

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

Máquina de Lavar Louça Industrial de Capota, 50x50 cm, 3 Kw

Informacoes do Produto

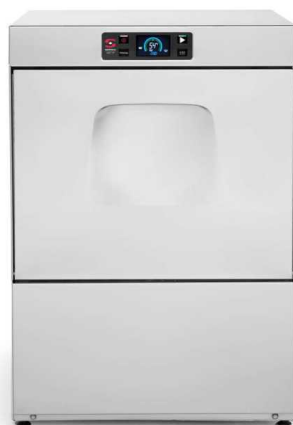
SKU: SM1303236

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Instalação De Bancada

Potência Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça industrial de capota com cesto 50x50 cm. Desinfecção DIN 10534, 38 cm altura útil e 2.5L/ciclo.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça profissional (ou lava-loiça industrial) destaca-se pela sua superior performance e fiabilidade, projetada para as exigências do setor HORECA. Garante a desinfecção da louça em conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar. Equipada com a função THERMAL LOCK, assegura que o enxaguamento seja sempre realizado à temperatura ideal, eliminando qualquer preocupação com a higiene dos seus utensílios.

O design inovador inclui carroçarias encastradas e um interior ergonómico com ângulos arredondados, que não só previne a acumulação de sujidade, como também facilita a limpeza e manutenção diária. Com um volume de cuba otimizado, esta máquina oferece uma poupança de água significativa, reduzindo os custos operacionais. Os braços de lavagem Hydroblade™ e os injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem, enquanto o sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água em ótimas condições.

A facilidade de uso é complementada pela porta "easy-grip" com pega integrada e o ecrã Color LCD, que proporciona uma comunicação clara e intuitiva sobre o estado operacional da máquina. Com um elevado grau de adaptabilidade, permite ajustar os parâmetros de lavagem às necessidades específicas de cada utilizador, tornando-a uma solução versátil para qualquer cozinha profissional.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, bares e cozinhas industriais que procuram alta performance e fiabilidade. A sua capacidade de carga de 38 cm permite lavar uma grande variedade de artigos, desde pratos, bandejas Euronorm e recipientes GN 1/1 até pratos de pizza de 39 cm, tornando-a perfeita para estabelecimentos com grande volume de loiça. A função Wash Plus+ é particularmente útil para cargas com sujidade mais persistente, garantindo resultados impecáveis.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm

Altura Útil	380 mm
Duração do Ciclo(s)	90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos
Produção Cestos/Hora	40 / 33 / 30 / 20 / 15
Temperatura de Lavagem	40°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	65°C - 87°C
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água/Ciclo	2.5 litros
Modo de Poupança Automático em	25 minutos
Desliga por Inatividade em	120 minutos
Consumo de Água/Ciclo (kWh)	0.19 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque (kWh)	0.6 kWh
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência da Caldeira	3000 / 5000 W
Potência Total	5750 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (16 A)
Opções de Alimentação Polifásica	400 V / 50 Hz / 3N~ (Por padrão)