

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 Lavar Utensílios Industrial Cesto 565x690 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0810.35.022A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	740 x 875 x 2034 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Cesto (mm)	565x690
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar utensílios industrial em aço inox, cesto 565x690 mm. Controlo eletrónico, função Green e baixo consumo de água por ciclo.

Descricao Completa

máquina lavar utensílios industrial — Utensílios — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de limpeza em cozinhas profissionais, esta máquina de lavar utensílios representa uma solução robusta e eficiente para a higienização de cestos com dimensões de 565x690 mm. A sua estrutura em aço inoxidável de parede dupla, isolada, garante durabilidade e uma significativa redução da dispersão térmica, contribuindo para a eficiência energética do seu estabelecimento. Este equipamento integra braços e injetores de aço inoxidável, robustos e pensados para uma lavagem de alto desempenho. A cuba estampada e os doseadores peristálticos incorporados, tanto para detergente como para abrillantador, asseguram resultados impecáveis em cada ciclo.

Um dos destaques deste lavador industrial é o seu sistema de enxaguamento com água quente, garantido por um sistema thermostop que assegura a temperatura ideal para a desinfeção. O painel de comandos eletrónico facilita a operação e permite o ajuste de temperatura da cuba e da caldeira, oferecendo controlo total sobre o processo. Com um duplo sistema de filtragem de água e uma bomba vertical autolimpante, a qualidade da lavagem é consistentemente elevada, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando a manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para restaurantes de grande volume, pastelarias, talhos, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução eficaz para a lavagem de utensílios de grande porte. A sua capacidade de processar cestos de 565x690 mm otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa se foque em tarefas mais críticas. O sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) e a função Green asseguram que o consumo de energia e água é minimizado, resultando em poupanças significativas para o seu negócio.

O ciclo automático de autolimpeza no final do dia e o ecrã LCD, que exhibe a temperatura da caldeira, da cuba e as fases de funcionamento, simplificam a gestão diária e garantem a máxima higiene. Os ciclos de lavagem flexíveis (2, 3, 6 e 9 minutos) adaptam-se às necessidades específicas de cada carga, enquanto o consumo de apenas 3.5 litros de água por ciclo demonstra um compromisso com a sustentabilidade. Este lavador profissional é um investimento na eficiência e na qualidade do seu serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Carroçaria	Aço inoxidável, parede dupla, isolada
Braços e Injetores	Aço inoxidável
Cuba	Estampada, isolada
Enchimento de Água	Automático
Enxaguamento	Água quente, sistema thermostop
Doseadores	Peristálticos incorporados (detergente e abrillantador)
Controlo Temperatura	Eletrónico (cuba e caldeira)
Painel de Comandos	Eletrónico
Sistema de Filtragem	Duplo
Bomba	Vertical autolimpante
Ciclo Autolimpeza	Automático (fim do dia)
Tubo de Esvaziamento	Total da caldeira
Válvula	Anti-retorno de água
Sistema PRS	Caldeira atmosférica + pausa cuba
Ecrã	LCD (temperatura de caldeira/cuba, fases)
Controlo Eletrónico	Com autodiagnóstico
Função Green	Evita desperdício de energia (caldeira a 75°C)
Consumo de Água	3.5 l/ciclo
Ciclos de Lavagem	2, 3, 6, 9 minutos
Cesto Incluído	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	740x875x2034/2330 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade do cesto desta máquina?

A máquina foi concebida para lavar utensílios em cestos com dimensões de 565x690 mm, tornando-a ideal para equipamentos de maior volumetria em cozinhas profissionais e industriais.

2. Quais são os tempos de ciclo de lavagem disponíveis?

Dispõe de ciclos de lavagem de 2, 3, 6 e 9 minutos, permitindo adaptar o tempo de lavagem ao grau de sujidade e ao tipo de utensílios, otimizando o consumo e a eficiência.

3. Esta máquina possui sistema de autolimpeza?

Sim, o equipamento integra um ciclo automático de autolimpeza que deve ser ativado no final do dia, garantindo a manutenção da higiene e prolongando a vida útil do aparelho.

4. Há algum sistema para economia de água e energia?

Sim, a máquina possui a função Green, que evita o desperdício de energia mantendo a temperatura da caldeira a 75°C quando não está em uso. Adicionalmente, consome apenas 3.5 litros de água por ciclo.

5. Como é feito o controlo das temperaturas de lavagem e enxaguamento?

O controlo das temperaturas da cuba e da caldeira é feito eletronicamente através do painel de comandos, e o enxaguamento com água quente é assegurado pelo sistema thermostop, garantindo resultados higiénicos.