

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 rápido
ao produto



Máquina de Lavar Copos Profissional 37x37 cm 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.004	Modelo:	UD2800.004
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	32.5 kg	Dimensões:	420 x 490 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.004
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Lava-Copos

Descricao Resumida

Máquina de lavar copos industrial 230V, cesto 370x370 mm, alta eficiência para restauração e hotelaria. Dimensões 420x490x650 mm.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Copos — Principais Vantagens

Este equipamento para a lavagem de copos foi concebido para oferecer a máxima eficiência e higiene em ambientes de restauração e hotelaria. A sua robustez, aliada à estrutura em aço inoxidável AISI 304, garante uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão. Inclui ainda uma porta de parede dupla e de micro segurança, que assegura uma operação segura para os seus colaboradores e um isolamento térmico otimizado.

O tanque estampado e inclinado deste lava-copos profissional otimiza a drenagem, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza diária. O sistema Thermostop, essencial para a segurança alimentar, inicia o enxaguamento apenas após a água atingir a temperatura ideal de 85°C, eliminando eficazmente bactérias e outros microrganismos. Os aspersores removíveis e a unidade de vácuo/sucção integrada simplificam a manutenção e protegem a bomba de lavagem, prolongando a vida útil do aparelho. A sua rapidez e fiabilidade tornam-no indispensável em qualquer negócio com um volume de serviço elevado.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina de limpeza de copos torna-a perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, em Portugal. É a solução ideal para bares, esplanadas e discotecas onde a celeridade na higienização de copos é um fator crítico. Em restaurantes e cafés, assegura uma reposição contínua de copos limpos para um serviço ininterrupto. Unidades hoteleiras, com as suas diversas necessidades de lavagem, beneficiarão da eficiência e resistência do equipamento, garantindo que a loiça está sempre pronta para o próximo serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	420x490x650 mm

Característica	Detalhe
Dimensões do cesto	370x370 mm
Altura Máxima de Copos	275 mm
Cestos por Hora	30
Capacidade da Cuba	12,5 Litros
Capacidade da Caldeira	3 Litros
Resistência da Caldeira	2400 W
Resistência da Cuba	1250 W
Consumo de Água (por ciclo)	1,8 Litros
Duração do Ciclo	120 segundos
Bomba de Lavagem	190 W
Peso Líquido	32,5 kg
Peso Bruto	37 kg
Potência Total	2,8 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão máxima dos copos que esta máquina pode lavar?

Esta máquina de lavar copos industrial pode acomodar copos com uma altura máxima de 275 mm, otimizando a sua utilização para diferentes formatos de copos em ambientes profissionais.

Com que frequência preciso de limpar os aspersores?

Os aspersores são facilmente removíveis, facilitando a limpeza no final de cada jornada de trabalho. Recomenda-se a sua limpeza diária para garantir a máxima higiene e um desempenho consistente da máquina.

O que é o sistema Thermostop e qual a sua importância?

O sistema Thermostop é um mecanismo de segurança que garante que o enxaguamento dos copos apenas se inicia quando a água na caldeira atinge os 85°C. Esta temperatura é crucial para assegurar a desinfeção eficaz e o cumprimento das rigorosas normas de higiene no setor alimentar.

Quais são os requisitos de instalação elétrica e hidráulica para este equipamento?

A máquina necessita de uma ligação elétrica de 230V, com uma potência total de 2,8 kW, e requer uma conexão à rede de água para o consumo de 1,8 litros por ciclo. É fundamental que a instalação seja efetuada por um técnico certificado para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Que acessórios estão incluídos com a máquina e quais são compatíveis para aquisição à parte?

A máquina é fornecida com cestos padrão de 370x370 mm. Podem ser adquiridos separadamente diversos tipos de cestos específicos para copos, talheres e pequenos utensílios, para melhor corresponder às necessidades do seu negócio.