

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina Desincrustadora de Utensílios 560L Inox Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD3200.255	Modelo:	Fry-Tops
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	1550 x 700 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Desincrustadora
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Modelo	Fry-Tops

Descricao Resumida

Máquina desincrustadora profissional de utensílios com cuba de 560 litros em aço inox, ideal para remover gorduras e carvão.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta desincrustadora de utensílios de 560 litros oferece uma solução robusta e eficiente para a higienização de tabuleiros, panelas, filtros de exaustores e outros acessórios de cozinha. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de alta exigência. A tampa de carregamento, equipada com mola a gás, facilita a abertura e o fecho, proporcionando maior segurança e comodidade para a equipa.

Este equipamento industrial destaca-se pela sua capacidade de eliminar a sujidade mais resistente. Graças à ação combinada de um detergente desincrustante de alto poder (opcional) e água aquecida a 80°C, é possível remover eficazmente incrustações de gordura e carvão. Esta máquina é a escolha ideal para estabelecimentos que buscam otimizar a limpeza e prolongar a vida útil dos seus utensílios, garantindo padrões de higiene impecáveis.

Máquina desincrustar utensílios 560L — Desincrustadora Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Tampa de carga com mola a gás para um manuseamento seguro e prático.
- Temperatura de operação de 80°C para desincrustação eficaz de gorduras e carvão.
- Interruptor ON/OFF e termómetro indicador para controlo preciso.
- Ideal para a limpeza profunda de uma vasta gama de utensílios de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e todos os tipos de cozinhas industriais onde a acumulação de gordura e sujidade nos utensílios é um desafio constante. É perfeita para a limpeza de tabuleiros de inox e alumínio, panelas, travessas, grelhas e filtros de exaustores, garantindo a sua condição impecável e preparando-os para um novo uso. A sua alta capacidade e desempenho tornam-na adequada para uso contínuo em operações exigentes, contribuindo para a eficiência e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões	1550x700x1000 mm
-----------	------------------

Dimensões da cuba	1400x575x680 mm
Capacidade da cuba	560 litros
Quantidade de detergente (aprox.)	14 kg
Peso líquido	190 kg
Potência	7200 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Para que tipo de sujidade esta máquina é mais eficaz?

É altamente eficaz na remoção de incrustações de gordura persistente e carvão que se acumulam em painéis, travessas, filtros e outros utensílios de cozinha de uso intensivo. A alta temperatura da água facilita a dissolução destas substâncias.

Qual a manutenção necessária para o equipamento?

A manutenção inclui a limpeza regular da cuba, a verificação e substituição periódica do detergente, e a inspeção do sistema de aquecimento e dos componentes elétricos para garantir o bom funcionamento e a prolongada vida útil do aparelho.

Posso usar qualquer tipo de detergente?

Recomenda-se o uso de detergentes específicos, de alto poder desincrustante, formulados para este tipo de equipamento. Detergentes inadequados podem comprometer a eficácia da limpeza e danificar a máquina ou os utensílios.

Que tipo de utensílios podem ser limpos nesta desincrustadora?

Pode ser utilizada para limpar uma vasta gama de utensílios, incluindo tabuleiros de aço inoxidável e alumínio, painéis de diversos tamanhos, travessas de servir e filtros de exaustor, tornando-a versátil para qualquer cozinha profissional.

É fácil de operar?

A máquina foi concebida para ser de fácil utilização, com um simples interruptor ON/OFF e um termómetro para monitorizar a temperatura da água. A tampa com mola a gás também contribui para uma operação intuitiva e segura no dia a dia.