

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

Máquina de Lavar Loiça Industrial 50x50 cm com Sani-Control 230V

Informacoes do Produto

SKU: SM1303187

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Bancada

Instalação De Bancada

Tensão 230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial compacta 50x50 cm, 230V. Garante desinfecção eficaz com Sani-Control e THERMAL LOCK. Ideal para HORECA, alta capacidade e poupança de água.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça industrial (também conhecida como lava-louça profissional) foi concebida para responder às exigências mais rigorosas do setor HORECA e hotelaria. Com a tecnologia Sani-Control, garante um processo de desinfecção eficaz, cumprindo a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento.

O sistema THERMAL LOCK assegura que o enxaguamento é realizado à temperatura ideal para higienizar completamente a louça, enquanto os novos braços de lavagem Hydroblade™ e injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem. A construção "monoblock" em aço inoxidável proporciona durabilidade e resistência superior.

Desfrute de uma poupança significativa no consumo de água, com uma redução de 50% no volume da cuba e 30% no consumo de água durante o enxaguamento, face a modelos anteriores. O sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em ótimas condições, otimizando o desempenho e minimizando a necessidade de manutenção.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e cafés que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a lavagem de loiça. A sua capacidade de carga de 380 mm oferece versatilidade para lavar pratos, tabuleiros Euronorm, recipientes GN 1/1 e pratos de pizza até 39 cm, tornando-a perfeita para operações com elevado volume de serviço. O controlo eletrónico IP65 e os ciclos dedicados garantem simplicidade de uso e adaptabilidade a diferentes tipos de loiça.

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 de Cestos / Hora	30 / 24 / 17
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	75°C - 85°C
Capacidade do Caldeirão	4.5 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água / Ciclo	2.7 litros
Potência da Bomba	500 W / 0.75 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência da Caldeira	2500 W
Potência Total	3000 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (13 A)
Largura	580 mm
Profundidade	635 mm
Altura	835 mm
Peso Líquido	56 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)