

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Esterilizador UV para Facas Profissional 25-30 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.180.0000	Modelo:	AEF 15.30
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	AEF 15.30
Material	Inox

Descricao Resumida

Esterilizador UV germicida compacto em aço inoxidável para 25-30 facas. Garante higiene microbiológica, com temporizador 120m e janela acrílica. Solução HACCP essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esterilizador de Facas — Principais Vantagens

Este armário de esterilização ultravioleta foi especificamente concebido para atender às rigorosas exigências de higiene em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua capacidade para higienizar até 30 facas em menos de 30 minutos, oferece uma solução rápida e eficaz para manter os seus utensílios de corte impecáveis. A tecnologia UV germicida elimina eficazmente bactérias e outros microrganismos, assegurando a segurança alimentar e a conformidade com as normas HACCP.

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, tornando este equipamento um investimento fiável a longo prazo para o seu negócio. A janela em acrílico permite uma visualização clara do processo de esterilização sem comprometer a eficácia do aparelho, e o temporizador integrado de 120 minutos proporciona flexibilidade para se adaptar às suas necessidades operacionais diárias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de ambientes onde a higiene dos utensílios de corte é primordial. Desde restaurantes, talhos, peixarias, hospitais e cantinas, esta solução de desinfecção por luz ultravioleta é indispensável. A sua capacidade de esterilização em curtos períodos de tempo garante que as suas facas estejam sempre prontas a usar, contribuindo para a eficiência e segurança operacional da sua cozinha.

A instalação é simples e a operação intuitiva, permitindo que a sua equipa utilize o esterilizador sem complicações. É uma mais-valia para qualquer negócio que procure otimizar os seus processos de higiene e prolongar a vida útil dos seus utensílios, garantindo ao mesmo tempo a conformidade com as diretrizes de saúde pública e segurança alimentar, que são cada vez mais importantes na hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	25-30 facas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	505x155x613 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Visor	Janela em acrílico
Tecnologia de Esterilização	Lâmpada UV germicida
Temporizador	Até 120 minutos
Tempo de Esterilização Mínimo	30 minutos
Conformidade	HACCP

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade máxima deste esterilizador?

R: Este armário de esterilização possui a capacidade de higienizar entre 25 a 30 facas simultaneamente, dependendo do tamanho das facas a esterilizar.

P: Qual o tempo necessário para a esterilização completa dos utensílios?

R: Graças à sua potente lâmpada UV germicida, o processo de desinfecção é extremamente rápido, exigindo um mínimo de 30 minutos para uma higiene microbiológica perfeita.

P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a sua estrutura compacta e fabricada em aço inoxidável facilita imensamente a limpeza e a manutenção diária, garantindo a longevidade do aparelho.

P: Posso verificar o processo de esterilização enquanto o equipamento está a funcionar?

R: Sim, o esterilizador inclui uma janela em acrílico que permite observar o interior durante o ciclo de higienização, sem a necessidade de abrir o equipamento.

P: Este esterilizador cumpre as normas de segurança alimentar?

R: Absolutamente. Este equipamento foi concebido em conformidade com as diretrizes HACCP, oferecendo uma solução segura e fiável para a higiene dos seus utensílios.