

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Máquina de Lavar Utensílios Industrial 565x690 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0810.35.021A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	706 x 883 x 1829 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar utensílios industrial com cesto 565x690 mm, construção em aço inoxidável e ciclos de lavagem de 2, 3, 6 e 9 minutos. Altura de 1829/1997 mm para uso profissional.

Descricao Completa

máquina lavar utensílios industrial — Máquina de Lavar Utensílios — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, esta lavadora de panelas e utensílios industriais é a solução ideal para lidar com a sujidade mais resistente. Com um design em aço inoxidável de parede simples, apresenta durabilidade excecional e facilidade de manutenção para ambientes de ritmo acelerado. A capacidade de cesto de 565x690 mm permite a lavagem de grandes volumes, garantindo que a sua operação decorra sem interrupções e com os mais elevados padrões de higiene.

Este equipamento possui braços de lavagem e injetores em aço inoxidável, proporcionando uma limpeza intensiva e completa a cada ciclo. O sistema thermostop para enxaguamento com água quente assegura uma desinfeção eficaz, crucial para a segurança alimentar. Um doseador peristáltico incorporado para abrillantador garante utensílios sempre brilhantes e prontos a usar. A bomba vertical autolimpante e o sistema de filtragem dupla da água contribuem para a longevidade da máquina e para a redução dos custos operacionais.

Um painel de comandos eletrónico com ecrã LED exibe as temperaturas da cuba e da caldeira, bem como as fases de funcionamento, permitindo um controlo preciso e constante. A função Green otimiza o consumo energético, mantendo a temperatura da caldeira a 75°C quando inativa, traduzindo-se numa significativa poupança na fatura energética. A máquina inclui um ciclo automático de autolimpeza ao final do dia, minimizando o esforço da sua equipa e maximizando o tempo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho de lavagem de utensílios é indispensável em diversos contextos de restauração. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, pastelarias, serviços de catering e hotéis, onde a gestão eficiente de panelas, tabuleiros e outros instrumentos de cozinha é fundamental. Garante a produtividade ao assegurar que todos os utensílios para confeção estejam limpos e sanitizados rapidamente, suportando picos de trabalho e mantendo a sua operação a funcionar sem percalços.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	706x883x1829/1997 mm
Carroçaria	Parede simples em aço inoxidável
Braços e injetores	Aço inoxidável
Cuba	Estampada, isolada
Enxaguamento	Água quente com sistema thermostop
Doseador abrillantador	Peristáltico incorporado
Temperatura da cuba e caldeira	Regulável eletronicamente
Painel de comandos	Eletrónico
Sistema de filtragem de água	Duplo
Bomba	Vertical autolimpeza
Ciclo de autolimpeza	Automático (final do dia)
Esvaziamento da caldeira	Tubo para esvaziamento total
Caldeira	Isolada
Válvula	Anti-retorno de água
Sistema PRS	Caldeira atmosférica + pausa cuba
Ecrã	LED (temperatura caldeira, cuba, fases)
Controlo eletrónico	Com sistema de autodiagnóstico
Função Green	Evita desperdício de energia (caldeira 75°C inativa)
Consumo de água	3 litros/ciclo
Ciclos de lavagem	2, 3, 6, 9 minutos
Cesto	Aço inoxidável (565x690 mm)

Perguntas Frequentes

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

Esta máquina foi concebida para cestos com dimensões de 565x690 mm, permitindo lavar uma grande variedade de utensílios de cozinha de dimensões consideráveis. O cesto é fabricado em aço inoxidável para maior durabilidade.

2. Quais os benefícios do sistema thermostop para enxaguamento?

O sistema thermostop garante que o enxaguamento é sempre realizado com água quente à temperatura ideal, assegurando a máxima higiene e desinfeção dos utensílios, essencial em qualquer estabelecimento de restauração.

3. Como é que a função Green contribui para a poupança energética?

A função Green foi desenvolvida para evitar o desperdício de energia. Quando a máquina de lavagem não está em uso, a função mantém a temperatura da caldeira a 75°C, otimizando o consumo e reduzindo os custos operacionais.

4. Esta máquina possui ciclos de autolimpeza?

Sim, o equipamento dispõe de um ciclo automático de autolimpeza no final do dia. Esta funcionalidade simplifica a manutenção diária, garantindo que a máquina se mantém limpa e pronta para o próximo serviço.

5. Que tipo de controlo eletrónico integra esta máquina?

A máquina está equipada com um painel de comandos eletrónico e um ecrã LED que exhibe a temperatura da caldeira e da cuba, bem como as fases de funcionamento. Adicionalmente, possui um sistema de autodiagnóstico que facilita a identificação de eventuais anomalias.