

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 Industrial cesto 500x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHX84E	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	585 x 715 x 865 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Cesto (mm)	500x600
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial robusta e inovadora, com cesto de 500x600 mm, ideal para lavagem de grandes volumes de louça e utensílios profissionais.

Descricao Completa

Lavagem de Utensílios — Principais Vantagens

Esta máquina de desunco profissional, fabricada com tecnologia italiana de vanguarda, oferece uma solução robusta e fiável para as exigências da restauração moderna. É a aliada perfeita para cozinhas de alta intensidade.

O modelo X84E destaca-se pela sua capacidade de gerir um elevado volume de loiça – até 22 pratos por cesto e uma produtividade de 40 cestos/hora. Além disso, permite a lavagem de tabuleiros GN1/1 até 65 mm e pratos de pastelaria de 600x400 mm, otimizando o espaço da sua cozinha.

Equipada com uma potente bomba de higienização e hélices de Ø30 mm, garante a remoção eficaz da sujidade mais persistente. O doseador duplo elétrico peristáltico de detergente e abrillantador assegura uma dosagem precisa, resultando numa lavagem impecável e económica em cada ciclo. A construção em aço inoxidável AISI 304 e o design com componentes frontais facilitam a manutenção e assistência técnica.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e higiene na limpeza de grandes volumes de loiça e utensílios de cozinha. Este lavador de loiça industrial é perfeito para otimizar operações em cozinhas profissionais, garantindo uma resposta rápida e eficaz nas horas de ponta.

A sua versatilidade permite o processamento de diversos tipos de material, desde loiça de uso diário a tabuleiros de pastelaria e recipientes GN de grandes dimensões. A tecnologia de controlo eletrónico e o painel digital tátil tornam a sua operação intuitiva, facilitando a escolha entre os 4 ciclos de lavagem disponíveis e o ciclo de descarga automática.

Características Técnicas

Cesto	500x600 mm
Cestos de Produção/Hora	40

Altura Útil	370 mm
Potência da Bomba	1,5 CV
Potência Total	6520 W
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	585x715x865 mm
Consumo de Água por Ciclo	2 litros
Pressão de Água de Funcionamento	2-4 bar
Capacidade do Depósito (Cuba)	30 litros
Potência Resistência do Depósito (Cuba)	2600 W
Capacidade do Depósito (Caldeira)	7,3 litros
Potência Resistência da Caldeira	5400 W
Material da Carroçaria	Aço inoxidável AISI 304
Doseador de Detergente e Abrilhantador	Duplo elétrico peristáltico
Controlo	Cartão eletrónico e painel tátil digital
Ciclos de Lavagem	4 ciclos + 1 ciclo de descarga automática
Acessórios Incluídos	1 Cesto de tabuleiro 10/12 compartimentos (50x60x10 cm), 1 Cesto para copos (50x60 cm), 1 Cesto para 22 pratos (50x60x10 cm), 2 Porta-talheres

Perguntas Frequentes

Que tipo de loiça e utensílios posso lavar nesta máquina?

Esta máquina versátil permite lavar uma grande variedade de loiça, incluindo pratos e tabuleiros, bem como tabuleiros GN1/1 até 65 mm de altura e pratos de pastelaria de 600x400 mm, otimizando

a capacidade de lavagem.

Qual a produtividade horária deste equipamento?

Com uma produtividade máxima de 40 cestos/hora, o que equivale a aproximadamente 880 pratos/hora, esta máquina é ideal para estabelecimentos com elevada demanda, garantindo rapidez e eficiência.

A máquina dispõe de funcionalidades para economizar água e energia?

Sim, o consumo de água por ciclo é de apenas 2 litros. Além disso, a função Thermostop garante que a lavagem e o enxaguamento só iniciam quando as temperaturas ideais são atingidas, evitando desperdícios e otimizando o consumo energético.

Como é feita a manutenção e diagnóstico da máquina?

A máquina foi concebida para uma manutenção facilitada, com todos os componentes localizados na parte frontal para acesso rápido. Possui um sistema de diagnóstico automático e aviso de manutenção programada, que simplifica a gestão e prolonga a vida útil do equipamento.

Este modelo inclui doseadores de detergente e abrillantador?

Sim, está equipada com doseador duplo elétrico peristáltico para detergente e abrillantador. Garante a dosagem precisa de ambos os produtos em cada ciclo de lavagem, contribuindo para resultados superiores e economia a longo prazo.