

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 Inox 20 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPBST002	Modelo:	EMPBST002
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	1024 x 160 x 621 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPBST002
Instalação	De Chão
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Esterilizador UV para facas. Capacidade para 20 unidades. Garanta máxima higiene na sua cozinha profissional com tecnologia UV, sem químicos.

Descrição Completa

Esterilizador de Facas — Principais Vantagens

Este inovador esterilizador de lâminas eleva os padrões de higiene em qualquer cozinha profissional, garantindo um ambiente de trabalho impecável. Concebido para ser ecológico e económico, este equipamento é um aliado indispensável, oferecendo um eficaz controlo bactericida sem a necessidade de produtos químicos agressivos. A tecnologia de luz ultravioleta é notavelmente eficiente, eliminando até 99% das bactérias, um método testado e comprovado, utilizado em diversas áreas que exigem máxima assepsia.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, bares e qualquer estabelecimento que manipule alimentos, o esterilizador UV é a solução perfeita para manter os mais elevados parâmetros de higiene. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto a porta de plexiglas impenetrável aos raios UV oferece total segurança durante a operação. Com a possibilidade de ajustar um temporizador até 120 minutos, este aparelho adapta-se perfeitamente às suas necessidades operacionais, garantindo utensílios sempre desinfetados e prontos a usar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	20 unidades
Tensão	230 V
Potência	20 W
Peso	15 kg

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	1024x160x621 mm
Material da Carcaça	Aço inoxidável
Material da Porta	Plexiglas (anti-UV)
Temporizador	Até 120 minutos
Esterilização	Luz ultravioleta

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este esterilizador é recomendado?

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e qualquer outro negócio do setor alimentar que necessite de manter altos padrões de higiene e segurança.

Qual a eficácia da esterilização por luz ultravioleta?

A esterilização por luz ultravioleta é reconhecida pela sua alta eficácia, eliminando até 99% das bactérias. É um método seguro e comprovado, usado há anos na desinfecção de utensílios cirúrgicos e em laboratórios.

Este esterilizador requer o uso de produtos químicos?

Não, uma das grandes vantagens deste esterilizador é que funciona exclusivamente com luz ultravioleta, eliminando a necessidade de produtos químicos. Isso reduz custos operacionais e torna-o uma opção mais ecológica.

É seguro utilizar este tipo de equipamento numa cozinha profissional?

Sim, o esterilizador foi concebido a pensar na segurança do utilizador. Possui uma porta de plexiglas que bloqueia os raios UV, e a sua construção cumpre as diretrizes de higiene e segurança mais exigentes, incluindo as regulamentações CE.

Qual a capacidade máxima de facas que este equipamento consegue esterilizar?

Este modelo específico tem capacidade para esterilizar até 20 unidades de facas em cada ciclo, tornando-o adequado para cozinhas com volume de trabalho moderado a elevado.