

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 Loiça Industrial DS50 T Trifásica

### Informacoes do Produto

|        |         |         |     |
|--------|---------|---------|-----|
| SKU:   | CO17616 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D     | EAN:    | N/D |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                |
|------------|----------------|
| Tipo       | Bancada        |
| Instalação | De Bancada     |
| Tensão     | 400V Trifásico |

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com painel LED, 4 programas, função "Soft Start", cesto 500x500mm. Robusta e eficiente para uso comercial.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — Lavagem Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais, esta lavaloiças industrial destaca-se pela sua eficiência e tecnologia avançada. Apresenta um painel de controlo LED intuitivo que garante uma gestão simplificada dos ciclos de lavagem, permitindo visualizar as temperaturas de lavagem e enxaguamento, o programa selecionado e o estado operacional. O desempenho do equipamento é adaptável ao tipo de loiça, oferecendo quatro programas padrão para resultados impecáveis. A função "Soft Start" assegura uma proteção adicional para artigos mais delicados, prevenindo danos.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, com dupla parede, confere a este equipamento uma durabilidade excecional, ideal para o uso intensivo em ambientes comerciais. As guias embutidas e um dispositivo de segurança na porta, que evita aberturas acidentais, são exemplos do design pensado para a segurança e conveniência do utilizador. A cuba embutida e inclinada foi cuidadosamente projetada para um esvaziamento total, enquanto o sistema de transbordo e os filtros de drenagem triplo proporcionam uma proteção reforçada à bomba de lavagem. O teto à prova de gotejamento protege a higiene da loiça recém-lavada, garantindo que chega limpa e pronta para uso.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de lavagem é uma solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, bares e qualquer tipo de cozinha profissional que necessite de uma capacidade de lavagem rápida e eficaz, garantindo uma higiene rigorosa e constante. A sua versatilidade para lavar diferentes tipos de loiça, desde pratos a copos, torna-a uma adição valiosa para qualquer operação de restauração que procure otimizar processos e manter padrões elevados de limpeza.

Características Técnicas

| Característica     | Detalhe            |
|--------------------|--------------------|
| Modelo             | DS50 T             |
| Painel de Controlo | Eletrónico com LED |

|                            |                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Programas de Lavagem       | 4 ciclos padrão                                                      |
| Função                     | Soft Start (proteção para artigos delicados)                         |
| Cesto                      | 500x500mm                                                            |
| Potência Total             | 5,2 Kw                                                               |
| Tensão                     | 400V/30/50Hz                                                         |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 595x610x845 mm                                                       |
| Altura Útil                | 310 mm (Ø 325 mm)                                                    |
| Peso                       | 61 Kg                                                                |
| Cestos Incluídos           | 1x Pratos (500x500x105h mm), 1x Copos (500x500x105h mm), 1x Talheres |
| Construção                 | Dupla parede em aço inoxidável AISI 304                              |
| Segurança                  | Dispositivo de segurança da porta                                    |
| Cuba                       | Embutida e inclinada para esvaziamento perfeito                      |
| Sistema de Drenagem        | Transbordo integrado e filtros triplos                               |
| Proteção Higiene           | Teto à prova de gotejamento                                          |
| Brazos de Lavagem          | Aço inoxidável                                                       |
| Dispensador                | Abrilhantador padrão                                                 |
| Thermostop                 | Enxaguamento apenas aos 85°C                                         |
| Certificação               | Componentes com certificação CE                                      |

### Perguntas Frequentes

**1. Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar mais com esta lavaloiças?**

Esta lavaloiças é ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e qualquer cozinha profissional que exija uma solução robusta e eficiente para a lavagem de loiça variada, garantindo higiene e rapidez nas operações diárias.

**2. Quais as vantagens do painel de controlo eletrónico com LED?**

O painel de controlo eletrónico com LED permite uma visualização clara das temperaturas de

lavagem e enxaguamento, do programa selecionado e do estado de trabalho. Facilita uma gestão precisa e intuitiva da máquina, tornando o seu uso mais prático e eficiente.

### **3. A função "Soft Start" realmente protege a loiça delicada?**

Sim, a função "Soft Start" foi desenvolvida para proporcionar uma proteção extra a peças mais frágeis. Reduz a força inicial do jato de água, minimizando o risco de choques e garantindo que mesmo os artigos mais delicados sejam lavados com segurança.

### **4. Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304 e dupla parede?**

A construção em aço inoxidável AISI 304, com dupla parede, garante a durabilidade e resistência do equipamento contra a corrosão e o uso intensivo. Além disso, contribui para um melhor isolamento térmico e acústico, otimizando o consumo energético e o conforto no ambiente de trabalho.

### **5. Como contribui o sistema Thermostop para a higiene da loiça?**

O sistema Thermostop assegura que o ciclo de enxaguamento só se inicia quando a água atinge os 85°C. Esta temperatura é crucial para uma desinfecção eficaz da loiça, eliminando bactérias e garantindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.