

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 de Tunel SRC-5000DS8CV Elétrica

Informacoes do Produto

SKU: SM1302810

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Túnel/Arrasto

Energia Elétrico

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel elétrica com produção de até 4950 pratos/hora, consumo de água de 480 l/h no enxaguamento e controlo digital de temperatura. Ideal para restauração de grande volume.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma máquina de lavar loiça (ou lava-louça) de tunel de alta performance, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir uma higiene impecável. A construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura como nos sistemas internos, assegura durabilidade excecional e resistência ao ambiente exigente da restauração e hotelaria.

Este sistema avançado oferece uma lavagem de arrasto central com limitador de par por fricção, prevenindo bloqueios e prolongando a vida útil do equipamento. A tecnologia de economia de enxaguamento e a paragem automática em caso de ausência de carga resultam numa significativa poupança de água e energia, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. As paragens automáticas programadas, aliadas a uma limpeza e manutenção simplificadas, tornam este equipamento uma solução eficaz e de baixo custo de funcionamento para ambientes de grande volume.

A facilidade de utilização é complementada pela rápida deteção de avarias através de indicadores luminosos e pela possibilidade de reparação local, minimizando o tempo de inatividade. Os ciclos de lavagem e enxaguamento otimizados, com bicos de alta eficiência e controlo preciso da temperatura, garantem resultados superiores em cada utilização, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais de grande dimensão, restauração com alto volume de serviço, hotéis, hospitais e cantinas. A capacidade de processar até 4950 pratos por hora torna-a perfeita para estabelecimentos que exigem uma lavagem contínua e eficiente. As suas características de durabilidade e facilidade de manutenção adequam-se a ambientes onde a fiabilidade do equipamento é crítica para o sucesso operacional.

Especificações Técnicas

Produção

Cestos por hora	183 / 275
Pratos por hora	3294 / 4950
Pré-lavagem	
Temperatura	35°C - 45°C
Capacidade da cuba	60 litros
Potência da bomba	1.2 HP / 880 W
Primeira lavagem	
Temperatura	55°C - 65°C
Capacidade da cuba	60 litros
Potência da bomba	1.2 HP / 880 W
Resistência de aquecimento	6000 W
Lavagem potenciada	
Temperatura	55°C - 65°C
Capacidade da cuba	100 litros
Potência da bomba	3.5 HP / 2600 W
Resistência de aquecimento	9000 W
Pré-enxaguamento	
Temperatura	65°C - 75°C
Capacidade da cuba	15 litros
Potência da bomba	0.2 HP / 0.15 W
Resistência de aquecimento	6000 W
Enxaguamento	
Temperatura	80°C - 90°C
Consumo de água	480 l/h