

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



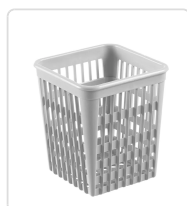
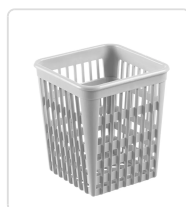
Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Copos K40, com Bomba de Detergente, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE233009	Modelo:	HE233009
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE233009
EAN	8711369233009
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Lava-Copos

Descricao Resumida

Máquina de lavar copos compacta com cesto de 400x400 mm, ideal para bares e cafés. Inclui bomba de detergente e braços aspersores em aço inoxidável para lavagem eficaz.

Descricao Completa

Esta máquina de lavar copos K40 foi projetada para uma lavagem eficiente e higiênica em ambientes profissionais, otimizando o processo de limpeza de copos e chávenas. Inclui uma bomba de detergente para dosagem automática.

máquina lavar copos profissional — Máquina de Lavar Copos — Características Técnicas

Cesto	400 x 400 mm
Altura Máxima Copos	290 mm
Braços Aspersores	Aço inoxidável
Porta	Dupla, com duas dobradiças
Espaço Abertura Porta	325 mm
Capacidade Caldeira	3,5 L (2,5 kW)
Capacidade Reservatório	17 L (2,5 kW)

Bomba de Água	0,1 CV, IP44
Termómetro	Para temperatura da caldeira
Dimensões (LxPxA)	472 x 566 x 705 mm
Peso	39 kg
Potência	2800 W
Tensão	230 V
Acessórios Incluídos	Cesto para copos (400x400x150mm), Cesto para copos com 40 espigões (400x400x110mm), Cesto para talheres (110x110x130mm), Mangueira de água (150cm), Mangueira de drenagem (200cm), Cabo de alimentação (sem ficha), Distribuidor de auxílio ao enxaguamento

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar copos é ideal para estabelecimentos com volume médio de lavagem de copos e chávenas, como cafés, snack-bares, pastelarias, bares, pubs, esplanadas, e pequenos restaurantes. A sua dimensão compacta torna-a adequada para cozinhas profissionais com espaço limitado, incluindo roulotes e food trucks.

Máquina de Lavar Copos — Principais Vantagens

- Assegura uma lavagem e enxaguamento eficazes e higiénicos, essenciais para a saúde pública e a imagem do seu negócio.
- Integra uma bomba de detergente para dosagem automática, simplificando a operação e garantindo resultados consistentes.
- Construção robusta com braços aspersores em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Dimensões compactas que facilitam a integração em espaços de trabalho reduzidos, sem comprometer a capacidade de lavagem.
- Inclui um termómetro para monitorizar a temperatura da caldeira, assegurando que os ciclos de lavagem cumprem os padrões de higiene.

Qual a altura máxima dos copos que posso lavar nesta máquina?

Esta máquina de lavar copos permite a lavagem de copos com uma altura máxima de 290 mm, sendo adequada para a maioria dos copos e chávenas utilizados em estabelecimentos profissionais.

A máquina de lavar copos K40 já vem com bomba de detergente?

Sim, esta máquina está equipada com uma bomba de detergente integrada, que assegura a dosagem automática e correta do produto, otimizando o processo de lavagem e os resultados finais.

Que acessórios estão incluídos com a máquina?

A máquina é fornecida com um cesto para copos (400x400x150mm), um cesto para copos com 40 espigões (400x400x110mm), um cesto para talheres (110x110x130mm), mangueiras de água e drenagem, um cabo de alimentação (sem ficha) e um distribuidor de auxílio ao enxaguamento.

É necessário algum tipo de instalação especial para esta máquina?

A máquina requer ligação à rede elétrica (230V), abastecimento de água e um ponto de drenagem. O cabo de alimentação é fornecido sem ficha, necessitando de instalação por um técnico qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança.

Esta máquina é adequada para cozinhas profissionais de grande volume?

Esta máquina K40 é ideal para estabelecimentos com volume médio de lavagem, como cafés, snack-bares e pequenos restaurantes. Para operações de grande volume, poderá ser necessário considerar modelos com maior capacidade ou ciclos mais rápidos.