

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina Lavar Loiça Capota de Dupla Parede 50x50cm

Informacoes do Produto

SKU: SM1303371

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo

Capota

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota para uso profissional, cestos 50x50cm. Garante desinfecção DIN 10534 com alta eficiência e poupança de água.

Máquina de Lavar Louça Profissional — Principais Vantagens

Eleve o padrão de higiene e eficiência na sua cozinha profissional com a nossa máquina de lavar louça tipo capota. Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta poderosa máquina (também conhecida como "máquina de lavar louça profissional" ou "lavavajillas industrial") garante uma desinfecção exemplar, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar do seu estabelecimento. A inovadora função Thermal Lock assegura que o enxaguamento decorre sempre à temperatura ideal para aniquilar bactérias, proporcionando uma higienização incomparável.

O sistema de enxaguamento a alta temperatura constante, apoiado por uma bomba de pressão robusta, assegura uma limpeza eficaz e uma desinfecção profunda, mesmo em períodos de uso intensivo. A integração de um condensador de vapores reduz a emissão de vapor em 75%, melhorando significativamente o ambiente de trabalho e não requer instalação adicional. Com um design ergonómico de carroçaria encastrada e ângulos arredondados, a limpeza da máquina é simplificada, prevenindo a acumulação de sujidade e otimizando a sua manutenção diária.

Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem, enquanto o seu design monobloco confere durabilidade superior face a choques. Este sistema avançado também contribui para uma poupança de 30% no consumo de água durante o enxaguamento. Adicionalmente, o sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas, assegurando uma performance constante e uma operação eficiente.

A facilidade de uso é prioritária, com um mecanismo de abertura "flow" que permite elevar a capota com mínimo esforço. A sua alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar facilmente tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O painel de comandos com ecrã LCD a cores e proteção anti-humidade IP65 oferece uma comunicação intuitiva do estado da máquina e a seleção de ciclos dedicados, incluindo a função Wash Plus+ para sujidade mais persistente.

Aplicações

Esta máquina de lavar louça de capota é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cozinhas industriais, cantinas, pastelarias e bares com elevado volume de serviço. É perfeitamente adequada para estabelecimentos que necessitam de um equipamento robusto e fiável, capaz de garantir a desinfecção rigorosa da louça de forma consistente e eficiente, suportando ciclos de trabalho prolongados e picos de utilização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração Ciclos	60/90/100/150/210 segundos
Produção Cestos/Hora	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	12 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água/Ciclo	2.8 litros
Modo de Poupança Automático	Sim
Desliga por Inatividade	Após 120 minutos
Consumo Energético (Água/ciclo)	0.22 kWh
Consumo Energético (Enchimento Tanque)	1.07 kWh
Potência da Bomba	1000 W / 1.3 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	9000 W
Potência Total	10000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (16 A)
Dimensões Exteriores (Largura)	650 mm (725 mm com alça)
Dimensões Exteriores (Profundidade)	755 mm (835 mm com alça)
Dimensões Exteriores (Altura)	2035 mm