

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 Loiça Industrial Túnel RX 101E 500x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.080	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	210 kg	Dimensões:	1080 x 715 x 1565 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Túnel/Arrasto
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial túnel com capacidade de 70-100 cestos/hora (500x500mm). Sistema RX 101E com poupança de água e energia.

Descricao Completa

Máquina Lavar Loiça Túnel RX 101E — Lavagem de Loiça Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de lavagem de loiça tipo túnel foi concebido para responder às exigências de ambientes de alta produtividade, como cozinhas profissionais e refeitórios de grande escala. Garante uma higienização rigorosa e uma performance operacional excecional, otimizando o processo de lavagem e assegurando a máxima eficiência na sua operação diária. Reduz o tempo de espera e o consumo de recursos, fatores cruciais para a gestão de qualquer negócio de alimentação.

A sua construção robusta, complementada por filtros de proteção em aço inoxidável e uma porta de parede dupla isolada, confere durabilidade e segurança no manuseamento. Os sistemas de transmissão de duas velocidades e o autotimer permitem uma gestão energética inteligente, adaptando-se às necessidades específicas do seu estabelecimento e prolongando a vida útil do aparelho.

Funcionalidades como os economizadores de lavagem e enxaguamento distinguem este túnel de lavagem, ativando o sistema apenas quando o cesto está na área dedicada. Esta característica traduz-se numa considerável redução de água e energia. O redutor de pressão, por sua vez, garante um gasto constante e otimizado no enxaguamento, fundamental para uma performance consistente e sustentável.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça túnel é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo grandes restaurantes, hotéis com serviço de restauração intensivo, cantinas escolares e hospitalares, e cozinhas de catering que exigem um elevado volume de loiça limpa num curto espaço de tempo. A sua capacidade de 70 a 100 cestos por hora e as dimensões internas de cesto de 500x500 mm tornam-na perfeita para gerir o fluxo contínuo de lavagem em períodos de pico, assegurando sempre a máxima higiene e celeridade nos seus serviços.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1080x715x1565/1900 mm
Dimensões Cesto	500x500 mm
Altura Máxima Pratos	450 mm
Cestos por Hora	70/100 nr
Capacidade da Caldeira	28,5 L
Peso Líquido	210 kg
Peso Bruto	250 kg
Potência Total	23 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de lavagem da Máquina de Loiça Túnel RX 101E e para que tipo de estabelecimentos é indicada?

Esta máquina consegue processar entre 70 a 100 cestos por hora, dependendo do ciclo seleccionado, sendo ideal para cozinhas industriais, grandes restaurantes, hotéis e cantinas que necessitam de uma elevada produção de loiça lavada em pouco tempo.

Quais as vantagens dos economizadores de lavagem e enxaguamento incorporados neste equipamento?

Estes sistemas inovadores permitem que a máquina só opere quando um cesto está posicionado na área designada, resultando numa poupança significativa de água e energia. Esta funcionalidade contribui diretamente para a redução dos custos operacionais do seu negócio.

A manutenção dos filtros desta máquina de lavar loiça é prática e fácil de realizar?

Sim, os filtros de proteção das cubas em aço inoxidável foram concebidos para serem facilmente removíveis, sem necessidade de desmontar os braços de lavagem. Isto simplifica a limpeza diária e assegura a manutenção de altos padrões de higiene com o mínimo esforço.

Como o redutor de pressão otimiza o consumo de água durante o ciclo de enxaguamento?

O redutor de pressão estabiliza a pressão da rede, garantindo um consumo constante e otimizado de água. Esta particularidade assegura uma performance de enxaguamento sempre eficaz e contribui para a sustentabilidade e eficiência hídrica do equipamento.

Qual a altura máxima de pratos que a Máquina de Loiça Túnel RX 101E consegue acomodar?

Esta máquina tem capacidade para lavar pratos com uma altura máxima de 450 mm. A sua versatilidade permite o processamento de uma vasta gama de utensílios de cozinha, desde pratos rasos a travessas de maior dimensão, maximizando a sua utilidade em qualquer cozinha profissional.