

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Esterilizador de Facas Profissional 10 Facas Inox 100W

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.040	Modelo:	UD5200.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8.5 kg	Dimensões:	552 x 131 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.040

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste esterilizador de facas e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este esterilizador de facas tem dimensões de 552x131x620 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de pelo menos 5 cm em cada lado e na parte superior para garantir uma ventilação adequada e facilitar a sua utilização e manutenção., Q: Quais são os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste esterilizador? A: O esterilizador de facas funciona com uma tensão de 230V e tem uma potência de 100W. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e segura nas proximidades do local de instalação., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção deste equipamento para garantir a sua durabilidade? A: Para a limpeza, utilize um pano macio e um detergente suave, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície em aço inoxidável ou o plexiglas. Desligue sempre o equipamento da corrente antes de iniciar a limpeza. A manutenção regular, conforme indicado no manual, garante um desempenho ótimo e prolonga a vida útil do esterilizador., Q: Este esterilizador de facas inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, o equipamento inclui a garantia legal em vigor. Para questões de assistência técnica ou em caso de qualquer anomalia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos uma rede de técnicos especializados para garantir o bom funcionamento do seu equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

esterilizador de facas, esterilizador facas profissional, higiene cozinha HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15115

Alt Text Imagens

Esterilizador Facas Udest10 Capacidade: 10 Facas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Esterilizador Facas Udest10 Capacidade: 10 Facas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Esterilizadores

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10LARC,HRFD10LARS,HRFD10LC,HRFD10LS

Uso Profissional - Dicas	Certifique-se de que as facas estão limpas e secas antes de as introduzir no esterilizador para maximizar a eficácia da radiação e evitar manchas no aço., Ajuste o temporizador de acordo com o fluxo de trabalho; ciclos mais curtos são ideais para manutenção durante o serviço, enquanto ciclos longos garantem esterilização profunda no fecho do turno., Verifique regularmente a integridade da porta em plexiglas e a vedação para garantir que o processo ocorre em ambiente totalmente isolado e seguro para os operadores.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção Alimentar, Gestores de Qualidade e Segurança Alimentar (HACCP), Proprietários de Talhos e Charcutarias Gourmet
Descrição Curta Original	Com relógio de 0-120 minutos. Porta em plexiglass. Corpo em aço inox.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 552x131x620 mm Capacidade Facas 10 Potência: 100 w Tensão: 230 v Peso líquido: 8,5 kg Peso bruto: 9 kg
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000759,EX19000758,HR110005456
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Hotelaria e Buffet: Utilizado para a rotação contínua de utensílios entre turnos de pequeno-almoço e almoço, permitindo que a brigada de cozinha mantenha 10 facas de diferentes calibres esterilizadas e prontas para uso imediato em estações de show cooking., Talhos e Secções de Preparação de Carne: Fundamental na prevenção da contaminação cruzada entre diferentes tipos de proteína animal, onde o talhante esteriliza as facas de desossa e corte após cada ciclo de processamento intensivo, garantindo a higiene exigida por lei., Unidades de Produção de Catering: Integrado na linha de montagem de preparação dinâmica, o equipamento serve como ponto de armazenamento seguro e higiénico, otimizando o espaço de bancada e assegurando que as ferramentas de corte estão protegidas de contaminantes externos.
Uso Profissional - Introdução	O esterilizador de facas em aço inoxidável de 100W é uma ferramenta crítica para a segurança alimentar em cozinhas de alto rendimento, garantindo a eliminação de microrganismos através de um ciclo controlado de até 120 minutos. Projetado para suportar o uso intensivo da hotelaria portuguesa, este equipamento não só assegura a conformidade com as normas HACCP, como também preserva a integridade das lâminas ao evitar o contacto com químicos agressivos ou calor excessivo de máquinas de lavar loiça industriais.
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Esterilizador de facas profissional com capacidade para 10 unidades, 100W e temporizador de 0-120 minutos. Construção em aço inoxidável e porta em plexiglas.

Descricao Completa

esterilizador de facas — Esterilizador Facas — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da hotelaria e restauração, este aparelho de esterilização é essencial para assegurar a máxima higiene nas cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, características cruciais para ambientes de trabalho de alta intensidade. Com capacidade para higienizar até 10 facas em simultâneo, otimiza o fluxo de trabalho, assegurando que a sua equipa tem sempre utensílios de corte limpos e seguros disponíveis. O temporizador integrado permite um controlo preciso do processo, garantindo resultados consistentes e eficazes.

A porta em plexiglas não só proporciona uma visualização clara do interior, como também minimiza a necessidade de aberturas frequentes durante o ciclo de purificação, contribuindo para a segurança e para a manutenção de uma temperatura estável. Este design prático reflete um compromisso com a eficiência operacional e a segurança alimentar no dia a dia da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas comerciais em restaurantes, hotéis, talhos, empresas de catering e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de uma solução fiável para a esterilização de facas. É indispensável para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, especialmente em preparações que envolvem alimentos crus ou de alto risco microbiológico. Coloque a segurança alimentar em primeiro lugar com este esterilizador, garantindo a tranquilidade para a sua clientela.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	552x131x620 mm
Capacidade	10 facas
Potência	100 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Peso Líquido	8,5 kg
Peso Bruto	9 kg
Temporizador	0-120 minutos
Material da Porta	Plexiglas
Material do Corpo	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de facas que este esterilizador suporta?

R: Este esterilizador é ideal para cozinhas de médio a grande porte, concebido para acomodar até 10 facas em simultâneo. Garante uma gestão eficiente dos seus utensílios de corte.

Q: É fácil controlar o tempo de esterilização?

R: Sim, o equipamento integra um temporizador intuitivo que permite ajustar o ciclo de esterilização entre 0 e 120 minutos, conferindo flexibilidade e precisão ao processo.

Q: De que material é feito o corpo do esterilizador?

R: O corpo do esterilizador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere durabilidade, resiste à corrosão e facilita a sua limpeza e manutenção diária. Um investimento a longo prazo para a sua cozinha.

Q: Quais são as dimensões deste esterilizador de facas e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Este esterilizador de facas tem dimensões de 552x131x620 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a sua utilização, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 5 cm em cada lado e na parte superior.

Q: Quais são os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste esterilizador?

R: O esterilizador de facas funciona com uma tensão de 230V e apresenta uma potência de 100W. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e segura nas proximidades do local de instalação para um funcionamento otimizado.