

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



Hotelequip.pt

Secador e Abrilhantador de Talheres 3000 un/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPCKP01	Modelo:	EMPCKP01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPCKP01
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Secador e abrillantador automático para talheres, com capacidade de 3000 un/h. Elimina manchas de calcário e garante talheres brilhantes e higienizados.

Descricao Completa

Secador e Abrilantador Talheres — Secador de Talheres — Principais Vantagens

Este equipamento inovador assegura o brilho impecável dos seus talheres, eliminando qualquer vestígio de calcário após a lavagem. Concebido para utilização pós-lavagem, automatiza o processo de secagem e polimento, garantindo talheres higienizados e brilhantes, prontos para a próxima utilização no seu estabelecimento. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e fiabilidade, essenciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.

A integração de um ventilador potente no final do ciclo reduz significativamente o ruído, uma funcionalidade pensada no conforto da sua equipa e clientes. Este aparelho, com dimensões compactas, é perfeito para ser instalado em qualquer superfície de trabalho, otimizando o espaço da sua cozinha. Adicionalmente, uma lâmpada UV integrada esteriliza continuamente tanto os talheres como o granulado vegetal utilizado no processo, assegurando os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis, charcutarias e qualquer estabelecimento com elevada rotatividade de talheres. A sua capacidade de 3000 unidades por hora torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho na copa, reduzindo o tempo e o esforço manual dedicados à secagem e ao polimento de talheres. É igualmente uma solução eficaz para garantir uma apresentação impecável dos talheres em eventos de catering e buffets, elevando a percepção de qualidade do seu serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Produção	3000 talheres/hora
Tensão	230V
Potência	180W

Característica	Valor
Capacidade do tanque	3 kg
Peso	50 kg
Dimensões (AxFxH)	560x500x410 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da lâmpada UV incorporada?

A lâmpada UV garante a esterilização contínua dos talheres e do granulado vegetal, eliminando bactérias e germes, o que é crucial para manter os mais altos padrões de higiene no seu negócio.

Este equipamento é adequado para todos os tipos de talheres?

Sim, foi concebido para secar e abrillantar eficazmente talheres de aço inoxidável e de prata, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade para ambos os materiais.

É fácil de instalar e utilizar em espaços reduzidos?

Com as suas dimensões compactas e design otimizado, o equipamento é fácil de instalar sobre qualquer superfície, tornando-o ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de qualquer tamanho.

Como contribui para a eficiência operacional?

Ao automatizar o processo de secagem e abrillantamento, liberta a sua equipa para outras tarefas importantes, melhorando significativamente a produtividade da copa e a eficiência geral do serviço.

O granulado vegetal precisa de ser substituído frequentemente?

A frequência de substituição do granulado dependerá da intensidade de uso do equipamento, mas o sistema de esterilização UV ajuda a prolongar a sua vida útil, mantendo a eficácia e a higiene por mais tempo.