

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 400V

Informacoes do Produto

SKU: SM1303260

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Bancada

Instalação De Bancada

Tensão 400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com cestos 50x50 cm, garantia Sani-Control para desinfeção, e poupança de 30% de água. Ideal para Horeca, 400V.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial – Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça industrial (também conhecida como máquina de lavar louça profissional ou *dishwasher*) foi concebida para oferecer um desempenho excecional em ambientes de hotelaria, restauração e cozinhas industriais. A sua tecnologia avançada, incluindo a exclusiva Garanti Sani-Control, assegura a desinfeção da loiça em conformidade com a rigorosa norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar e higiene no setor Horeca.

Com a função THERMAL LOCK, garante-se que cada ciclo de enxaguamento atinge a temperatura ideal para uma desinfeção eficaz. O design inteligente, com carroçarias encastradas e angulares arredondados, não só facilita a limpeza, evitando a acumulação de sujidade, como também incorpora guias de cestos embutidas para maior durabilidade e conveniência. A sustentabilidade é um pilar fundamental, refletida na poupança de 50% de água no volume da cuba e 30% no consumo de enxaguamento, comparativamente a modelos anteriores.

Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem, enquanto o sistema de filtros de 3 etapas assegura que a água de lavagem se mantém em ótimas condições. Esta máquina destaca-se ainda pelo painel de comandos com proteção anti-humidade IP65 e visor LCD a cores, que proporciona uma comunicação intuitiva do estado da máquina e permite a seleção de ciclos dedicados que se adaptam às necessidades específicas do utilizador.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta afluência, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares que exigem os mais elevados padrões de higiene e eficiência. A sua capacidade de carga de 38 cm permite lavar uma vasta gama de artigos, desde pratos e tabuleiros Euronorm até recipientes GN 1/1 e pratos de pizza de 39 cm, tornando-a extremamente versátil para qualquer tipo de operação. Perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar custos operacionais através da poupança de água e energia, sem comprometer a qualidade da lavagem.

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	55°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	65°C - 87°C
Capacidade do Calderim	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água por Ciclo	2.5 litros
Modo de Poupança Automático	Após 25 minutos de inatividade
Desliga por Inatividade	Após 120 minutos
Consumo Energético por Ciclo (Água)	0.19 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque	0.6 kWh
Potência da Bomba	750 W / 1 HP
Potência da Cuba	1800 W
Potência da Caldera	5000/3800/3000/2000 W
Potência Total	5700/4500/3700/2700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (8.5 A)