

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 com Cesto 500x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0805.35.068	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 633 x 814 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com cesto de 500x500 mm, ideal para cozinhas profissionais. Garante higiene e eficiência energética.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Lavagem Eficiente — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça foi projetada para oferecer desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, enquanto os braços e injetores do mesmo material garantem uma limpeza profunda e higiénica. Com doseadores peristálticos integrados para detergente e abrillantador, a dosagem é automática e precisa, otimizando o consumo e os resultados de lavagem. O enchimento automático de água e o sistema thermostop para enxaguamento com água quente contribuem para uma operação eficiente e segura.

A facilidade de uso é um dos seus pontos fortes, graças ao painel de comandos eletrónico e ao ecrã LCD que exibe informações cruciais como a temperatura da caldeira, a temperatura da cuba e as fases do ciclo. A função Smart Drain (SD) e o ciclo automático de autolimpeza ao final do dia simplificam a manutenção, aumentando a longevidade do equipamento. Além disso, a máquina incorpora um sistema de autodiagnóstico, que facilita a identificação e resolução de eventuais anomalias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que necessitem de uma lavagem de loiça rápida, eficaz e de grande volume. A capacidade de utilizar cestos de 500x500 mm, bem como tabuleiros GN1/1 com um cesto especial, adapta-a a diversas necessidades de lavagem, desde pratos e copos até talheres e utensílios maiores. A possibilidade de aplicar um sistema de osmose inversa permite ainda melhorar a qualidade da água, resultando em loiça mais brilhante e sem manchas, crucial para a imagem de qualquer negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x633x814 mm
Carroçaria	Aço inoxidável com parede dupla
Braços e Injetores	Aço inoxidável

Cuba	Estampada com guias dos cestos embutidas
Enchimento de Água	Automático
Enxaguamento	Água quente com sistema thermostop
Doseadores	Peristálticos incorporados (detergente e abrillantador)
Arranque da Bomba	Soft start (progressivo)
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Ciclos de Lavagem	1.5 - 2 - 3 - 9 minutos
Consumo de Água	2 litros/ciclo
Temperaturas Reguláveis	Cuba e caldeira (eletronicamente)
Ecrã	LCD (temperatura da caldeira, cuba, fases)
Função Green	Evita desperdício energético (caldeira a 75°C inativa)
Sistema PRS	Caldeira atmosférica + pausa cuba
Sistema SD	Smart Drain (drenagem inteligente)
Cestos Incluídos	1 para pratos, 1 para copos, 1 quadrado para talheres
Compatibilidade Adicional	Tabuleiros GN1/1 com cesto especial

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da carroçaria em aço inoxidável de parede dupla?

A carroçaria com parede dupla em aço inoxidável proporciona maior isolamento térmico e acústico, contribuindo para a eficiência energética e um ambiente de trabalho mais confortável na sua cozinha profissional.

Como funciona o sistema thermostop para o enxaguamento?

O sistema thermostop garante que o enxaguamento seja sempre realizado com água à temperatura ideal para desinfecção, assegurando os mais altos padrões de higiene para a sua loiça e segurança alimentar.

É possível ajustar as temperaturas de lavagem e enxaguamento?

Sim, as temperaturas da cuba e da caldeira são reguláveis eletronicamente, permitindo-lhe adaptar a lavagem às especificidades de cada tipo de loiça e sujidade, otimizando os resultados e o consumo.

Quais são os benefícios da função Green da máquina?

A função Green foi concebida para evitar o consumo desnecessário de energia, mantendo a temperatura da caldeira a 75°C quando a máquina não está em uso ativo, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais do seu estabelecimento.

Que tipos de loiça e utensílios podem ser lavados nesta máquina?

Esta lavadora é extremamente versátil, permitindo a lavagem eficiente de pratos, copos e talheres com os cestos fornecidos, e também tabuleiros GN1/1 através de um cesto especial, cobrindo uma vasta gama de necessidades em cozinhas com grande volume de trabalho.