

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



Hotelequip.pt

Máquina Lavar Copos Profissional 40x40 cm - 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.006	Modelo:	UD2800.006
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	38.5 kg	Dimensões:	450 x 535 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.006
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Lava-Copos

Descricao Resumida

Máquina de lavar copos profissional 230V com cesto 40x40 cm. Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e sistema Thermostop para higienização rápida.

Descricao Completa

máquina de lavar copos profissional — Máquina de Higienização de Copos — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente de restauração e hotelaria mais exigente, esta máquina de higienizar copos alia um design robusto a uma inovadora tecnologia de lavagem para garantir resultados impecáveis. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade excecional e uma higiene superior, indispensáveis para bares, cafés e restaurantes com elevado volume de trabalho.

Com um sistema de lavagem eficiente e amigo do ambiente, o equipamento minimiza o consumo de água por ciclo, contribuindo para uma operação mais sustentável e uma redução significativa dos custos operacionais. O sistema Thermostop integrado assegura que o ciclo de enxaguamento apenas se inicia quando a temperatura ideal de 85°C é alcançada, garantindo a eliminação de bactérias e uma máxima higiene dos utensílios de vidro.

A porta de parede dupla e as turbinas de material compósito otimizam o desempenho da lavagem, mesmo com baixa pressão de água. Os aspersores são facilmente removíveis, simplificando a limpeza diária e tornando a manutenção rápida e eficaz, uma solução indispensável para quem procura fiabilidade e eficiência na higienização de copos.

Aplicações Profissionais

Este lavador de copos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo bares movimentados, cafés com alto volume de clientes, restaurantes que requerem higienização célere de copos, e cozinhas industriais onde a eficiência e a sanitização são prioritárias. É perfeito para operações que necessitam de cestos de 40x40 cm e que procuram otimizar os tempos de lavagem com ciclos rápidos e eficazes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	450x535x700 mm

Característica	Detalhe
Dimensões do Cesto	400x400 mm
Altura Máxima de Copos	305 mm
Cestos por Hora	30 nr
Capacidade da Cuba	14,5 Lt
Capacidade da Caldeira	3,4 Lt
Resistência da Caldeira	2800 W
Resistência da Cuba	1250 W
Consumo de Água por Ciclo	1,8 Lt
Duração dos Ciclos	120 segundos (1 ciclo)
Bomba de Lavagem	400 W
Peso Líquido	38,5 kg
Peso Bruto	43 kg
Potência Total	3,2 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tamanho máximo dos copos que esta máquina de higienizar consegue lavar?

Esta máquina de lavar foi projetada para acomodar copos com até 305 mm de altura máxima, permitindo a higienização da maioria dos tipos de utensílios de vidro utilizados na restauração. Esta flexibilidade garante que a sua operação não será limitada por restrições de tamanho de copos.

Qual a eficiência energética da máquina e como contribui para a sustentabilidade do meu negócio?

Com um consumo de apenas 1,8 litros de água por ciclo e um sistema Thermostop, esta lavadora de copos foi concebida para otimizar o consumo de energia e água. Assim, contribui para uma operação mais económica e amiga do ambiente, essencial para a sustentabilidade e redução de custos operacionais do seu estabelecimento.

Esta máquina de lavar copos profissional é fácil de limpar e manter, minimizando o tempo de inatividade?

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304, o tanque inclinado para drenagem perfeita e os aspersores removíveis simplificam a limpeza e manutenção diária. Estes recursos garantem a máxima higiene com o mínimo esforço e tempo, otimizando a produtividade do seu pessoal.

Esta máquina de lavar copos inclui algum acessório ou cesto, e quais as opções disponíveis?

Sim, a máquina inclui um cesto de 400x400 mm, ideal para a lavagem de copos e, ocasionalmente, pequenos pratos. Podem ser adquiridos cestos adicionais ou específicos para outros tipos de louça, como talheres ou pires, para maximizar a versatilidade do equipamento e adaptá-lo às necessidades do seu negócio.

Qual é o tempo de ciclo de lavagem e a temperatura de enxaguamento desta lavadora?

O ciclo de lavagem padrão tem uma duração de 120 segundos, o que permite uma lavagem rápida e eficiente, ideal para ambientes de ritmo acelerado. O sistema Thermostop assegura que o enxaguamento só é ativado quando a temperatura atinge os 85°C, crucial para uma higienização profunda e em conformidade com as normas de segurança alimentar.