

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



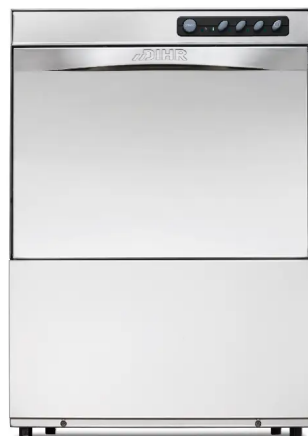
Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Loiça Industrial DS50 Trifásica

### Informacoes do Produto

|        |         |         |     |
|--------|---------|---------|-----|
| SKU:   | CO17615 | 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 trifásica com 2 ciclos, cesto 500x500mm. Robusta, eficiente e com sistema Thermostop para máxima higiene.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — Máquina de Loiça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de lavagem em cozinhas profissionais, esta máquina proporciona uma limpeza eficaz e rápida. Com um cesto de 500x500mm, é ideal para estabelecimentos de restauração de média dimensão que necessitam de um desempenho fiável e consistente no dia a dia. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é uma solução de limpeza de elevada performance, assegurando a higiene necessária para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este sistema de lavagem é particularmente adequado para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares, bem como para refeitórios e cantinas que manuseiam grandes volumes de loiça diariamente. A capacidade de lavar e enxaguar tanto na parte superior quanto na inferior, juntamente com dois ciclos de lavagem distintos, permite adaptar-se a diferentes necessidades de limpeza, desde a sujidade mais leve à mais persistente. Um dispositivo de segurança na porta previne acidentes, garantindo uma operação segura para os seus colaboradores.

Características Técnicas

| Característica      | Detalhe                  |
|---------------------|--------------------------|
| Tipo de Produto     | Máquina de Lavar Loiça   |
| Funcionamento       | Eletromecânico Trifásico |
| Sistemas de Lavagem | Superior e Inferior      |
| Ciclos de Lavagem   | 2                        |
| Dimensões do Cesto  | 500x500mm                |

| Característica             | Detalhe                                                                                                                                |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potência Total             | 5,2 Kw                                                                                                                                 |
| Voltagem/Tensão            | 400V/30/50Hz                                                                                                                           |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 595 x 610 x 845 mm                                                                                                                     |
| Altura Útil                | 310 mm (Ø 325mm)                                                                                                                       |
| Peso                       | 61 Kg                                                                                                                                  |
| Cestas Incluídas           | 1 Cesto de Pratos (500x500x105h.mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h.mm)                                                                |
| Acessórios Padrão          | 1 Inseridor de Talheres                                                                                                                |
| Construção                 | Estrutura de dupla parede em aço inoxidável AISI 304                                                                                   |
| Segurança                  | Dispositivo de segurança da porta                                                                                                      |
| Sistema de Drenagem        | Cuba embutida e inclinada para esvaziamento perfeito, sistema de transbordo integrado e filtros de drenagem (tripla proteção da bomba) |
| Higiene                    | Teto à prova de gotas                                                                                                                  |
| Bicos de Lavagem           | Aço inoxidável                                                                                                                         |
| Dosador de Abrilhantador   | Standard (versão peristáltica sob pedido)                                                                                              |
| Sistema Thermostop         | Garante enxaguamento a 85°C                                                                                                            |
| Certificação               | Componentes com certificação CE                                                                                                        |

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de estabelecimentos esta máquina de loiça é mais indicada?**

Esta máquina é ideal para restaurantes, cafés, bares, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução de lavagem robusta e eficiente para cestos de 500x500mm.

**Qual a importância do sistema Thermostop para a higienização?**

O sistema Thermostop é crucial, pois garante que o enxaguamento final seja sempre realizado a uma temperatura de 85°C, assegurando a máxima higienização da loiça e eliminando bactérias de forma eficaz.

**Com que frequência devo realizar a manutenção dos filtros de drenagem?**

A manutenção dos filtros de drenagem deve ser realizada regularmente, preferencialmente ao final de cada dia de trabalho, para evitar obstruções e garantir o funcionamento otimizado do equipamento e a tripla proteção da bomba de lavagem.

**É possível adquirir acessórios adicionais, como cestos redondos ou filtros especiais?**

Sim, o equipamento permite a aquisição de acessórios adicionais, como cestos redondos para copos ou filtros de superfície extra, sob pedido, para adaptar-se às necessidades específicas da sua cozinha.

**Quais os benefícios da estrutura de dupla parede em aço inoxidável AISI 304?**

A estrutura de dupla parede em aço inoxidável AISI 304 oferece maior isolamento térmico, reduzindo o consumo de energia, e confere uma durabilidade superior ao equipamento, tornando-o mais resistente a impactos e à corrosão em ambientes exigentes.