

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.



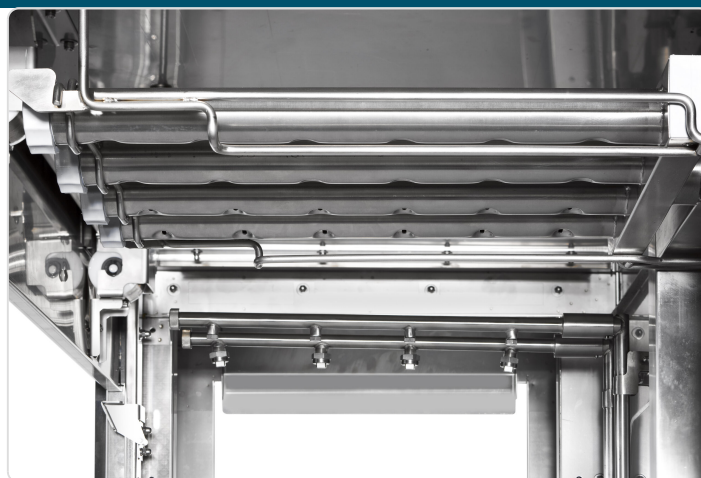
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Túnel Industrial 150 Cestos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.081	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1880 x 715 x 1565 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Túnel/Arrasto
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça túnel industrial com capacidade de 100 a 150 cestos/hora. Eficiência, segurança e poupança energética para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Equipamento de Lavagem Automática — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta máquina de lavar loiça industrial de túnel oferece uma solução eficiente para o processamento de grandes volumes. Com filtros de proteção de cubas em aço inoxidável, a remoção de resíduos é simplificada, garantindo a manutenção da água limpa e prolongando a vida útil do equipamento. A porta de parede dupla isolada e contrabalançada incorpora um sistema anti-queda, assegurando a segurança operacional em ambientes profissionais movimentados. O sistema de transmissão de duas velocidades, com embraiagem integrada, proporciona um funcionamento suave e adaptável às diferentes necessidades de lavagem.

Para otimizar o consumo, dispõe de um autotimer que desliga o motor e todas as funções após períodos de inatividade, contribuindo para uma significativa poupança energética. Os economizadores de lavagem e enxaguamento permitem que a máquina opere apenas quando o cesto está na área dedicada, reduzindo o gasto de água e eletricidade. Um redutor de pressão mantém o consumo de enxaguamento constante, estabilizando a pressão da rede de água e assegurando resultados consistentes na limpeza da loiça. Este equipamento foi desenvolvido para integrar-se perfeitamente em fluxos de trabalho intensos, elevando os padrões de higiene e produtividade em qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este sistema de lavagem é a escolha ideal para grandes restaurantes, unidades hoteleiras com alta capacidade de serviço, ou refeitórios que necessitam de processar um elevado número de peças de loiça por hora. A sua robustez e capacidade de adaptação tornam-no adequado para cozinhas centrais, hospitais e outras instalações que exigem os mais elevados padrões de higiene e eficiência. É também perfeito para empresas de catering que procuram agilizar os seus processos de limpeza com um equipamento fiável e de reduzido consumo.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1880x715x1565/1900

Característica	Valor
Dimensões Cesto (mm)	500x500
Altura Máx. Pratos (mm)	450
Cestos por Hora (nr)	100/150
Capacidade da Caldeira (lt)	28,5
Bomba de Lavagem (W)	1750
Peso Líquido (kg)	270
Peso Bruto (kg)	310
Potência Total (kW)	29,9
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de lavagem por hora desta máquina?

Esta máquina é capaz de processar entre 100 a 150 cestos por hora, tornando-a altamente eficiente para operações de grande volume.

O sistema de autotimer contribui para a poupança energética?

Sim, o autotimer desativa o motor e as opções da máquina após um período de inatividade, o que proporciona uma considerável poupança de energia e água.

Que tipo de proteção oferece a porta desta máquina?

A porta de parede dupla é isolada e contrabalançada, e inclui um sistema anti-queda que aumenta a segurança durante o uso.

Os filtros são fáceis de limpar?

Sim, os filtros de proteção das cubas são feitos de aço inoxidável e podem ser removidos facilmente sem a necessidade de desmontar os braços de lavagem, facilitando a limpeza e a manutenção.

Esta máquina garante um consumo de água constante no enxaguamento?

Sim, o redutor de pressão integrado garante um consumo constante de água durante o enxaguamento, graças à estabilização da pressão da rede, otimizando o processo e os resultados.