

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 Lavar Loiça Cúpula 400V 8600W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE230312	Modelo:	HE230312
Marca:	HENDI	EAN:	8711369230312

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE230312
EAN	8711369230312
Instalação	De Chão
Potência	8-15 kW
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Lava-Loiça
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de cúpula profissional com 8600W e 400V, capacidade de 30 cestos/hora. Construção em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alto volume.

Descricao Completa

Esta máquina de lavar loiça de cúpula, com alimentação trifásica de 400V e 8600W, é ideal para operações de lavagem intensiva em cozinhas profissionais, garantindo até 30 cestos por hora.

máquina de lavar loiça profissional — Máquina Lavar Loiça — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	745x900x(H)1406 mm
Alimentação Elétrica	400V
Potência	8600W
Material	Aço inoxidável AISI 304
Ciclos de Lavagem	1 ciclo / 120 segundos
Capacidade	Até 30 cestos/hora
Consumo de Água/Ciclo	2-2,5 L
Temperatura Lavagem	62°C
Temperatura Enxaguamento	85°C
Capacidade Caldeira	7,4 L / 7,5 kW

Capacidade Tanque	68 L / 6,0 kW
Potência Bomba	1,5 HP
Proteção	IP44
Peso	111 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça de cúpula é adequada para estabelecimentos com elevado volume de lavagem, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 30 cestos/hora permite uma gestão eficiente da loiça em períodos de pico.

Lavagem Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene.
- Controlo eletromecânico simples para fácil operação e manutenção.
- Braços de lavagem e enxaguamento separados em aço inoxidável para resultados superiores.
- Sistema de filtragem quádruplo e peneira adicional para proteção da bomba e água mais limpa.
- Cúpula com molas embutidas para elevação suave e segura.
- Termóstatos de segurança e termómetros analógicos para controlo preciso da temperatura.
- Inclui cestos universais, para pratos e talheres, e doseador de abrillantador.