

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Louça Profissional 50x50cm 400V 6600W

Informacoes do Produto

SKU:	HE233030	Modelo:	HE233030
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233030

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE233030

EAN	8711369233030
Instalação	De Chão
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional 400V, com cesto 50x50cm e controlo eletromecânico. Ideal para lavagem intensiva, inclui dispensador de abrillantador e cestos.

Descricao Completa

Esta máquina de lavar louça profissional foi concebida para uso intensivo em cozinhas, garantindo uma lavagem eficiente de até 30 cestos por hora com controlo eletromecânico.

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

Dimensões (L x P x A)	576 x 645 x 837 mm
Dimensões Cesto	500 x 500 mm
Tensão	400V
Potência Total	6600W
Capacidade Lavagem	Até 30 cestos/hora
Ciclos de Lavagem	1 ciclo / 120 segundos
Consumo Água por Ciclo	2-2,5 L
Temperatura Lavagem	62°C

Temperatura Enxaguamento	85°C
Capacidade Caldeira	6 L
Potência Caldeira	6 kW (para 400V)
Capacidade Depósito	35 L
Potência Depósito	2,8 kW
Potência Bomba	0,75 CV
Controlo	Eletromecânico
Material Caixa	Aço inoxidável AISI 304
Classe de Proteção	IP44
Peso	57 kg
Bomba de Detergente	Preparada para instalação
Dispensador de abrillantador	Integrado
Pés	Reguláveis em altura (~10 mm)
Equipamento Incluído	1 cesto universal, 1 cesto para pratos, 1 cesto de talheres, mangueiras de água e escoamento

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar louça é ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de lavagem, como restaurantes de bairro, snack-bares, cafés com cozinha, cantinas empresariais, e pequenas unidades de catering. A sua capacidade de 30 cestos/hora adapta-se bem à rotina de cozinhas profissionais que necessitam de louça limpa rapidamente.

Máquina de Lavar Louça — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene.
- Controlo eletromecânico simples e intuitivo para fácil operação.
- Alta eficiência com capacidade para 30 cestos por hora e baixo consumo de água por ciclo.
- Temperaturas elevadas de lavagem (62°C) e enxaguamento (85°C) para uma higienização eficaz da louça.

- Versatilidade na lavagem de diferentes tipos de louça, com cestos específicos incluídos.

Que tipo de louça pode ser lavada nesta máquina?

Esta máquina é adequada para lavar pratos, talheres, copos, canecas e tabuleiros, com cestos específicos incluídos para otimizar a lavagem.

Qual a capacidade de lavagem por hora?

A máquina tem uma capacidade de lavagem de até 30 cestos por hora, com um ciclo de lavagem rápido de 120 segundos, ideal para um fluxo constante de louça.

A máquina inclui bomba de detergente e abrillantador?

A máquina inclui um dispensador de abrillantador integrado e está preparada para a instalação de uma bomba de detergente (não incluída).

Quais as temperaturas de lavagem e enxaguamento?

A temperatura da água de lavagem é de 62°C e a temperatura da água de enxaguamento atinge os 85°C, garantindo uma higienização eficaz e secagem rápida.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta máquina?

Esta máquina requer uma ligação elétrica trifásica de 400V, com uma potência total de 6600W, adequada para instalações profissionais.