

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



Esterilizador UV para Facas 14 Unidades 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE281246	Modelo:	HE281246
Marca:	HENDI	EAN:	8711369281246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE281246

EAN	8711369281246
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Esterilizador UV profissional para 14 facas, ideal para cozinhas. Construção em aço inoxidável, porta em plexiglas e temporizador até 60 minutos.

Descricao Completa

Este esterilizador UV foi concebido para a desinfecção eficaz de facas em ambientes de cozinha profissional, utilizando luz ultravioleta bactericida para eliminar microrganismos e garantir a higiene.

esterilizador UV facas — Esterilizador UV — Características Técnicas

Capacidade	14 facas
Tensão	230V
Potência	25W
Dimensões (LxPxA)	510x160x625 mm
Material	Aço inoxidável, porta em plexiglas
Temporizador	Até 60 minutos
Segurança	Interruptor de segurança na porta
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este esterilizador é essencial para qualquer estabelecimento que exija rigor na higiene dos seus utensílios de corte. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em food trucks e roulotes, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com as normas sanitárias.

Esterilizador UV — Principais Vantagens

- **Higiene Garantida:** A luz ultravioleta bactericida elimina eficazmente bactérias e outros microrganismos das lâminas das facas.
- **Segurança Operacional:** Equipado com um interruptor de segurança que impede o funcionamento quando a porta está aberta, protegendo o utilizador.
- **Controlo de Tempo:** O temporizador integrado permite ajustar o ciclo de esterilização até 60 minutos, otimizando o processo.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Visualização:** A porta em plexiglas permite monitorizar o processo de esterilização sem necessidade de abrir o equipamento.