

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 rápido
ao produto

Máquina de Lavar Tabuleiros e Utensílios Capota - 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF62401	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Especificacoes

Tipo	Capota
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Máquina lava-tabuleiros industrial para limpeza profunda de cestos 50x50/50x60 cm.
Design compacto 600x700x850mm com capota suave.

Descricao Completa

Cozinhas profissionais exigem máxima eficiência e higiene na lavagem de grandes volumes de tabuleiros e utensílios. A máquina de lavar tabuleiros industrial é a solução compacta e potente que garante resultados impecáveis, otimizando o seu tempo e recursos. Concebida para lidar com o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento assegura uma limpeza profunda e consistente, essencial para a conformidade com as normas

HACCP.

Máquina de Lavar Tabuleiros Industrial — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 700 x 850 mm
Potência de Entrada	8800 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Cestos Compatíveis	50x50 cm ou 50x60 cm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes de serviço contínuo que necessitam de uma rotação rápida de tabuleiros durante o "rush" do almoço. É igualmente indispensável em hotéis com buffets extensos, padarias e pastelarias que utilizam diversos tabuleiros de confeção. Para o Gestor de F&B, representa uma ferramenta crucial na manutenção dos padrões de higiene e na agilidade operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua câmara de lavagem com design otimizado, livre de tubos e arestas vivas, o que simplifica drasticamente a limpeza e manutenção, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo uma higiene superior. Os braços rotativos de lavagem e enxaguamento, superiores e inferiores, asseguram uma cobertura total e uniforme, enquanto o distribuidor de abrillantador ajustável contribui para um acabamento sem manchas. A sua capota de abertura suave e a compatibilidade com cestos de 50x50 ou 50x60 cm proporcionam versatilidade e ergonomia no uso diário.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão ideal para a minha cozinha??

A máquina possui dimensões compactas de 600x700x850 mm (LxPxA), otimizada para encaixe em espaços limitados sem comprometer a capacidade de lavagem de tabuleiros e utensílios. Considere a área disponível e o fluxo de trabalho da sua operação.

Como garantir a longevidade e higiene do equipamento??

A câmara de lavagem é isenta de tubos e arestas vivas, facilitando a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para máquinas de lavar loiça industriais e a

verificação regular dos braços de lavagem.

Que tipo de cestos e utensílios podem ser lavados??

Este equipamento é compatível com cestos de 50x50 cm ou 50x60 cm, permitindo a lavagem eficiente de uma vasta gama de tabuleiros e utensílios de diferentes tamanhos e formatos.

Qual o impacto nos custos operacionais??

Com um distribuidor de abrillantador ajustável e braços de lavagem/enxaguamento otimizados, o consumo de detergente e água é eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo.

É fácil de instalar numa cozinha já existente??

Sim, o design compacto e a facilidade de instalação foram pensados para uma rápida integração em qualquer cozinha profissional. Requer apenas ligação elétrica adequada (220-240V/50Hz) e de água.