

# 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

## Esterilizador de Facas UV Inox 10 Unidades

### Informacoes do Produto

|        |             |            |                    |
|--------|-------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHEMPBST001 | Modelo:    | EMPBST001          |
| Marca: | CLIMA       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 8 kg        | Dimensões: | 554 x 160 x 621 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Marca      | CLIMA           |
| Modelo     | EMPBST001       |
| Instalação | De Chão         |
| Material   | Inox            |
| Tensão     | 230V Monofásico |

## Descricao Resumida

Esterilizador de facas UV profissional em aço inoxidável com capacidade para 10 unidades. Garante a eliminação de 99% das bactérias sem químicos.

## Descricao Completa

### Esterilização UV — Principais Vantagens

Este aparelho de desinfecção de cutelaria redefine os padrões de higienização em ambientes profissionais. Desenvolvido para oferecer um desempenho excecional, assegura a eliminação de 99% das bactérias sem recurso a químicos agressivos. Um sistema de purificação fiável e de baixo custo operacional, ideal para cozinhas onde a segurança alimentar é primordial. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção.

A tecnologia de luz ultravioleta, amplamente utilizada na desinfecção de instrumentos cirúrgicos e superfícies laboratoriais, é agora acessível ao setor gastronómico. Com este equipamento, melhora os níveis de higiene do seu estabelecimento e oferece uma manipulação de alimentos mais segura e em conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

### Aplicações Profissionais

O esterilizador é uma solução indispensável para diversos negócios no setor da restauração. É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafetarias e bares que procuram manter elevados padrões de higiene na preparação de alimentos. A sua eficiência e segurança tornam-no uma escolha sensata para cozinhas comerciais e estabelecimentos de catering. Adicionalmente, também pode ser utilizado em talhos e peixarias para garantir a desinfecção constante das suas ferramentas de corte.

### Características Técnicas

| Característica      | Detalhe     |
|---------------------|-------------|
| Capacidade de facas | 10 unidades |
| Tensão              | 230 V       |
| Potência            | 0.01 kW     |
| Peso                | 8 kg        |

| Característica      | Detalhe                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Dimensões (AxFxH)   | 554x160x621 mm                                   |
| Material da carcaça | Aço inoxidável                                   |
| Porta               | Plexiglas preto (impermeável aos raios UV)       |
| Temporizador        | Até 120 minutos                                  |
| Esterilização       | Luz ultravioleta (UV)                            |
| Conformidade        | Regulamentação CE e padrões alimentares europeus |

### Perguntas Frequentes

#### Que tipo de tecnologia de esterilização utiliza este equipamento?

Este aparelho utiliza luz ultravioleta (UV) para a desinfecção, um método comprovado para eliminar bactérias de forma eficaz e sem produtos químicos.

#### É seguro usar este esterilizador em cozinhas profissionais?

Sim, o aparelho foi concebido com uma porta de plexiglas preta que bloqueia os raios UV, garantindo um uso totalmente seguro em ambientes de cozinha profissional.

#### Qual a capacidade máxima de facas que o esterilizador comporta?

O esterilizador foi projetado para acomodar até 10 facas, tornando-o ideal para operações pequenas e médias.

#### Como contribui para a sustentabilidade e economia?

Com um baixo consumo de energia e a ausência de químicos, este esterilizador é uma opção ecológica e economicamente vantajosa, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

#### Qual a importância de um esterilizador de facas numa cozinha profissional?

É crucial para a manutenção da higiene, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando que todos os utensílios de corte estejam constantemente desinfetados, cumprindo rigorosamente as normas de segurança alimentar.