

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Esterilizador de Facas UV Inox 20 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPBST002	<b>Modelo:</b>	EMPBST002
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	15 kg	<b>Dimensões:</b>	1024 x 160 x 621 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPBST002

### Descricao Resumida

Esterilizador UV para facas. Capacidade para 20 unidades. Garanta máxima higiene na sua cozinha profissional com tecnologia UV, sem químicos.

## Descricao Completa

### Esterilizador de Facas — Principais Vantagens

Este inovador esterilizador de lâminas eleva os padrões de higiene em qualquer cozinha profissional, garantindo um ambiente de trabalho impecável. Concebido para ser ecológico e económico, este equipamento é um aliado indispensável, oferecendo um eficaz controlo bactericida sem a necessidade de produtos químicos agressivos. A tecnologia de luz ultravioleta é notavelmente eficiente, eliminando até 99% das bactérias, um método testado e comprovado, utilizado em diversas áreas que exigem máxima assepsia.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, bares e qualquer estabelecimento que manipule alimentos, o esterilizador UV é a solução perfeita para manter os mais elevados parâmetros de higiene. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto a porta de plexiglas impenetrável aos raios UV oferece total segurança durante a operação. Com a possibilidade de ajustar um temporizador até 120 minutos, este aparelho adapta-se perfeitamente às suas necessidades operacionais, garantindo utensílios sempre desinfetados e prontos a usar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	20 unidades
Tensão	230 V
Potência	20 W
Peso	15 kg
Dimensões (AxFxH)	1024x160x621 mm
Material da Carcaça	Aço inoxidável
Material da Porta	Plexiglas (anti-UV)

Característica	Detalhe
Temporizador	Até 120 minutos
Esterilização	Luz ultravioleta

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos este esterilizador é recomendado?**

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cafeterias, bares e qualquer outro negócio do setor alimentar que necessite de manter altos padrões de higiene e segurança.

### **Qual a eficácia da esterilização por luz ultravioleta?**

A esterilização por luz ultravioleta é reconhecida pela sua alta eficácia, eliminando até 99% das bactérias. É um método seguro e comprovado, usado há anos na desinfecção de utensílios cirúrgicos e em laboratórios.

### **Este esterilizador requer o uso de produtos químicos?**

Não, uma das grandes vantagens deste esterilizador é que funciona exclusivamente com luz ultravioleta, eliminando a necessidade de produtos químicos. Isso reduz custos operacionais e torna-o uma opção mais ecológica.

### **É seguro utilizar este tipo de equipamento numa cozinha profissional?**

Sim, o esterilizador foi concebido a pensar na segurança do utilizador. Possui uma porta de plexiglas que bloqueia os raios UV, e a sua construção cumpre as diretrizes de higiene e segurança mais exigentes, incluindo as regulamentações CE.

### **Qual a capacidade máxima de facas que este equipamento consegue esterilizar?**

Este modelo específico tem capacidade para esterilizar até 20 unidades de facas em cada ciclo, tornando-o adequado para cozinhas com volume de trabalho moderado a elevado.