

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Lavar Copos Industrial 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3000.105	Modelo:	3000.105
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	3000.105
Instalação	De Bancada
Tipo	Lava-Copos

Descricao Resumida

Máquina de lavar copos industrial compacta, cesto de 350x350 mm, ideal para restaurantes e bares, garantindo eficiência e higiene.

Descricao Completa

Lavagem de Copos — Principais Vantagens

Desenhada para um desempenho superior em ambientes exigentes, esta máquina de lavar copos assegura uma higienização impecável com eficiência notável. Robusta e confiável, a sua construção é ideal para o uso contínuo em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Funcionalidades inteligentes, como o sistema Thermostop, garantem que o enxaguamento só se inicia quando a temperatura ideal de 85 °C é atingida, proporcionando resultados sanitários consistentes. Além disso, a facilidade de utilização e manutenção contribuem para uma operação diária sem interrupções, otimizando a rotina da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a solução perfeita para uma vasta gama de negócios no setor de alimentos e bebidas, incluindo bares movimentados, restaurantes, cafés e hotéis que procuram agilizar e otimizar os seus processos de lavagem de louça. O seu design compacto permite uma integração fácil mesmo em espaços reduzidos, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

A velocidade do ciclo de lavagem, combinada com a capacidade de processar um elevado número de cestos por hora, torna-a imprescindível para períodos de pico, garantindo que os copos e chávenas estejam sempre prontos para o próximo serviço. Invista na produtividade e na satisfação do cliente com equipamentos de lavagem de excelência.

Características Técnicas

Característica	Valor
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Porta	Painel duplo, à prova de som e calor, com sistema anti-choque
Tanque	Inclinado com calhas de cesto aparafusados

Característica	Valor
Sistema de Proteção da Bomba	Tubos de transbordo e drenagem integrados (tripla proteção)
Teto	Anti-gotas
Ciclos de Lavagem	1 ciclo
Braços de Lavagem e Enxaguamento	Leves, alta eficiência mesmo com baixa pressão de água
Válvula	Prevenção de refluxo
Sistema Thermostop	Enxaguamento inicia a 85 °C
Dispensador de abrillantador	Standard
Dimensões (LxPxA)	400x495x585 mm
Dimensões do Cesto	350x350 mm
Altura Máxima de Copos	195 mm
Cestos por Hora	30
Capacidade da Cuba	9,5 litros
Capacidade da Caldeira	2,5 litros
Resistência da Caldeira	2400 W
Resistência da Cuba	1250 W
Consumo de Água por Ciclo	1,4 litros
Duração dos Ciclos	120 segundos (1 ciclo)
Bomba de Lavagem	190 W
Peso Líquido	28 kg
Peso Bruto	33 kg
Potência Total	2,6 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da estrutura em aço inoxidável AISI 304?

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e manutenção do equipamento em ambientes de cozinha profissional.

Como o sistema Thermostop otimiza a lavagem?

O sistema Thermostop assegura que o processo de enxaguamento apenas comece quando a água atinge os 85 °C, garantindo assim uma desinfecção eficaz e resultados de lavagem sempre higiênicos.

Pode explicar a função do teto anti-gotas?

O teto anti-gotas tem como função principal salvaguardar a higiene da louça recém-lavada, evitando que gotas de água suja da parte superior da máquina caiam sobre os copos já limpos.

Qual a capacidade de lavagem expressa em cestos por hora?

Com uma capacidade de processamento de 30 cestos por hora, este equipamento permite gerir grandes volumes de lavagem de forma rápida e eficiente, ideal para horários de pico.

Esta máquina inclui dispensador de abrillantador?

Sim, o equipamento é fornecido com um dispensador de abrillantador standard, o que contribui para um acabamento brilhante e sem marcas d'água nos copos e chávenas.