

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Esterilizador de Facas UV Inox 10 Unidades

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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.