

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 com Capota AX-100

Informacoes do Produto

SKU: SM1303300

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com capota potente (6700W) e eficiente, com cestos de 50x50 cm. Garante desinfeção a 85°C e lava 30 cestos/hora. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial com Capota AX-100 — Desinfeção Garantida para Profissionais

A máquina de lavar loiça industrial com capota AX-100 eleva os padrões de higiene e eficiência em cozinhas profissionais. Desenvolvida para responder às exigências do setor HORECA, esta máquina, também conhecida como lava-loiça industrial ou máquina de lavar loiça de cesto, garante resultados de lavagem e desinfeção impecáveis, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534. A inovadora função THERMAL LOCK assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal de 85°C, eliminando bactérias e garantindo a segurança alimentar.

Com um design ergonómico e carroçarias encastradas, esta máquina otimiza o espaço e facilita a limpeza, graças aos seus ângulos arredondados que evitam a acumulação de sujidade. O sistema de controlo Sani-Control oferece a máxima tranquilidade, assegurando a desinfeção da loiça em cada utilização. Além disso, os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados e um design “monoblock” proporcionam maior eficácia e uma poupança substancial de 30% no consumo de água durante o enxaguamento, refletindo um compromisso com a sustentabilidade e a redução de custos operacionais.

O volume da cuba compacto contribui para uma economia de água de 50% face a modelos anteriores, enquanto o sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas. Concebida para resistir ao uso intensivo, a estrutura robusta e o mecanismo de abertura “flow” da capota garantem durabilidade e facilidade de operação, permitindo uma lavagem eficiente e sem esforço, seja em restaurantes, hotéis ou refeitórios.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça industrial é ideal para cozinhas de grande volume em restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais, e quaisquer estabelecimentos HORECA que necessitem de uma solução de lavagem rápida, eficiente e higiénica. A alta capacidade de carga (43 cm) permite a lavagem de tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, adaptando-se perfeitamente às necessidades diárias de estabelecimentos com elevado fluxo de loiça. É particularmente vantajosa em ambientes onde a desinfeção rigorosa é primordial, como creches e lares de idosos, garantindo a máxima segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Ciclos de Lavagem	3 (120 / 180 / 210 segundos)
Produção (Cestos/Hora)	30 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água por Ciclo	3 litros
Consumo Energético (Água/Ciclo)	0,26 kWh
Consumo Energético (Enchimento Tanque)	1,07 kWh
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	6000 W
Potência Total	6700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (12,5 A)
Dimensões Exteriores (Largura)	650 mm (725 mm com alça)
Dimensões Exteriores (Profundidade)	755 mm (835 mm com alça)
Dimensões Exteriores (Altura)	2000 mm / 1525 mm
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	85°C
Peso Líquido	102 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)