

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



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial 50x50 cm com Sani-Control

Informacoes do Produto

SKU: SM1303183

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Bancada

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial elétrica de 220-240V, cesto 50x50 cm, altura útil 38 cm. Garante desinfecção e poupança de água para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial – Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar loiça industrial (também conhecida como máquina de lavar louça profissional ou *dishwasher*) oferece desempenho excecional e higiene garantida. O seu design robusto e a tecnologia de ponta asseguram uma lavagem eficiente, com foco na poupança de água e energia, essencial para operações comerciais que exigem rentabilidade e sustentabilidade. A capacidade de lavar uma grande variedade de artigos, desde pratos a tabuleiros gastronorm, torna-a altamente versátil.

A inovadora função THERMAL LOCK é um diferencial crítico, pois garante que a fase de enxaguamento seja executada à temperatura ideal para assegurar a desinfecção completa da loiça, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534. Esta característica é vital para manter os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais, garantindo a segurança alimentar para os seus clientes.

Com a sua construção "monoblock" e guias de cestos embutidas, esta máquina não só promete durabilidade e resistência ao choque, como também facilita a limpeza e manutenção. Os braços de lavagem Hydroblade™ e os injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem, removendo eficazmente a sujidade mais resistente, enquanto o sistema de filtros de 3 etapas mantém a água sempre em ótimas condições.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares com alto volume de louça. A sua capacidade de carga de 38 cm permite lavar simultaneamente pratos, tabuleiros Euronorm, recipientes GN 1/1 e até pratos de pizza de 39 cm de diâmetro, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas. É a solução perfeita para empresas que procuram eficiência, higiene e redução de custos operacionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	380 mm
Duração do Ciclo(s)	120 / 150 / 210 segundos
Produção Cestos / Hora	30 / 24 / 17
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	75°C - 80°C
Capacidade do Caldeirão	4.5 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Potência da Bomba	500 W / 0.75 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência da Caldeira	2800 W
Potência Total	3450 W
Alimentação Elétrica	220-240 V / 60 Hz / 1~ (15.7 A)
Largura	580 mm
Profundidade	635 mm
Altura	835 mm
Peso Líquido	55 kg