

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

Eletrocutor de Insetos Inox Profissional 485x132x392 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.083.0000	Modelo:	EI 30.5 INOX
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	485 x 132 x 392 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EI 30.5 INOX
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Eletrocutor profissional de insetos em aço inoxidável para máxima higiene. Ideal para cozinhas profissionais e restauração, com lâmpadas UV de longa duração. Dimensões: 485x132x392 mm.

Descricao Completa

Eletrocutor de insetos — Controlo de Pragas — Eficácia e Higiene Garantidas

Este aparelho eliminador de insetos foi cuidadosamente desenvolvido para garantir ambientes livres de pragas voadoras, essencial para qualquer estabelecimento que preze pela higiene e segurança alimentar. A sua robusta construção integral em aço inoxidável não só confere uma durabilidade superior, como também assegura uma limpeza fácil e eficaz, em conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias para cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos. Permite-lhe manter um controlo de pragas eficiente, minimizando a necessidade de intervenções externas.

Equipado com lâmpadas actínicas de alta eficácia e longa durabilidade, este dispositivo atrai e elimina insetos voadores de forma consistente, protegendo o seu espaço de trabalho. A sua tecnologia avançada e o design pensado para a máxima conveniência de manutenção, que se resume à limpeza dos tabuleiros de resíduos, facilitam a gestão diária. Um investimento fiável para a tranquilidade do seu negócio, apoiado por uma garantia alargada do transformador.

Aplicações Profissionais

Este eletrocutor de insetos é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, onde o controlo de pragas é crucial. É extremamente eficaz em cozinhas profissionais, minimizando a presença de insetos voadores que podem comprometer a higiene alimentar. Restaurantes, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos que manuseiam alimentos beneficiarão significativamente da sua utilização, garantindo a conformidade com as normas de segurança e a satisfação dos clientes. Além disso, é perfeito para áreas de receção ou espaços de refeição, contribuindo para uma experiência mais agradável e higiénica para os seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	485x132x392 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Lâmpadas	Actínicas de elevada eficácia e durabilidade

Manutenção	Limpeza dos tabuleiros de resíduos
Garantia Transformador	5 anos

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar o eletrocutor de insetos?

A manutenção é limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos. Recomenda-se que esta limpeza seja realizada regularmente, dependendo do volume de insetos capturados, para garantir a máxima eficácia do aparelho.

Este equipamento é seguro para uso em áreas de preparação de alimentos?

Sim, o eletrocutor foi concebido em total conformidade com as normas de higiene e segurança, tornando-o perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, restaurantes e outras áreas onde a manipulação de alimentos ocorre.

Qual a durabilidade esperada das lâmpadas actínicas?

As lâmpadas actínicas são de elevada eficácia e grande durabilidade, o que significa que têm uma longa vida útil, embora a substituição periódica seja recomendada para manter a performance ideal de atração de insetos.

O que devo fazer se o transformador apresentar problemas?

O transformador possui uma garantia de 5 anos. Caso ocorra algum problema dentro deste período, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente para assistência e eventual substituição.

Este eletrocutor pode ser usado em ambientes exteriores?

Este modelo é ideal para uso em espaços interiores como cozinhas e áreas de serviço. Para ambientes exteriores ou semi-abertos, é aconselhável verificar as especificações de modelos concebidos para esse fim.