

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 rapido
ao produto

Máquina Lavar Loiça Capota Cesto 500x500 mm Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	MS0805.35.070	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	657 x 793 x 1494 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Capota
Cesto (mm)	500x500
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de capota industrial, cesto 500x500 mm. Ideal para cozinhas profissionais, com ciclos rápidos e eficiência energética.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça capota — Louça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de higienização na cozinha profissional, esta solução de lavagem de loiça de capota garante resultados impecáveis com eficiência e rapidez. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na carroçaria como nos braços e injetores, assegura durabilidade e uma manutenção simplificada. Ideal para estabelecimentos com elevado volume, este equipamento destaca-se pela sua capacidade de lidar com diferentes tipos de utensílios, desde copos a tabuleiros GN1/1, proporcionando versatilidade inegável ao seu negócio.

O sistema de enchimento automático e o enxaguamento com água quente, controlado por thermostop, são apenas alguns dos recursos que garantem um desempenho superior. Além disso, a integração de um doseador peristáltico para abrillantador e a possibilidade de ajuste eletrónico das temperaturas da cuba e da caldeira contribuem para um brilho máximo da sua loiça, mantendo sempre a eficiência energética e hídrica. A operação intuitiva, com start/stop acionado pela abertura/fecho da capota, facilita o fluxo de trabalho da sua equipa.

Pensando na sustentabilidade e na conveniência, esta unidade de lavagem incorpora ciclos de autolimpeza ao final do dia. O teto anti-gotejamento, a bomba vertical auto-lavável e o seu sistema de tripla filtragem de água demonstram um design focado na higiene e na longevidade do aparelho. O controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico assegura um funcionamento fiável, enquanto a função Green otimiza o consumo de energia, reduzindo custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de lavagem de capota é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que exija uma solução de alta performance para a lavagem de loiça. A sua capacidade para lavar tabuleiros GN1/1, com o cesto especial adequado, torna-o indispensável em operações que utilizam tabuleiros gastronorm. Permite também a adaptação de diferentes cestos para copos, talheres e pratos, garantindo que todas as suas necessidades de lavagem sejam atendidas de forma eficaz e com o máximo rigor de higiene.

A facilidade de uso e a robustez do design são cruciais para ambientes de trabalho exigentes, onde a rapidez e a fiabilidade são essenciais. Este lavador automático irá agilizar significativamente as tarefas diárias, permitindo que a sua equipa se concentre noutras prioridades, aumentando a produtividade e a satisfação do cliente. É um investimento inteligente para quem procura excelência

na gestão da cozinha.

Características Técnicas

Construção	Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável
Cuba	Estampada
Enchimento de Água	Automático
Enxaguamento	Água quente com sistema thermostop
Doseador abrilhantador	Peristáltico incorporado
Controlo de Temperatura	Cuba e caldeira reguláveis eletronicamente
Operação	Start/stop com fecho/abertura da capota
Ciclo de Limpeza	Automático de autolimpeza no final do dia
Segurança	Teto anti-gotejamento, válvula anti-retorno de água
Bomba	Vertical auto-lavável
Sistema de Drenagem	Grupo de drenagem integrado para esvaziamento total por gravidade
Filtragem de Água	Triplo sistema, filtro de superfície em aço inoxidável
Ecrã	LED (temperatura caldeira, cuba, fases de funcionamento)
Controlo Eletrónico	Com sistema de autodiagnóstico
Função Green	Mantém temperatura da caldeira a 75°C para poupança energética
Consumo de Água	2.5 l/ciclo
Ciclos de Lavagem	1, 2, 3, 9 minutos
Compatibilidade de Cestos	Permite lavagem de tabuleiros GN1/1 (com cesto especial cod. 90805.274.008). Adaptável a cestos 550x550 mm
Cestos Incluídos	1 para copos, 2 quadrados para talheres, 2 para pratos
Bomba de Esgoto	Versão com bomba de esgoto disponível (consultar)

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema thermostop no enxaguamento?

O sistema thermostop garante que o enxaguamento seja sempre realizado com água a uma temperatura ótima. Isto é crucial para uma higienização eficaz e para assegurar que a loiça fique livre de resíduos e pronta para uso imediato, cumprindo as normas de saúde e segurança.

É possível ajustar a temperatura da água de lavagem?

Sim, a máquina dispõe de controlo eletrónico que permite regular a temperatura da cuba e da caldeira. Essa flexibilidade é importante para adaptar o processo de lavagem aos diferentes tipos de sujidade e loiça, garantindo sempre os melhores resultados.

O que é a Função Green e como beneficia o meu negócio?

A Função Green foi desenvolvida para evitar o desperdício de energia. Quando o equipamento não está em uso, a função mantém a temperatura da caldeira a 75°C, contribuindo para uma significativa poupança nos custos de eletricidade sem comprometer a prontidão para o próximo ciclo de lavagem.

Quais os tipos de cestos incluídos com esta máquina de lavar loiça?

O equipamento é fornecido com um cesto dedicado para copos, dois cestos de base quadrada para talheres e, adicionalmente, dois cestos projetados especificamente para pratos. Esta variedade assegura que terá os acessórios necessários para começar a usar a máquina de imediato, otimizando a organização da sua loiça.

Esta máquina é adequada para tabuleiros de tipo GN1/1?

Sim, esta máquina é totalmente compatível com a lavagem de tabuleiros GN1/1. Para tal, é necessário adquirir um cesto especial (código 90805.274.008), garantindo que os seus tabuleiros sejam limpos com a mesma eficiência e qualidade que outros utensílios.