

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

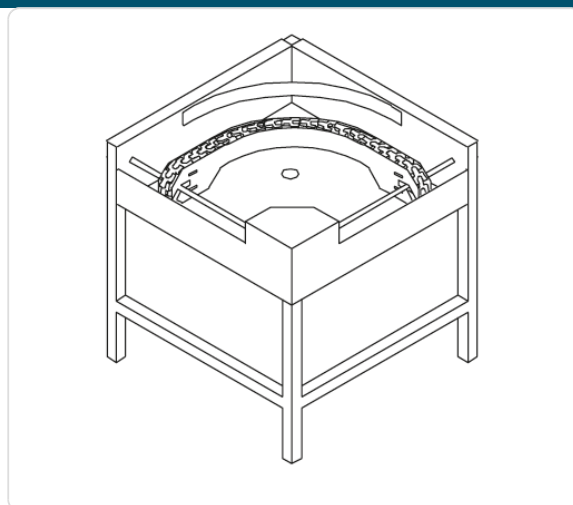
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Curva de Rolos Motorizada 90° para Máquinas de Lavar Loiça

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.268	Modelo:	UD2800.268
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	850 x 850 x 885 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.268
Marca	UDEX
Tipo	Lava-Loiça

Descricao Resumida

Curva de rolos motorizada de 90° (850x850x885h mm) para transporte eficiente de loiça em máquinas de lavar loiça industriais AX-RX.

Descricao Completa

curva de rolos motorizada — Transporte de Loiça Otimizado — Principais Vantagens

Esta curva de rolos motorizada a 90 graus foi concebida para redefinir a eficiência operacional em cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros de alta demanda. Garante uma movimentação fluida e automatizada da loiça entre as diferentes fases do processo de lavagem. Integrando-se perfeitamente com os modelos de lavadora de loiça industrial AX-RX, esta infraestrutura robusta oferece uma solução de manuseamento automatizado, elevando a produtividade e a segurança em qualquer operação de grande volume.

A automatização do transporte de cestos de loiça reduz significativamente o esforço físico dos operadores, prevenindo lesões e minimizando o risco de quebras. A precisão do movimento a 90 graus permite uma adaptação versátil a diversos layouts de cozinha, otimizando o espaço disponível e facilitando a integração em linhas de lavagem já existentes, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções indesejadas.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas industriais de grande escala, hotéis com elevado volume de serviço, restaurantes movimentados, bem como centros de catering e cantinas de empresas. A sua utilidade é especialmente notória em ambientes que utilizam máquinas de lavar loiça de capota ou de túnel dos modelos AX-RX, onde a rapidez e a automatização do transporte da louça são fulcrais para manter um ritmo de trabalho elevado e alocar os recursos humanos de forma mais eficaz.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Curva de Rolos Motorizada
Ângulo	90°
Modelo de Compatibilidade	Máquinas de Lavar Loiça AX-RX
Dimensões (AxLxP)	850x850x885 mm

Perguntas Frequentes

P: Esta curva de rolos é compatível com outras máquinas de lavar loiça?

R: Não, esta curva foi especificamente projetada para ser compatível com as máquinas de lavar loiça dos modelos AX-RX, garantindo um encaixe e funcionamento otimizados para maximizar a sua performance.

Q: Quais os benefícios de usar uma curva de rolos motorizada?

R: Os principais benefícios incluem o aumento da eficiência no transporte da loiça, a redução do esforço físico dos operadores, a otimização do espaço na cozinha e a garantia de um fluxo de trabalho contínuo e mais produtivo para a sua operação.

Q: Quais as dimensões da curva de rolos motorizada e o espaço necessário para a sua instalação?

R: A curva de rolos motorizada possui dimensões de 850x850x885h mm. Para uma instalação adequada, é importante garantir um espaço que permita a movimentação eficiente da loiça, bem como o acesso para manutenção e limpeza, otimizando o seu funcionamento.

Q: Que requisitos de instalação são necessários para a curva de rolos motorizada?

R: A curva de rolos motorizada requer uma ligação elétrica para o seu funcionamento. É fundamental assegurar que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis. Não são exigidas ligações de gás ou água diretamente para este aparelho.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da curva de rolos motorizada?

R: A manutenção regular e a limpeza são cruciais para a longevidade e bom funcionamento do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária dos rolos e das superfícies exteriores com detergentes suaves e adequados a equipamentos de contacto com alimentos, seguindo sempre as instruções do fabricante.