

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Desincrustar Utensílios de Cozinha 340L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3200.245	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	1000 x 700 x 940 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Desincrustadora
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Máquina desincrustador de utensílios de cozinha profissional em aço inoxidável com capacidade de 340L, ideal para remover gordura e carvão.

Descricao Completa

Esta máquina profissional de desincrustação foi especificamente desenvolvida para responder às exigências de higiene e eficiência em cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso intensivo. A sua conceção inovadora permite a remoção eficaz de incrustações de gordura e carvão de uma vasta gama de utensílios, como painelas, tabuleiros, travessas e filtros de exaustores, otimizando o processo de limpeza e a longevidade dos equipamentos.

Integrar este equipamento na sua cozinha significa elevar os padrões de limpeza, garantindo que os seus utensílios estejam sempre impecáveis e prontos para o próximo serviço. A facilidade de utilização, com controlos simples e um sistema de aquecimento a 80°C, assegura resultados superiores com um esforço mínimo, poupando tempo e recursos valiosos para a sua operação.

máquina desincrustar utensílios — Desincrustador de Utensílios — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Tampa de carga com mola a gás, garantindo segurança e facilidade na abertura.
- Sistema de aquecimento a 80°C para uma remoção profunda da sujidade mais persistente.
- Painel de controlo simplificado com interruptor ON/OFF e termómetro indicador de temperatura.
- Lâmpada sinalizadora de aquecimento para monitorização fácil do processo.

Aplicações Profissionais

Este desincrustador é uma solução ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e outras cozinhas com elevada produção. É perfeito para otimizar o processo de limpeza de grandes volumes de painelas, tabuleiros, grelhas, cestos de fritadeira e filtros de exaustão, onde a remoção manual de gordura e carvão seria demorada e ineficaz. A sua elevada capacidade de 340 litros adapta-se a operações de grande escala, assegurando sempre uma higiene impecável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (C x L x A)	1000 x 700 x 940 mm
Dimensões da Cuba (C x L x A)	850 x 575 x 680 mm
Capacidade da Cuba	340 litros
Quantidade de Detergente	8 kg
Potência	3000 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	100 kg

Perguntas Frequentes

- **Qual é o principal benefício da utilização desta máquina de desincrustar?**

O principal benefício é a remoção fácil e eficiente de gordura e carvão de utensílios de cozinha, garantindo uma higiene superior e prolongando a vida útil dos seus equipamentos, ao mesmo tempo que otimiza o tempo de trabalho da sua equipa.

- **É possível utilizar a máquina para diferentes tipos de materiais?**

Sim, a máquina é concebida para desincrustar uma ampla variedade de utensílios, incluindo painéis, travessas, filtros e tabuleiros de aço inoxidável e alumínio, sem danificar os materiais.

- **Que tipo de detergente é recomendado para esta máquina?**

Recomenda-se um detergente com alto poder desincrustante formulado para uso profissional, que atue em conjunto com a temperatura da água a 80°C para eliminar sujidade persistente.

- **Como é feita a regulação da temperatura da água?**

A máquina possui um termómetro indicador da temperatura do banho de desincrustação e uma lâmpada sinalizadora de aquecimento, permitindo monitorizar e controlar o processo de forma eficiente.

- **É um equipamento fácil de instalar numa cozinha profissional?**

Sim, a instalação é relativamente simples, requerendo apenas uma ligação elétrica de 230V e espaço adequado para as suas dimensões, sendo um complemento prático para qualquer cozinha industrial.