

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: 27/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Louça de Capota AX-100 Sani-Control 50x50cm

Informacoes do Produto

SKU: SM1303301

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional 400V, cesto 50x50cm, com Sani-Control e Thermal Lock para higiene otimizada. Produção de até 30 cestos/hora. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça de Capota AX-100 — Principais Vantagens

A máquina de lavar louça de capota (também conhecida como lava-loiça industrial) AX-100 foi projetada para otimizar o processo de lavagem em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e bares. Com a inovadora Garantia Sani-Control, assegura uma desinfecção rigorosa do seu equipamento, em total conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar do seu negócio.

Esta máquina incorpora a função THERMAL LOCK, que garante que cada ciclo de enxaguamento seja executado à temperatura ideal para aniquilar bactérias e germes, proporcionando louça não só impecável, mas também higienizada. A sua conceção robusta, com braços de lavagem Hydroblade™ redesenhados, oferece maior eficácia na remoção de sujidade e uma poupança de água significativa.

As novas carroçarias encastradas de design ergonómico, com ângulos arredondados, previnem a acumulação de resíduos e facilitam a limpeza, otimizando a higiene e a manutenção. A capacidade de carga de 43 cm permite a lavagem de cestos GN 1/1 e Euronorm, adaptando-se às necessidades de cozinhas de alta demanda.

Aplicações

Ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de uma solução de lavagem de louça rápida, eficiente e higiénica. A alta capacidade de processamento de cestos por hora e os ciclos otimizados tornam-na perfeita para operações com elevado volume de serviço. A conformidade com as normas de desinfecção torna-a indispensável para estabelecimentos que prezem pela máxima higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da cesta	500 mm x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura útil	430 mm
Nº de ciclos	3
Duração do(s) ciclo(s)	120 / 180 / 210 segundos
Produção cestos/hora	30 / 24 / 17
Capacidade do caldeirão	8 litros
Capacidade da cuba	25 litros
Consumo de água/ciclo	3 litros
Consumo energético/ciclo	0,23 kWh
Consumo de enchimento do 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)
Largura	648 mm (725 mm com alça)
Profundidade	756 mm (835 mm com alça)
Altura	2000 mm / 1508 mm
Temperatura de lavagem	65°C
Temperatura de enxaguamento	85°C
Peso líquido	102 kg