

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Eletrrocutor de Insetos Inox Profissional 485x132x392 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.083.0000	Modelo:	EI 30.5 INOX
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	485 x 132 x 392 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EI 30.5 INOX

Descricao Resumida

Eletrocutor profissional de insetos em aço inoxidável para máxima higiene. Ideal para cozinhas profissionais e restauração, com lâmpadas UV de longa duração. Dimensões: 485x132x392 mm.

Descrição Completa

Eletrocutor de insetos — Controlo de Pragas — Eficácia e Higiene Garantidas

Este aparelho eliminador de insetos foi cuidadosamente desenvolvido para garantir ambientes livres de pragas voadoras, essencial para qualquer estabelecimento que preze pela higiene e segurança alimentar. A sua robusta construção integral em aço inoxidável não só confere uma durabilidade superior, como também assegura uma limpeza fácil e eficaz, em conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias para cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos. Permite-lhe manter um controlo de pragas eficiente, minimizando a necessidade de intervenções externas.

Equipado com lâmpadas actínicas de alta eficácia e longa durabilidade, este dispositivo atrai e elimina insetos voadores de forma consistente, protegendo o seu espaço de trabalho. A sua tecnologia avançada e o design pensado para a máxima conveniência de manutenção, que se resume à limpeza dos tabuleiros de resíduos, facilitam a gestão diária. Um investimento fiável para a tranquilidade do seu negócio, apoiado por uma garantia alargada do transformador.

Aplicações Profissionais

Este eletrocutor de insetos é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, onde o controlo de pragas é crucial. É extremamente eficaz em cozinhas profissionais, minimizando a presença de insetos voadores que podem comprometer a higiene alimentar. Restaurantes, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos que manuseiam alimentos beneficiarão significativamente da sua utilização, garantindo a conformidade com as normas de segurança e a satisfação dos clientes. Além disso, é perfeito para áreas de receção ou espaços de refeição, contribuindo para uma experiência mais agradável e higiénica para os seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	485x132x392 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Lâmpadas	Actínicas de elevada eficácia e durabilidade

Manutenção	Limpeza dos tabuleiros de resíduos
Garantia Transformador	5 anos

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar o eletrocutor de insetos?

A manutenção é limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos. Recomenda-se que esta limpeza seja realizada regularmente, dependendo do volume de insetos capturados, para garantir a máxima eficácia do aparelho.

Este equipamento é seguro para uso em áreas de preparação de alimentos?

Sim, o eletrocutor foi concebido em total conformidade com as normas de higiene e segurança, tornando-o perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, restaurantes e outras áreas onde a manipulação de alimentos ocorre.

Qual a durabilidade esperada das lâmpadas actínicas?

As lâmpadas actínicas são de elevada eficácia e grande durabilidade, o que significa que têm uma longa vida útil, embora a substituição periódica seja recomendada para manter a performance ideal de atração de insetos.

O que devo fazer se o transformador apresentar problemas?

O transformador possui uma garantia de 5 anos. Caso ocorra algum problema dentro deste período, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente para assistência e eventual substituição.

Este eletrocutor pode ser usado em ambientes exteriores?

Este modelo é ideal para uso em espaços interiores como cozinhas e áreas de serviço. Para ambientes exteriores ou semi-abertos, é aconselhável verificar as especificações de modelos concebidos para esse fim.