

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Tabuleiros e Panelas 50x60cm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	HE236574	Modelo:	HE236574
Marca:	HENDI	EAN:	8711369236574

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE236574
EAN	8711369236574
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça profissional para tabuleiros e panelas, com cesto 500x600 mm, 3 ciclos eletrônicos, dispensadores e bomba de drenagem.

Descricao Completa

Esta máquina de lavar loiça profissional foi concebida para a lavagem intensiva de tabuleiros, panelas e recipientes GN em cozinhas de alta produção, garantindo higiene e eficiência.

Máquina Lavar Loiça Profissional — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	595x777x1335 mm
Alimentação Elétrica	400V / 3N~
Potência Total	7100 W
Cesto	500x600 mm
Ciclos de Lavagem	3 (120s, 180s, 240s)
Temperatura Lavagem	60°C
Temperatura Enxaguamento	82°C
Capacidade Caldeira	7.4 L

Potência Caldeira	6 kW
Capacidade Cuba	58 L
Potência Cuba	6 kW
Material	Aço inoxidável AISI 304 (dupla camada)
Peso	57 kg
Bomba de Drenagem	Incluída
Dispensador Detergente	Incluído
Dispensador Abrilhantador	Incluído
Termómetros Eletrónicos	Caldeira e Cuba
Sistema de Limpeza	Automático
Proteção IP	IP44

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, cantinas hospitalares e escolares, hotéis, pastelarias com confeção própria e churrasqueiras que necessitam de lavar tabuleiros de 600x400 mm e painéis de grande dimensão.

Lavagem Profissional — Principais Vantagens

- Controlo eletrónico preciso para otimizar os ciclos de lavagem e garantir resultados consistentes.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 de dupla camada para durabilidade e higiene.
- Dispensadores automáticos de detergente e abrilhantador para uma dosagem exata e eficiente.
- Bomba de drenagem integrada, simplificando a instalação e a gestão do escoamento.
- Temperaturas elevadas de lavagem (60°C) e enxaguamento (82°C) para máxima higiene e desinfeção.

Qual o tamanho máximo de tabuleiro que esta máquina pode lavar?

Esta máquina foi concebida para tabuleiros de confeitaria com dimensões de 600x400 mm, utilizando um cesto de 500x600 mm.

É necessário adquirir uma bomba de drenagem separadamente?

Não, esta máquina inclui uma bomba de drenagem integrada, o que facilita a instalação e evita custos adicionais.

Quais as temperaturas de lavagem e enxaguamento?

A temperatura de lavagem é de 60°C e a de enxaguamento atinge os 82°C, garantindo a máxima higiene e desinfeção dos utensílios.

Esta máquina é adequada para panelas e recipientes GN?

Sim, esta máquina foi especificamente concebida para lavar panelas, recipientes GN e outros utensílios de grande volume, graças ao seu cesto de 500x600 mm.

Como é feito o controlo dos ciclos de lavagem?

O controlo é eletrónico, através de um painel tátil intuitivo que permite selecionar entre 3 ciclos predefinidos: 120s, 180s e 240s.