

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 Utensílios Industrial LP1 S5 Plus

Informacoes do Produto

SKU:	CO17622	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Bancada
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar utensílios profissional com 4 ciclos, cesto de 500x610mm e potência de 10,2kW. Ideal para cozinhas industriais eficientes.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Utensílios Industrial — Utensílios Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento para a lavagem profissional de utensílios foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. Com a sua poderosa ação de limpeza e a capacidade de acomodar cestos de grandes dimensões, garante uma higiene impecável e uma otimização do fluxo de trabalho na sua cozinha. Um sistema eletrónico intuitivo simplifica a sua operação, tornando-o acessível a toda a equipa.

A construção robusta com parede dupla oferece durabilidade e isolamento térmico, enquanto a cuba embutida e o filtro de bomba triplo asseguram a máxima eficiência e longevidade do aparelho. O sistema PLUS integrado confere uma garantia adicional no desempenho de enxaguamento, fundamental para evitar contaminações e garantir resultados brilhantes em todos os seus utensílios.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de lavar eficazmente tachos, panelas, tabuleiros e outros utensílios de grande volume. A sua versatilidade permite a utilização com tabuleiros Euronorm, adaptando-se a diversas necessidades operacionais. A alta capacidade em espaço reduzido torna-o numa solução excelente para otimizar a área de trabalho.

A facilidade de uso e a performance de lavagem superior deste aparelho contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico, beneficiando diretamente a produtividade e a segurança alimentar. A sua aquisição representa um investimento inteligente para qualquer negócio do setor alimentar que procure excelência na limpeza.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Ciclos de Lavagem	4 ciclos disponíveis
Cesto	500x610 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	10,2 kW
Tensão Elétrica	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (L x P x A)	600 x 700 x 1380 mm
Altura Útil	440 mm
Compatibilidade	Tabuleiros Euronorm (600x400x25/400h.mm.)
Peso	68 Kg
Bomba de Lavagem	Soft Start
Painel	Eletrónico intuitivo
Construção	Parede dupla, Cuba embutida
Filtragem	Filtro bomba triplo
Sistema de Enxaguamento	PLUS para garantia adicional

Perguntas Frequentes

Que tipo de utensílios podem ser lavados nesta máquina?

Esta máquina é projetada para lavar uma vasta gama de utensílios de cozinha profissional, incluindo tachos, panelas, tabuleiros Euronorm, espátulas e cestos de 500x610mm, sendo ideal para objetos de grandes dimensões.

Qual a dimensão máxima do cesto que pode ser utilizado?

O equipamento acomoda cestos com dimensões de 500x610mm, além de permitir a introdução de tabuleiros Euronorm com medidas de 600x400mm e até 400mm de altura útil.

Este lava-loiça é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, foi concebido para oferecer alta capacidade de lavagem num espaço reduzido, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais onde a otimização do espaço é crucial.

Que benefícios o sistema PLUS de enxaguamento proporciona?

O sistema PLUS oferece uma garantia adicional no processo de enxaguamento, assegurando que os utensílios ficam perfeitamente limpos e higienizados, sem resíduos, contribuindo para a segurança alimentar.

É fácil de operar para qualquer membro da equipa?

Com um novo painel eletrónico intuitivo, este equipamento foi pensado para ser de fácil utilização, permitindo que a sua equipa aprenda rapidamente a operá-lo com eficiência.