

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



Hotelequip.pt

Máquina Lavar Louça Profissional 50x50 Eletromecânica 400V

Informacoes do Produto

SKU:	HE233054	Modelo:	HE233054
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233054

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE233054

EAN	8711369233054
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional 50x50 cm, controlo eletromecânico, com bomba de drenagem e detergente. Ideal para lavagem intensiva em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de lavar louça profissional de 50x50 cm oferece controlo eletromecânico e uma capacidade de lavagem de até 30 cestos por hora, garantindo eficiência e durabilidade em cozinhas com elevado volume de serviço.

Máquina de Lavar Loiça 50x50 — máquina lavar loiça profissional — Máquina Lavar Louça — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	576x645x(H)837 mm
Controlo	Eletromecânico
Material da Caixa	Aço inoxidável AISI 304
Braços de Lavagem	Fixos na parte 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 da Água de Lavagem	62°C
Temperatura da Água de Enxaguamento	85°C
Caldeira (Capacidade/Potência)	6 L / 6 kW (para 400V)
Depósito (Capacidade/Potência)	35 L / 2,8 kW
Potência da Bomba	0,75 CV
Termóstato de Segurança	Caldeira até 105°C / Cisterna até 99°C
Termómetro	Analógico para caldeira
Classe de Proteção	IP44
Peso	57 kg
Alimentação Elétrica	400V / 6600W
Bomba de Drenagem	Incluída
Bomba de Detergente	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 de água 1,5 m (3/4"), mangueira de escoamento 2m (Ø 25mm), cabo de alimentação (sem ficha), dispensador de abrillantador
Pés	Reguláveis verticalmente ?10 mm, Ø 40 mm

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar louça é uma solução robusta para a lavagem de louça em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, snack-bares e pastelarias com confecção. A sua capacidade e eficiência são adequadas para um volume de serviço elevado.

Máquina Lavar Louça — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- ****Eficiência Elevada:**** Capacidade de lavar até 30 cestos por hora com um ciclo rápido de 120 segundos e baixo consumo de água (2-2,5 L por ciclo).
- ****Controlo Simplificado:**** Painel de controlo eletromecânico intuitivo, facilitando a operação e reduzindo a necessidade de formação.
- ****Higiene Assegurada:**** Temperaturas de lavagem a 62°C e enxaguamento a 85°C, com termóstato de segurança, garantem a desinfeção eficaz da louça.
- ****Equipamento Completo:**** Inclui bombas de drenagem e detergente, além de três cestos essenciais (universal, pratos, talheres), pronta a usar.

Qual a capacidade de lavagem por hora desta máquina?

A máquina tem uma capacidade de lavagem de até 30 cestos por hora, com um ciclo de 120 segundos, ideal para um fluxo de trabalho eficiente em cozinhas profissionais.

Esta máquina de lavar louça inclui bombas de drenagem e detergente?

Sim, esta máquina está equipada com bomba de drenagem e bomba de detergente, garantindo um funcionamento autónomo e otimizado para a sua operação.

Quais as dimensões dos cestos compatíveis com este equipamento?

A máquina utiliza cestos de 500x500 mm. Inclui de série um cesto universal para copos, um cesto com pinos para pratos e um cesto para talheres.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para esta máquina?

Este equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 400V com uma potência total de 6600W, essencial para garantir um desempenho robusto e consistente.

É fácil realizar a limpeza e manutenção desta máquina?

Sim, a máquina foi projetada para ser fácil de utilizar, limpar e manter. A sua construção em aço inoxidável e os componentes acessíveis simplificam a rotina de higiene.