

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

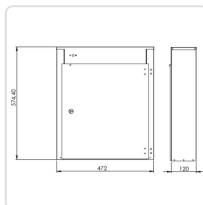
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Esterilizador UV de Facas em Aço Inox p/ Cozinha Profissional, 14 Facas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078540	Modelo:	EC-14
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043540

Imagens do Produto



DETALLES DE SEGURIDAD

- Al usar Estérilizador de Onda UV asegúrese de utilizarlo correctamente siguiendo las instrucciones de uso y de mantenimiento. Evite el contacto directo con la luz UV, ya que puede causar quemaduras y daños a la salud.
- No toque con partes de agua.
- Este aparato no debe usarse en áreas húmedas o con agua. Evite el contacto con líquidos y vapores de agua.
- Este aparato está diseñado para uso profesional y no debe usarse en áreas de uso doméstico.
- No toque ni manipule el aparato. Si necesita reparaciones o mantenimiento, consulte al personal técnico autorizado.

En caso de un problema técnico, contactar al personal técnico autorizado o al fabricante. Evite el contacto directo con la luz UV, ya que puede causar quemaduras y daños a la salud.

SIGNOS DE ADVERTENCIA

PROTECCION A TIERRA PE

ELECTRICIDAD

IMPORTANCIA DE LA CONEXION ELECTRICA

220 - 240 V NPE / 50 Hz

Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043540
Modelo	EC-14

Descricao Resumida

Esterilizador UV profissional em aço inox para até 14 facas. Garante desinfecção eficaz com lâmpada UV-C e temporizador de 90 min. Montagem na parede. Dimensões: 472x120x575mm.

Descricao Completa

Esterilizador UV de Facas – Principais Vantagens

Este esterilizador ultravioleta (ou esterilizador germicida) foi concebido para assegurar a máxima higiene em cozinhas profissionais, restaurantes e estabelecimentos HORECA. A radiação UV-C atua eficazmente na descontaminação de bactérias e vírus presentes nas lâminas das facas, garantindo a segurança alimentar e o cumprimento das normas mais exigentes.

Construído totalmente em aço inoxidável, este equipamento é sinónimo de durabilidade e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de uso intensivo. O design robusto, combinado com o acabamento sanitário, facilita a limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Inclui um cesto removível em aço inox, especificamente desenhado para organizar e segurar as facas de forma segura durante o ciclo de esterilização. A temporização mecânica de até 90 minutos permite ajustar o ciclo conforme as necessidades, enquanto o microinterruptor de segurança garante que o equipamento só funciona com a porta fechada, protegendo os utilizadores da exposição aos raios UV.

Aplicações

Este esterilizador é ideal para qualquer cozinha profissional que exija os mais altos padrões de higiene, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, peixarias, pastelarias e unidades de catering. É perfeito para processar um volume elevado de facas diariamente, assegurando que todos os utensílios de corte estão sempre desinfetados e prontos a usar, contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	472 x 120 x 575
Capacidade	14 Facas
Potência (W)	8
Tensão (V)	230
Frequência (Hz)	50/60
Tipo de Lâmpada	UV
Material	Aço Inoxidável
Temporizador	Até 90 minutos