

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 Capot 60x67cm 84cm Altura Útil

Informacoes do Produto

SKU:	CHSM981E	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	775 x 810 x 1900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Instalação	De Chão
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com capot para cozinhas profissionais. Cesto 60x67cm, altura útil 84cm. 4 ciclos de lavagem programáveis.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma solução robusta e eficiente, concebida para lidar com as exigências da mais variada louça utilizada na restauração e hotelaria. Esta lavadora de loiça industrial, com construção em aço inoxidável durável, garante uma limpeza impecável e uma operação fiável, mesmo nos ambientes de trabalho mais intensos. A sua tecnologia avançada e recursos de personalização asseguram um desempenho otimizado e uma higiene superior, essencial para o cumprimento das normas mais rigorosas. Adicionalmente, as portas de parede dupla contribuem para um excelente isolamento termo-acústico, melhorando o ambiente de trabalho.

Com um controlo intuitivo através de um ecrã retroiluminado, que exhibe as temperaturas do depósito e da caldeira, a gestão dos ciclos de lavagem torna-se simples e precisa. Esta máquina inclui ainda um sistema de autodiagnóstico, facilitando a identificação e resolução de eventuais problemas. Os doseadores automáticos de sabão e abrillantador, de série, asseguram a dosagem correcta dos produtos para resultados de lavagem sempre consistentes e brilhantes, enquanto os braços de lavagem em aço inoxidável com velocidade de rotação regulável proporcionam uma cobertura completa.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina de lavar louça tipo capot torna-a ideal para diversas áreas da restauração e hotelaria, incluindo cantinas, lares de idosos, pastelarias, padarias e talhos. A sua capacidade de lavagem de 26 pratos por ciclo, tabuleiros GN 1/1, tabuleiros de pastelaria e caixas 600x400 mm, bem como peças até 575x645x445 mm (altura), permite uma produtividade máxima de 30 cestos por hora (780 pratos por hora). Garante o cumprimento das normas HACCP, essencial para a segurança alimentar, oferecendo ciclos de enxaguamento higienizantes que respeitam temperaturas constantes graças ao sistema AcquaTech.

Características Técnicas

Cesto	600x670 mm (L x P)
Cestos de produção/hora	30

Altura útil	840 mm
Potência da bomba	2,7 CV
Potência	7400 W
Tensão	400 V Trifásica
Dimensões Globais	775x810x1900 mm (L x P x A)
Material Construção	Aço inoxidável AISI 304
Ciclos de Lavagem	4 (120-150-240-540 segundos)
Doseadores	Sabão e abrillantador (de série)
Tecnologia	ECOLOGYCARE, AcquaTech, Thermostop
Acessórios incluídos	1 Porta-talheres com 8 compartimentos, 2 Filtros de taça integrais, 1 Cesto em aço inoxidável 60x67x10 cm, 1 Suporte de inserção de taça com 5 compartimentos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de lavagem desta máquina?

Esta máquina permite lavar até 26 pratos por ciclo, além de tabuleiros GN 1/1, tabuleiros de pastelaria e caixas de 600x400 mm, com uma capacidade útil para peças até 575x645x445 mm de altura.

Os doseadores de detergente são incluídos no equipamento?

Sim, o equipamento integra doseadores elétricos peristálticos para sabão e abrillantador, garantindo uma dosagem precisa e ótimos resultados de lavagem sem desperdícios.

Que tipo de tecnologia de lavagem é utilizada?

O equipamento incorpora as tecnologias AcquaTech, que assegura temperatura e pressão constantes na água de enxaguamento, e ECOLOGYCARE, uma funcionalidade inovadora que reduz o consumo energético após 30 minutos de inatividade.

É possível ajustar os ciclos de lavagem?

Sim, dispõe de 4 ciclos de lavagem programáveis com durações de 120, 150, 240 e 540 segundos, permitindo adaptar o programa às diferentes necessidades da sua loiça.

Esta máquina é adequada para grandes cozinhas?

Com uma produtividade máxima de 30 cestos por hora (780 pratos por hora) e grande altura útil, esta máquina de lavar loiça tipo capot é perfeitamente adequada para cozinhas de grande volume, como as de cantinas ou padarias industriais.