

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

Esterilizador de Facas UV para 20 Facas em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.042	Modelo:	UD5200.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	1022 x 131 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.042

FAQ

Q: Quais as dimensões do esterilizador de facas UV e quanto espaço preciso para o instalar? A: O esterilizador de facas UV tem as seguintes dimensões: 1022 mm de largura, 131 mm de profundidade e 620 mm de altura. Requer um espaço adequado para ser fixado na parede de forma segura, garantindo fácil acesso para colocação e remoção das facas, bem como para a manutenção regular., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste esterilizador? A: Este esterilizador de facas opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 200 W. É necessário ter uma tomada elétrica compatível com estas especificações e que esteja devidamente ligada à rede elétrica do seu estabelecimento HORECA. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do esterilizador de facas UV? A: A limpeza regular do corpo em aço inoxidável e da porta em plexiglass deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial garantir que o equipamento esteja desligado da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza. As lâmpadas UV devem ser verificadas periodicamente e substituídas de acordo com as instruções do fabricante para garantir a eficácia da esterilização., Q: Que tipo de garantia é oferecida para este esterilizador de facas? A: Este equipamento beneficia de uma garantia de fabricante, cujos termos e duração podem ser consultados na documentação que acompanha o produto. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou o fornecedor original., Q: O esterilizador de facas inclui algum acessório para a organização ou transporte das facas? A: O esterilizador é projetado para acomodar até 20 facas no seu interior, otimizando o espaço para a esterilização. Não inclui acessórios adicionais para organização ou transporte externo das facas, uma vez que a sua função principal é a esterilização dentro da unidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

esterilizador de facas UV, esterilizador facas profissional, higiene cozinha HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15117

Alt Text Imagens

Esterilizador Facas Udest20 Capacidade: 20 Facas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Esterilizador Facas Udest20 Capacidade: 20 Facas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Esterilizadores

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU Título)	HRFD10LARS,HRFD10LARC,HRFD8L8LARS
Uso Profissional - Dicas	Certifique-se de que as facas estão devidamente lavadas e secas antes da inserção, pois a água e resíduos orgânicos podem criar sombras que reduzem a eficácia da radiação UV., Configure o temporizador para ciclos de 30 a 60 minutos para uma esterilização profunda standard, reservando os ciclos de 120 minutos para desinfecções pós-processamento de proteínas de alto risco., Substitua a lâmpada UV anualmente, mesmo que pareça funcional, uma vez que a intensidade da radiação germicida diminui com as horas de uso, perdendo eficácia técnica., Organize as facas no suporte sem sobreposição de lâminas para permitir que a luz UV atinja toda a superfície do aço de forma uniforme.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de Qualidade e Segurança Alimentar, Chefes de Cozinha e Sous-Chefs Executivos, Gestores de F&B e Compradores de Equipamento HORECA
Descrição Curta Original	Com relógio de 0-120 minutos. Porta em plexiglass. Corpo em aço inox.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1022x131x620 mm Capacidade Facas 20 nr Potência: 200 w Tensão: 230 v Peso líquido: 13 kg Peso bruto: 14 kg
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758,EX19000759,HR110005457
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais e Unidades de Produção de Catering: Em operações de grande escala, o esterilizador é utilizado para a gestão de turnos, permitindo que as brigadas de preparação de legumes e carnes mantenham um ciclo contínuo de desinfecção das lâminas entre diferentes lotes de ingredientes, prevenindo a contaminação cruzada de forma automatizada., Talhos e Secções de Preparação de Supermercados: O equipamento é instalado estrategicamente nas zonas de corte para processar facas de desossa e cutelos após a lavagem manual, garantindo que a carga bacteriana inerente à proteína animal seja neutralizada antes da próxima utilização ou do armazenamento pós-serviço., Buffets e Cozinhas de Hotelaria de 4 e 5 Estrelas: Utilizado na organização de 'Mise en Place' crítica, onde a precisão e a higiene são fundamentais, este armário serve tanto como unidade de esterilização ativa como local de armazenamento seguro e estéril, protegendo o investimento em cutelaria profissional de alta gama.
Uso Profissional - Introdução	O esterilizador de facas UV de 200W representa uma solução crítica de biossegurança para cozinhas de alto débito, utilizando radiação germicida para eliminar microrganismos sem recorrer a químicos ou calor excessivo que possa comprometer a tempera do aço. Construído em aço inoxidável com capacidade para 20 unidades, este equipamento assegura a conformidade rigorosa com os planos HACCP, otimizando o fluxo operacional ao garantir que as ferramentas de corte estão prontas para rotação imediata com total garantia higiénica.

Instalação	De Chão
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Desinfete até 20 facas com este esterilizador UV profissional em aço inoxidável. Inclui temporizador de 0-120 min e porta em plexiglass para máxima segurança na restauração.

Descricao Completa

esterilizador de facas UV — Esterilizador UV Profissional — Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e segurança alimentar na sua cozinha profissional com este equipamento de desinfecção de utensílios UV. Concebido especificamente para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, esta solução é crucial para manter os seus instrumentos de corte livres de bactérias e outros microrganismos, prevenindo qualquer contaminação cruzada e protegendo a saúde dos seus clientes e equipa.

Com capacidade para higienizar até 20 lâminas em simultâneo, este aparelho robusto e eficiente foi desenvolvido para um desempenho contínuo em ambientes de elevada exigência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excecional e uma manutenção simplificada, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene exigidos nas cozinhas industriais modernas.

Aplicações Profissionais

Este sistema de esterilização é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, talhos, empresas de catering e qualquer estabelecimento com uma produção alimentar significativa que requeira uma esterilização eficaz e constante dos seus instrumentos de corte. O seu uso é recomendado após cada processo de lavagem, garantindo que as ferramentas estejam sempre prontas a usar de forma totalmente higienizada, contribuindo para a eficiência operacional e para a segurança alimentar do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1022x131x620 mm
Capacidade	20 facas
Potência	200 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	13 kg
Peso Bruto	14 kg
Temporizador	0-120 minutos
Porta	Plexiglass
Material do Corpo	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões do esterilizador de facas UV e quanto espaço preciso para o instalar?

R: Este esterilizador de facas UV tem as seguintes dimensões: 1022 mm de largura, 131 mm de profundidade e 620 mm de altura. É necessário um espaço adequado para a sua fixação segura na parede, garantindo um acesso fácil para a colocação e remoção das facas, assim como para a sua manutenção regular.

P: Este esterilizador é adequado para que tipo de facas?

R: O equipamento é ideal para esterilizar todo o tipo de facas utilizadas em cozinhas profissionais, independentemente do material da lâmina ou do cabo, assegurando uma desinfecção completa e eficaz.

P: Qual é o tempo de ciclo de esterilização recomendado?

R: O esterilizador integra um relógio temporizador que pode ser ajustado entre 0 e 120 minutos, permitindo adaptar o ciclo às necessidades específicas de cada cozinha e ao tipo de utilização.

P: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste esterilizador?

R: Este sistema de desinfecção opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 200 W. Deve dispor de uma tomada elétrica compatível com estas especificações, devidamente ligada à rede elétrica do seu estabelecimento. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um profissional qualificado, para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

P: O esterilizador de facas inclui algum acessório para a organização ou transporte das facas?

R: O esterilizador foi concebido para acomodar até 20 facas no seu interior, otimizando o espaço para a esterilização. Não inclui acessórios adicionais para a organização ou transporte externo das

facas, dado que a sua função primária é a esterilização dentro da unidade.