

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

Polidor de Talheres Elétrico 7000 Peças/Hora UV

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.332	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	600 x 600 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Talheres
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Polidor e secador de talheres elétrico com capacidade de 7000 peças/hora. Desinfeta com raios ultravioleta. Ideal para hotelaria e restauração. 230V.

Descricao Completa

Polimento de Talheres Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento para abrillantar talheres oferece uma solução excecionalmente eficiente e higiénica para o tratamento de utensílios em qualquer ambiente profissional, como estabelecimentos de restauração, hotéis e refeitórios. Com uma capacidade notável de 7000 unidades por hora, assegura que garfos, facas e colheres fiquem impecavelmente limpos e com um brilho sem igual em tempo recorde. A sua operação automatizada permite que a sua equipa se dedique a outras tarefas cruciais, otimizando a gestão do tempo e elevando os padrões de serviço.

A tecnologia de raios ultravioleta (UV) implementada neste polidor garante uma desinfecção completa, tornando os seu talheres não só visualmente apelativos, mas também totalmente seguros para os seus clientes. O funcionamento elétrico a 230V e um consumo energético eficiente de apenas 0,9 kW/h resultam em custos operacionais reduzidos, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio. Este aparelho robusto e compacto está concebido para uma durabilidade prolongada e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com um elevado volume diário de serviços de refeição, incluindo restaurantes de alta gastronomia, grandes unidades hoteleiras, cantinas empresariais e hospitais. A sua elevada capacidade é perfeitamente adequada para gerir picos de procura, mantendo um fluxo constante de utensílios limpos e prontos a usar. É uma ferramenta indispensável para operações que valorizam a apresentação, a higiene e a eficiência no serviço de mesa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x800 mm
Capacidade	7000 peças/hora
Consumo de Eletricidade	0,9 kW/h

Característica	Detalhe
Tensão	230V
Peso Líquido	60 kg
Peso Bruto	68 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade horária deste abrillantador de talheres?

Este equipamento pode polir e secar até 7000 unidades de talheres por hora, otimizando significativamente a produtividade em qualquer cozinha profissional.

Como é assegurada a higiene dos utensílios?

A máquina utiliza raios ultravioleta (UV) durante o processo de polimento, que desinfetam os talheres, tornando-os higiénicos e seguros para uso imediato em qualquer serviço.

É fácil de instalar e de operar?

O equipamento funciona com uma tensão padrão de 230V, facilitando a sua integração na maioria das cozinhas profissionais. O seu design intuitivo permite uma operação simples e eficiente.

Quais são os requisitos de espaço para este polidor?

Com dimensões de 600x600x800 mm (largura x profundidade x altura), o polidor de talheres requer um espaço mínimo que permita ventilação adequada e acesso para manutenção e operação segura, garantindo a utilização fluida ao longo do dia de trabalho.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza do equipamento?

A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies externas e internas, e a verificação periódica dos componentes rotativos. A substituição do granulado de polimento deve ser feita de acordo com as instruções do manual, ou quando a sua eficácia começar a diminuir, para manter o poder de absorção e o brilho final.