 3000 a 3500 talheres por hora, tornando-o altamente eficiente para operações de grande volume.

2. Quais os tipos de talheres que podem ser processados?

O equipamento é versátil e pode processar tanto talheres de aço inoxidável como de prata, garantindo um resultado brilhante e sem manchas em ambos os materiais.

3. É um equipamento silencioso?

Sim, o design inovador inclui uma ventoinha no final do processo que garante um funcionamento significativamente mais silencioso em comparação com outros modelos no mercado.

4. Como funciona o processo de esterilização?

O aparelho está equipado com uma lâmpada ultravioleta que proporciona um processo contínuo de esterilização, tanto para os talheres como para a serradura vegetal utilizada no polimento, assegurando a máxima higiene.

5. Quais as vantagens das suas dimensões e estrutura?

As dimensões reduzidas e a estrutura compacta em aço inoxidável tornam-no ideal para qualquer cozinha profissional, facilitando a sua integração em diferentes balcões e garantindo robustez e fiabilidade de operação.