

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 500x500 mm Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO17610	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial trifásica com cestos de 500x500 mm, ideal para cozinhas profissionais. Higiene garantida a 85°C.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — Loiça Imaculada — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de lavagem é a solução ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e unidades hoteleiras que exigem eficiência e higiene rigorosa. Concebida para um desempenho superior, esta máquina garante uma limpeza impecável da sua loiça, com dois ciclos de lavagem que se adaptam às suas necessidades. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o design inteligente facilita a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua operação.

A tecnologia avançada desta máquina de lavagem de loiça industrial incorpora um sistema de transbordo integrado e filtros de escoamento para uma proteção tripla da bomba de lavagem. Além disso, o teto à prova de gotejamento preserva a higiene da loiça recém-lavada, evitando contaminações indesejadas. Os seus braços leves em material compósito funcionam eficazmente mesmo com baixa pressão de rede, economizando recursos e garantindo resultados consistentes.

Com um dispensador de abrillantador padrão e um sistema Thermostop, esta lava-loiça assegura que cada ciclo de enxaguamento começa apenas quando a temperatura ideal é alcançada, garantindo a desinfeção e secagem perfeitas da loiça. A sua capacidade de cesto de 500x500 mm adapta-se a uma vasta gama de utensílios, desde pratos a copos, tornando-a uma aliada indispensável para manter os mais elevados padrões de limpeza.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça foi desenvolvida para atender às rigorosas exigências de ambientes de restauração, hotelaria e catering. É perfeita para restaurantes de alta afluência, bares movimentados, cantinas escolares, lares e hospitais, onde a rapidez e a eficácia na lavagem da loiça são cruciais. O seu desempenho fiável torna-a indispensável para garantir a higiene e a segurança alimentar, contribuindo para a reputação e eficiência da sua cozinha.

A versatilidade do equipamento, com cestos específicos para pratos e copos, e um inseridor de talheres incluído de série, permite uma organização otimizada da lavagem, minimizando o tempo de manuseamento e maximizando a produtividade da sua equipa. É uma excelente adição para qualquer estabelecimento que procure uma solução duradoura e de fácil utilização para a limpeza. A sua robustez garante um uso intensivo, sem comprometer os resultados de lavagem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Lavagem	Superior e Inferior
Ciclos de Lavagem	2
Dimensão do Cesto	500x500 mm
Potência Total	5,2 Kw
Voltagem/Tensão	400V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	590x600x850h mm
Altura Útil	320h mm (Ø 345 mm)
Peso	57 Kg
Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Porta	Dupla parede
Depósito	Embutido e inclinado para esvaziamento perfeito
Sistema de Proteção	Transbordo integrado e filtros de escoamento (proteção tripla da bomba)
Sistema Anti-Gotejamento	Teto à prova de gotejamento
Braços de Lavagem/Enxaguamento	Leves, em material compósito, bicos removíveis
Válvula de Retenção	Incluída
Dispensador de Abrilhantador	Padrão (versão peristáltica opcional)
Sistema Thermostop	Enxaguamento apenas acima de 85°C
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de lavagem da máquina?

A máquina de lavagem de loiça industrial GS50 utiliza um cesto de 500x500 mm, projetado para acomodar grandes volumes de pratos, copos e talheres de forma eficiente.

É fácil de usar?

Sim, o controlo eletromecânico e os dois ciclos de lavagem simples tornam esta máquina intuitiva e fácil de operar, otimizando o tempo de formação e a produtividade da sua equipa.

Que tipo de loiça pode ser lavada?

Ideal para uma variedade de loiça, a máquina inclui de série um cesto de pratos, um cesto de copos e um inseridor de talheres, garantindo uma lavagem versátil para as suas necessidades diárias.

Qual a durabilidade do equipamento?

Construída em aço inoxidável AISI 304, este aparelho é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Como o sistema de higiene é assegurado?

O sistema Thermostop garante que o enxaguamento só inicia a 85°C, proporcionando a máxima desinfeção, e o teto à prova de gotejamento impede a contaminação da loiça limpa.