

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 rápido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial 400x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0805.35.067	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	483 x 550 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça profissional com cesto de 400x400mm, construção robusta em inox, doseadores peristálticos e consumo de apenas 2L/ciclo.

Descricao Completa

Lavagem Eficaz — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de higienização, esta máquina de lavagem profissional opera com cestos de 400x400 mm, oferecendo uma solução robusta e eficiente para cozinhas de alta demanda. A sua construção em aço inoxidável com parede dupla assegura durabilidade e isolamento térmico, enquanto os braços e injetores também em aço inoxidável garantem uma limpeza superior e resistente a longo prazo. Além disso, o enchimento automático de água e o enxaguamento com sistema thermostop asseguram um desempenho consistente e económico, maximizando a eficiência de cada ciclo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento destina-se a uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a bares e unidades de restauração hoteleira. A sua capacidade de adaptação a ciclos de lavagem de diferentes durações (1.5, 2, 3 e 9 minutos) torna-o ideal para lidar com diversas necessidades, seja para copos, talheres ou pires. A tecnologia avançada com doseadores peristálticos incorporados e um sistema de autodiagnóstico simplifica a operação e manutenção, assegurando que o seu negócio mantém um fluxo de trabalho higiénico e ininterrupto.

Características Técnicas

Carroçaria	Aço inoxidável com parede dupla
Braços e Injetores	Aço inoxidável
Cuba	Estampada
Guias dos Cestos	Embutidas na cuba
Enchimento de Água	Automático
Enxaguamento	Água quente com sistema thermostop
Doseadores	Peristálticos incorporados para detergente e abrillantador

Funcionamento	Start / Stop com abertura da porta
Autolimpeza	Ciclo automático de autolimpeza no final do dia
Temperatura	Cuba e caldeira reguláveis eletronicamente
Painel de Comandos	Eletrónico
Drenagem	Grupo de drenagem de água e esgoto integrados
Válvula	Anti-retorno de água
Ecrã	LCD (temperatura da caldeira, cuba, fases)
Controlo Eletrónico	Com sistema de autodiagnóstico
Soft Start	Arranque progressivo da bomba de lavagem
Função Green	Evita desperdício de energia (caldeira a 75°C)
Sistema PRS	Caldeira atmosférica + pausa cuba
Sistema SD	Smart Drain
Consumo de Água	2 litros/ciclo
Ciclos de Lavagem	1.5 - 2 - 3 - 9 minutos
Acessórios Incluídos	Dois cestos para copos, um cesto base para talheres, um porta pires
Dimensões (LPA)	483x550x700 mm

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão máxima do cesto que esta máquina de lavar loiça pode acomodar?

Esta máquina foi especificamente concebida para cestos de 400x400 mm, uma dimensão padrão que facilita o manuseamento e a organização da loiça em ambientes profissionais.

É possível ajustar as temperaturas da cuba e da caldeira?

Sim, a temperatura da cuba e da caldeira são reguláveis eletronicamente, permitindo um controlo preciso e adaptado às suas necessidades de lavagem e tipos de loiça.

Quais os equipamentos incluídos com o produto?

A máquina é fornecida com dois cestos para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta pires, garantindo que dispõe dos acessórios essenciais para iniciar a operação de imediato.

Qual o consumo de água por ciclo de lavagem?

O consumo de água é extremamente eficiente, utilizando apenas 2 litros por ciclo, o que contribui para uma operação mais sustentável e económica em termos de recursos.

Esta máquina de lavar loiça oferece algum sistema de poupança de energia?

Sim, integra a função Green, que evita o desperdício de energia. Esta função mantém a temperatura da caldeira a 75°C quando a máquina não está em uso, otimizando o consumo energético.