

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.



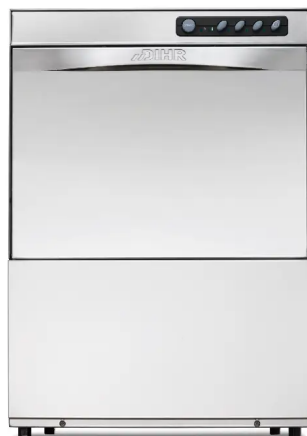
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Industrial GS50 ECO PS — Cesto 500x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17609	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Cesto (mm)	500x500
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial eletromecânica, versátil para cozinhas profissionais. Cesto 500x500mm, 1 ciclo de lavagem e estrutura em inox AISI 304.

Descricao Completa

Concebida para a restauração moderna, esta máquina de lavar loiça industrial oferece uma solução robusta e eficiente para as exigências diárias de qualquer estabelecimento. Com a capacidade de lavar e enxaguar de forma abrangente, garante uma higiene impecável e resultados brilhantes em cada ciclo. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e resistência, enquanto o design inteligente com porta de parede dupla contribui para a eficiência energética e o conforto acústico.

Máquina de lavar loiça industrial — Lavagem Eficaz — Principais Vantagens

- O sistema de lavagem e enxaguamento superior e inferior garante uma limpeza profunda e uniforme de todos os utensílios.
- Com apenas um ciclo de lavagem, o equipamento otimiza o consumo de água e energia, ideal para operações com alto volume de serviço.
- A estrutura em aço inoxidável AISI 304 não só garante durabilidade e fácil manutenção como também cumpre com os mais altos padrões de higiene.
- O sistema Thermostop, que só inicia o enxaguamento quando a cuba atinge 85°C, assegura uma desinfecção eficaz da loiça.
- Bicos removíveis e um depósito embutido e inclinado facilitam a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e outros espaços de refeições que necessitam de uma lavagem rápida e eficiente. A sua capacidade de processar cestos de 500x500mm torna-a versátil para uma variedade de loiças e copos, adequando-se perfeitamente a diferentes tipos de operações. A fiabilidade e a robustez do design são valorizadas em ambientes comerciais de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Tipo de Lavagem	Superior e Inferior
Ciclo de Lavagem	1

Dimensões do Cesto	500x500mm
Potência Total	3,5Kw
Voltagem/Tensão	230V/50Hz
Dimensões Externas	590x600x850h.mm
Altura Útil	320h.mm (Ø 345mm)
Peso	57Kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Segurança	Porta de dupla parede, sistema de transbordo integrado
Higiene	Teto à prova de gotejamento, bicos removíveis para limpeza
Acessórios Incluídos	1 Cesto de Pratos (500x500x105h.mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h.mm), 1 Inseridor de Talheres
Certificação	Componentes com certificação CE

Perguntas Frequentes

Que tipo de loiça pode ser lavada nesta máquina?

Esta máquina de lavar loiça é adequada para uma vasta gama de loiça, incluindo pratos e copos, graças aos cestos de 500x500mm. É ideal para os requisitos diários de estabelecimentos profissionais.

Qual a importância do sistema Thermostop para a higiene?

O sistema Thermostop garante que o enxaguamento só ocorre a 85°C, uma temperatura crucial para a desinfecção da loiça. Este controlo de temperatura é essencial para cumprir as normas de higiene na restauração.

Como é que a estrutura em aço inoxidável contribui para a durabilidade?

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma alta resistência à corrosão e ao desgaste. Este material de qualidade superior garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

Os acessórios de lavagem são fáceis de limpar?

Sim, os bicos de lavagem são removíveis para facilitar a limpeza e manutenção diária. O depósito embutido e inclinado também simplifica o esvaziamento e a limpeza, assegurando a máxima higiene.

Este equipamento é adequado para uso em pequenos estabelecimentos ou grandes cozinhas?

Com as suas dimensões compactas e alta eficiência, é uma solução versátil. É perfeitamente adequada tanto para pequenos negócios que procuram otimizar o espaço como para cozinhas maiores como máquina de apoio.