

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Louça de Capota 50x50 cm, HT12 E Plus, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.065	Modelo:	MAQUINA LAVAR DE CAPOTA HT12 E PLUS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA LAVAR DE CAPOTA HT12 E PLUS

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional com sistema Plus para enxaguamento constante. Cestos 500x500 mm, 5 ciclos e altura de pratos até 410 mm. Ideal HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça de Capota — Principais Vantagens

A Máquina de Lavar Louça de Capota HT12 E Plus representa uma solução robusta e altamente eficiente para as exigências de lavagem de louça em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e bares. Equipada com o inovador sistema Plus, esta máquina garante uma temperatura e pressão de enxaguamento constantes, assegurando resultados de limpeza e higiene superiores em cada ciclo.

O seu painel de controlo eletrónico, fácil e intuitivo, oferece uma seleção de cinco ciclos de lavagem distintos, permitindo uma adaptação perfeita às necessidades específicas de cada carga de louça. Desde lavagens rápidas a ciclos mais intensivos, a flexibilidade é maximizada para otimizar o tempo e os recursos.

Com um design que inclui uma cuba profunda, bomba vertical auto-limpante e uma capota isolada de parede dupla, este equipamento foi concebido para durabilidade e facilidade de manutenção. O sistema de filtragem duplo no tanque e na bomba, juntamente com o suporte de cestos removível, simplifica a limpeza diária, prolongando a vida útil do aparelho e mantendo a sua eficiência.

Aplicações

Esta máquina de lavar louça de capota é ideal para cozinhas de restauração de médio e grande porte, unidades hoteleiras com elevada demanda, refeitórios empresariais e cozinhas industriais que procuram eficiência e capacidade de resposta. A sua capacidade de processamento de até 70 cestos por hora, com cestos de 500x500 mm, torna-a perfeita para lidar com picos de trabalho, garantindo que os utensílios e louça estejam sempre disponíveis.

Pode ser instalada tanto em configuração linear quanto angular, oferecendo flexibilidade de layout para otimizar o espaço na cozinha, essencial em qualquer estabelecimento HORECA.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	720x735x1445/1880 mm
Dimensões do cesto	500x500 mm
Altura máxima dos pratos	410 mm
Cestos por hora	70/40/30/20/12 nr
Ciclos (segundos)	50(1)/90(2)/120(3)/180(4)/300(5) kg
Capacidade da cuba	42 Lt
Capacidade da caldeira	15 Lt
Potência resistência caldeira	9000 W
Potência resistência da cuba	2700 W
Potência bomba de lavagem	1490 W
Peso líquido	115 kg
Peso bruto	131 kg
Potência total	10,5 kW
Tensão	400 V