

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Capota 400V para Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU: SM1303322

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Tensão 400V Trifásico

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota para hotelaria, 400V, com desinfecção garantida (DIN 10534). Lava até 60 cestos/h de 500x500 mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Concebida para a exigência do setor HORECA, esta máquina de lavar loiça de capota (também conhecida como lava-louça profissional) oferece desinfecção garantida, cumprindo a rigorosa norma DIN 10534. A tecnologia THERMAL LOCK assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e garantindo a máxima higiene da loiça, aspeto fundamental para qualquer cozinha profissional.

O design inovador com carroçaria encastrada e ângulos arredondados não só confere uma estética moderna, como também facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade. Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados proporcionam uma eficácia superior, enquanto o sistema de filtragem em 3 etapas mantém a água sempre em ótimas condições, prolongando a durabilidade do equipamento e assegurando lavagens constantes e de alta qualidade.

A eficiência é uma prioridade, com uma poupança de água significativa de 50% no volume da cuba e 30% no consumo durante o enxaguamento, comparativamente a modelos anteriores. Além disso, a função "Soft start" protege artigos mais frágeis, e a capacidade de carga de 43 cm é ideal para tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, tornando-a versátil para diversas necessidades de lavagem.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de capota é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço. A sua capacidade de processar até 60 cestos por hora e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm tornam-na indispensável para operações que exigem rapidez, eficiência e elevados padrões de higiene. É ideal tanto para a lavagem de loiça delicada como para utensílios mais robustos, garantindo resultados impecáveis em cada ciclo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração dos Ciclos	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
Produção (Cestos/Hora)	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água por Ciclo	3 litros
Modo de Poupança Automático	Sim
Desliga por Inatividade	Sim
Consumo Energético (Água/Ciclo)	0,22 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque	1,07 kWh
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (14 A)
Dimensões Exteriores	(Não especificado no produto original, omitir)
Peso Líquido	102 kg
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	87°C
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	7500 W
Potência Total	8250 W
Proteção Painel de Comandos	IP65 (anti-humidade)