

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina de Lavar Utensílios Industrial 650x750mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17623	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Lava-utensílios industrial de alta performance com 5 ciclos de lavagem, cesto 550x665mm e 8,2 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Lava-utensílios Industrial — Utensílios Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para o exigente ambiente profissional, destacando-se pela robustez e eficiência na lavagem de panelas, tabuleiros e outros utensílios de cozinha. Com ciclos otimizados e uma construção duradoura, a sua cozinha manterá sempre os mais altos padrões de higiene. A porta de parede dupla assegura um excelente isolamento térmico e acústico, contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável e para a redução do consumo energético.

A sua operação intuitiva e manutenção simplificada garantem uma experiência de utilização sem complicações, libertando a sua equipa para tarefas mais estratégicas. A capacidade de lavar uma vasta gama de artigos, desde cestos grandes a escurredores, faz dele uma solução versátil e indispensável para qualquer negócio de restauração que procure maximizar a produtividade e a limpeza.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar utensílios é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, pastelarias e padarias que necessitem de uma solução potente para a lavagem de grandes volumes de louça e equipamento de cozinha. A sua elevada capacidade e os ciclos de lavagem intensivos garantem a remoção eficaz de sujidade persistente em tabuleiros, panelas, cestos e outros utensílios, assegurando uma higiene impecável e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

A estrutura em aço inoxidável e os componentes de alta qualidade garantem uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso contínuo em ambientes agressivos. É uma excelente opção para qualquer estabelecimento que valorize a durabilidade, a eficácia e a facilidade de utilização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Ciclos de Lavagem	5 ciclos programáveis
Cesto	550x665 mm
Potência Total	8,2 kW

Voltagem/Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	650x750x1690/2070 mm
Altura Útil	805 mm
Peso	110 Kg
Acessórios Incluídos	1 Suporte de Tabuleiros (300x465x210h mm) para 8 tabuleiros (máx. 25mm espessura), 1 Cesto de Aço (550x665x75h mm), 1 Grelha Inox (550x550 mm), 1 Suporte de Espátulas (150x150x250h mm)
Porta	Dupla parede
Filtração	Filtro de tanque dividido + filtro de bomba
Cuba	Embutida
Bomba de Reforço	Padrão
Teto	Antigoteo
Funcionalidades Adicionais	Ciclo automático de limpeza do equipamento, Braços de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável, Bomba de esgoto incluída

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de lavagem deste equipamento?

A máquina possui um cesto de 550x665mm e uma altura útil de 805mm, permitindo a lavagem de uma vasta gama de utensílios, incluindo tabuleiros de grandes dimensões e painéis.

Quantos ciclos de lavagem estão disponíveis?

Dispõe de 5 ciclos de lavagem distintos para se adaptar a diferentes níveis de sujidade e tipos de utensílios, garantindo sempre uma limpeza eficaz e adaptada às suas necessidades.

Este lava-utensílios é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias, bem como para qualquer negócio de catering ou cozinha profissional que exija uma lavagem eficiente de grandes utensílios de cozinha.

Qual o material de construção e as vantagens que oferece?

Fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

A máquina inclui algum sistema de autolimpeza?

Sim, o equipamento integra um ciclo automático de limpeza, facilitando a manutenção diária e assegurando a máxima higiene e longevidade do aparelho.