

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 Loiça Industrial 50x50 Sani-Control DD

Informacoes do Produto

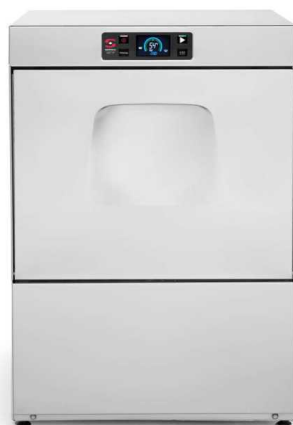
SKU: SM1303230

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 3N~ com cestos 50x50 cm e altura útil de 380 mm. Inclui funções Sani-Control e Thermal Lock para desinfecção garantida e eficiência.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial – Principais Vantagens

Apresentamos a máquina de lavar loiça (também conhecida como lava-louça profissional) ideal para o setor HORECA e hotelaria, combinando tecnologia avançada com um design prático e otimizado. Projetada para proporcionar uma desinfecção garantida em conformidade com a norma DIN 10534, a função THERMAL LOCK assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal para higienizar a loiça de forma eficaz. Esta máquina assegura resultados impecáveis e a segurança alimentar do seu estabelecimento.

As suas carroçarias encastradas e o design ergonómico com ângulos arredondados não só previnem a acumulação de sujidade, como também facilitam significativamente a limpeza diária. Com uma capacidade de carga de 38 cm, esta máquina oferece versatilidade para lavar uma vasta gama de artigos, desde pratos e tabuleiros Euronorm até recipientes GN 1/1 e pratos de pizza de 39 cm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A eficiência é um dos pilares deste equipamento, evidenciada pela poupança de 30% no consumo de água durante o enxaguamento e pelo volume compacto da cuba, que permite uma poupança de 50% na água de lavagem em comparação com modelos anteriores. O sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em ótimas condições, garantindo uma eficácia constante e prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Este equipamento profissional é indispensável para restaurantes, hotéis, cafés, bares, pastelarias e cozinhas industriais que exigem elevados padrões de higiene e eficiência. É perfeita para estabelecimentos com grande volume de lavagem, onde a rapidez e a desinfecção são cruciais. O seu display LCD colorido e os ciclos dedicados tornam a operação intuitiva e adaptável às necessidades específicas de cada uso, desde lavagens de rotina a ciclos intensivos para sujidade mais persistente.

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	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
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	5000/3800/3000/2000 W
Potência Total	5700/4500/3700/2700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (8.5 A)
Proteção	IP65 (Painel de comandos)
Funcionalidades	Sani-Control, THERMAL LOCK, Soft Start, Color LCD Display, Ciclos Dedicados, Função Wash Plus +