

# 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



## Esterilizador de Facas UV Inox 10 Unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPBST001	<b>Modelo:</b>	EMPBST001
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	8 kg	<b>Dimensões:</b>	554 x 160 x 621 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPBST001

### Descricao Resumida

Esterilizador de facas UV profissional em aço inoxidável com capacidade para 10 unidades. Garante a eliminação de 99% das bactérias sem químicos.

## Descricao Completa

### Esterilização UV — Principais Vantagens

Este aparelho de desinfecção de cutelaria redefine os padrões de higienização em ambientes profissionais. Desenvolvido para oferecer um desempenho excepcional, assegura a eliminação de 99% das bactérias sem recurso a químicos agressivos. Um sistema de purificação fiável e de baixo custo operacional, ideal para cozinhas onde a segurança alimentar é primordial. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção.

A tecnologia de luz ultravioleta, amplamente utilizada na desinfecção de instrumentos cirúrgicos e superfícies laboratoriais, é agora acessível ao setor gastronómico. Com este equipamento, melhora os níveis de higiene do seu estabelecimento e oferece uma manipulação de alimentos mais segura e em conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

### Aplicações Profissionais

O esterilizador é uma solução indispensável para diversos negócios no setor da restauração. É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafetarias e bares que procuram manter elevados padrões de higiene na preparação de alimentos. A sua eficiência e segurança tornam-no uma escolha sensata para cozinhas comerciais e estabelecimentos de catering. Adicionalmente, também pode ser utilizado em talhos e peixarias para garantir a desinfecção constante das suas ferramentas de corte.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de facas	10 unidades
Tensão	230 V
Potência	0.01 kW
Peso	8 kg
Dimensões (AxFxH)	554x160x621 mm

Característica	Detalhe
Material da carcaça	Aço inoxidável
Porta	Plexiglas preto (impermeável aos raios UV)
Temporizador	Até 120 minutos
Esterilização	Luz ultravioleta (UV)
Conformidade	Regulamentação CE e padrões alimentares europeus

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de tecnologia de esterilização utiliza este equipamento?**

Este aparelho utiliza luz ultravioleta (UV) para a desinfecção, um método comprovado para eliminar bactérias de forma eficaz e sem produtos químicos.

### **É seguro usar este esterilizador em cozinhas profissionais?**

Sim, o aparelho foi concebido com uma porta de plexiglas preta que bloqueia os raios UV, garantindo um uso totalmente seguro em ambientes de cozinha profissional.

### **Qual a capacidade máxima de facas que o esterilizador comporta?**

O esterilizador foi projetado para acomodar até 10 facas, tornando-o ideal para operações pequenas e médias.

### **Como contribui para a sustentabilidade e economia?**

Com um baixo consumo de energia e a ausência de químicos, este esterilizador é uma opção ecológica e economicamente vantajosa, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

### **Qual a importância de um esterilizador de facas numa cozinha profissional?**

É crucial para a manutenção da higiene, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando que todos os utensílios de corte estejam constantemente desinfetados, cumprindo rigorosamente as normas de segurança alimentar.