

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Louça Profissional 50x50 cm – 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.010	Modelo:	MAQUINA LAVAR PRATOS GS 50 - 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA LAVAR PRATOS GS 50 - 400V

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional com cesto 50x50 cm e alimentação trifásica 400V. Ideal para lavagem eficiente de copos e pratos em restauração.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça Profissional – Principais Vantagens

Equipada com uma robusta estrutura em aço inoxidável AISI 304, esta máquina de lavar louça profissional é projetada para resistir aos ambientes mais exigentes da restauração e hotelaria. A sua porta de parede dupla e os sistemas de micro segurança garantem uma operação segura e eficiente, protegendo o utilizador em qualquer circunstância.

O design inteligente inclui um tanque estampado e inclinado, assegurando uma drenagem perfeita e facilitando a limpeza diária. Com uma unidade de vácuo/sucção integrada, a bomba de lavagem beneficia de uma proteção tripla, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando interrupções de serviço.

A tecnologia inovadora com teto anti-gotejamento preserva a higiene impecável da louça, enquanto os torniquetes de material compósito garantem uma lavagem eficaz, mesmo em situações de baixa pressão de água. Além disso, os aspersores removíveis simplificam as tarefas de manutenção ao final do dia, otimizando o tempo da sua equipa.

Com um sistema Thermostop avançado, o processo de enxaguamento é ativado apenas quando a temperatura ideal de 85°C é alcançada, garantindo uma desinfeção superior e louça perfeitamente higienizada a cada ciclo, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Esta máquina de lavar louça é ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis, cozinhas industriais, bares e cafetarias que procuram uma solução de lavagem rápida, eficaz e duradoura. É perfeita para estabelecimentos que necessitam lavar uma variedade de louça, desde copos altos a pratos de grandes dimensões, garantindo sempre resultados impecáveis. A sua eficiência e fiabilidade tornam-na indispensável para operações que exigem um fluxo contínuo de louça limpa, contribuindo para a otimização dos custos operacionais e a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (LxPxA)	590x600x850 mm
Dimensões do Cesto	500x500 mm
Altura Máxima de Copos	320 mm
Altura Máxima de Pratos	345 mm
Cestos por Hora	30/20 nr
Capacidade da Cuba	29 Lt
Capacidade da Caldeira	5,7 Lt
Resistência da Caldeira	4500 W
Resistência da Cuba	2700 W
Consumo de Água por Ciclo	2,3 Lt
Duração dos Ciclos	120 (1) / 180 (2) segundos
Bomba de Lavagem	650 W
Peso Líquido	56,5 kg
Peso Bruto	65 kg
Potência Total	5,2 kW
Tensão	400 V