

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



Máquina de Lavar Loiça 50x50 Profissional 400V com Bomba Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	HE233047	Modelo:	HE233047
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233047

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE233047

EAN	8711369233047
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Lava-Loiça
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça profissional com cesto 50x50 cm, controlo eletromecânico e bomba de drenagem. Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e cantinas, com capacidade de 30 cestos/hora.

Descricao Completa

Esta máquina de lavar loiça profissional com cesto de 50x50 cm garante higiene e eficiência em cozinhas profissionais. Equipada com bomba de drenagem e controlo eletromecânico, oferece desempenho robusto e fiável.

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

Controlo	Eletromecânico
Dimensões (LxPxA)	576x645x(H)837 mm
Material da Caixa	Aço inoxidável AISI 304
Braços de Lavagem	Fixos (superior), plástico
Braços de Enxaguamento	Rotativos, aço inoxidável
Porta	Parede dupla
Ciclos de Lavagem	1 ciclo / 120 segundos
Capacidade	Até 30 cestos/hora

Consumo de 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
Termóstato de Segurança	Caldeira 105°C / Cisterna 99°C
Termómetro	Analógico para caldeira
Classe de Proteção	IP44
Peso	57 kg
Alimentação	400V / 6600W
Bomba de Drenagem	Incluída
Equipamento Incluído	1 cesto universal 500x500x(H)105 mm, 1 cesto com pinos 500x500x(H)105 mm, 1 cesto de talheres 110x110x(H)130 mm, Mangueira de abastecimento (1,5 m, 3/4"), Mangueira de escoamento (2 m, Ø 25 mm), Dispensador de abrillantador
Pés	Reguláveis verticalmente (ø10 mm, Ø 40 mm)
Preparação	Para instalação de bomba de detergente

Máquina de Lavar Loiça — Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça é uma solução robusta para a lavagem de loiça em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, bem como para hotéis, churrasqueiras e marisqueiras

que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a gestão diária da loiça.

Máquina de Lavar Loiça — Principais Vantagens

Esta máquina destaca-se pela sua facilidade de utilização, limpeza e manutenção, otimizando as operações diárias. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade, enquanto o controlo eletromecânico oferece fiabilidade. A bomba de drenagem integrada simplifica a instalação e o baixo consumo de água por ciclo contribui para a eficiência operacional. Os braços de lavagem e enxaguamento, projetados para máxima eficácia, asseguram resultados de higiene superiores.

Qual a capacidade de lavagem por hora desta máquina?

Esta máquina de lavar loiça tem uma capacidade de lavagem de até 30 cestos por hora, ideal para operações com volume médio a alto.

Esta máquina inclui bomba de drenagem?

Sim, esta máquina de lavar loiça está equipada com uma bomba de drenagem integrada, facilitando a instalação em locais sem drenagem por gravidade.

Que tipo de loiça posso lavar com os cestos incluídos?

A máquina é fornecida com um cesto universal para copos, um cesto com pinos para pratos e um cesto específico para talheres, permitindo lavar uma variedade de loiça.

Qual a voltagem e potência necessárias para esta máquina?

Esta máquina requer uma alimentação elétrica de 400V e tem uma potência total de 6600W, adequada para instalações profissionais.

É fácil de instalar e manter esta máquina de lavar loiça?

Sim, esta máquina foi concebida para ser de fácil utilização, limpeza e manutenção, otimizando o tempo e os recursos na sua cozinha profissional.