

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 Digital 500x500mm C/ Bomba, 40 Cestos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	CHX54E-B	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de controlo digital, cesto 50x50cm com bomba de esgoto. Lava até 40 cestos/hora. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Lavagem Profissional – Principais Vantagens

Este equipamento de lavagem de loiça foi concebido para responder às exigências mais rigorosas de cozinhas profissionais. Com tecnologia de ponta e uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304, assegura uma durabilidade excecional e uma higiene impecável. O painel de controlo digital tátil oferece uma operação intuitiva, permitindo a seleção de múltiplos ciclos de lavagem e a visualização simples das temperaturas de funcionamento.

A integração de uma nova bomba de lavagem de ação progressiva garante uma limpeza eficaz sem danificar loiça delicada, otimizando simultaneamente a vida útil dos componentes mecânicos. A função Thermostop assegura que os ciclos de lavagem e enxaguamento só se iniciam quando a temperatura ideal é atingida, garantindo sempre resultados fidedignos e esterilizados. A cuba inclinada com impressão higiénica facilita a drenagem e a autolimpeza no final do dia, contribuindo para a manutenção de um ambiente sanitário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para instalações de hotelaria, restaurantes, cafés e cantinas que exigem uma solução de lavagem de loiça eficiente e de alta capacidade. A sua capacidade de processar até 40 cestos por hora, ou 540 pratos, torna-o perfeito para estabelecimentos com volume elevado, onde a rapidez e a qualidade da lavagem são cruciais para a produtividade da cozinha. A adaptabilidade do cesto, permitindo a lavagem de pratos GN1/1, amplia ainda mais a sua versatilidade para diversas necessidades de serviço alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões do Cesto	500x500 mm
Produtividade Máxima	40 cestos/hora (540 pratos/hora)
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304

Painel de Controlo	Digital tátil, com 4 ciclos de lavagem e ciclo de descarga automática
Função Thermostop	Sim
Ciclo de Enxaguamento Adicional	Automático
Braços de Lavagem e Enxaguamento	Aço inoxidável (superior e inferior)
Filtro de Escoamento	Duplo
Doseador	Duplo elétrico peristáltico de detergente e abrillantador
Ciclo de Auto-limpeza	Sim
Válvula de Retenção	Sim
Bomba de Lavagem	Ação progressiva
Consumo de Água por Ciclo	2 litros
Pressão de Água de Funcionamento	2-4 bar
Capacidade do Depósito	24 litros
Potência da Resistência do Depósito	2600 W
Capacidade da Marmita	7,3 litros
Potência da Resistência da Marmita	2500 W
Altura Útil	350 mm
Potência	3120 W
Potência da Bomba	0,70 CV
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	585x610x815 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de lavagem desta máquina?

A máquina consegue lavar até 40 cestos por hora ou aproximadamente 540 pratos, o que permite otimizar bastante o fluxo de trabalho em estabelecimentos movimentados.

É possível lavar tabuleiros maiores, como os GN1/1?

Sim, o design do cesto permite acomodar tabuleiros GN1/1, desde que se utilize o cesto específico para este formato, tornando-a muito versátil para diferentes tipos de utensílios.

Como é garantida a higiene e a desinfecção da loiça?

O sistema Thermostop assegura que a lavagem e o enxaguamento só ocorrem quando a temperatura ideal é atingida, garantindo assim uma desinfecção eficaz da loiça em cada ciclo.

Esta máquina é difícil de manter ou limpar?

Não, o corpo em aço inoxidável e a cuba inclinada com impressão higiénica facilitam a limpeza. Além disso, o sistema de auto-diagnóstico e o ciclo de auto-limpeza simplificam a manutenção diária e alertam para intervenções programadas.

Quais são os principais benefícios desta máquina para um negócio de restauração?

Além da elevada capacidade e do controlo digital preciso, esta máquina industrial oferece grande fiabilidade, reduz o consumo de água, e garante uma lavagem superior, resultando em poupança de tempo e recursos para o seu estabelecimento.