

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota H+ 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.068	Modelo:	UD2800.068
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	720 x 735 x 1445 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2800.068

FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a máquina de lavar loiça capota H+? A: A máquina de lavar loiça capota H+ possui dimensões de 720x735x1445/1880 mm. Assegure um espaço adequado para a instalação, considerando as aberturas da capota e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional., Q: Como é feita a instalação elétrica e de água da máquina de lavar loiça capota H+? A: Esta máquina requer uma ligação elétrica de 400V e tem um consumo de água de 2,6 litros por ciclo. É essencial ter um acesso fácil a uma ligação de água e eletricidade compatível para garantir o bom funcionamento do equipamento., Q: Que tipo de manutenção a máquina de lavar loiça capota H+ necessita? A: A máquina de lavar loiça capota H+ inclui um ciclo de autolimpeza, bomba vertical autolimpante e filtros de tanque duplo de fácil remoção. Recomenda-se a limpeza regular destas componentes para otimizar o desempenho e a durabilidade do equipamento., Q: Quais os programas de lavagem disponíveis na máquina de lavar loiça capota H+? A: A máquina oferece quatro programas personalizáveis e dois ciclos de Higiene+ padrão, que cumprem a norma EN ISO 15883-1. Estes programas são projetados para atender a diversas necessidades de lavagem em ambientes profissionais., Q: São os doseadores de detergente e abrillantador peristálticos incluídos? A: Sim, a máquina de lavar loiça capota H+ inclui doseadores peristálticos para detergente e abrillantador, garantindo uma dosagem precisa e eficiente para resultados de lavagem ideais.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina lavar loiça capota, máquina lavar capota h+, lavadora industrial 400v

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14099

Alt Text Imagens

Maquina Lavar Capota Ht12 Electron Plus H+ 400v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Lavar Capota Ht12 Electron Plus H+ 400v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

LAVAGEM LOUÇA > Capota

Categorias Secundárias

LAVAGEM LOUÇA

Upsells (SKU | Título)

MS0805.35.041,MS0800.35.010,MS0805.35.034

Uso Profissional - Dicas

Monitorize regularmente os níveis de detergente e abrillantador através do painel LED e ajuste as dosagens para otimizar o consumo e garantir sempre os melhores resultados de lavagem., Utilize os programas Higiene+ para loiça de maior risco ou em períodos que exijam desinfecção acrescida, como após eventos ou para utensílios específicos de preparação de alimentos sensíveis., Assegure a pré-lavagem e remoção de resíduos sólidos antes de carregar a loiça, maximizando a eficiência da máquina e prolongando a vida útil dos filtros e componentes internos., Considere a instalação da máquina num layout de canto para otimizar o espaço e o fluxo de trabalho na copa, facilitando o carregamento e descarregamento da loiça.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo / Chefe de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Diretor de Operações Hoteleiras, Responsável de Compras / Aprovisionamento

Descrição Curta Original

<p>• Painel de controle LED eletrônico fácil e intuitivo
 • Modificação da dosagem de detergente e abrillantador diretamente no painel de comandos
 • Painel de controle remoto disponível mediante solicitação em vez do painel de controle padrão
 • Quatro programas personalizáveis + 2 Higiene padrão + ciclos
 Os dois programas especiais Higiene + (H+) cumprem A0=30 segundo a norma EN ISO 15883-1
 • Capota com isolamento de dupla parede
 • Tanque profundo
 • Filtros de tanque duplo, com sistema recolha de sujidade e filtro de bomba (sistema aprimorado para uma melhor filtragem da água de lavagem)
 • Bomba vertical autolimpante
 • Bomba de lavagem “start” suave
 • Dispensadores peristálticos de detergente e abrillantador incluídos
 • Fácil acesso para manutenção
 • Painel de teto anti-queda
 • Suporte de cesto facilmente removível
 • Layouts lineares ou de canto
 • Ciclo de autolimpeza
 • O sistema Plus garante temperatura e pressão de enxágue constantes graças à bomba de enxágue standard
 • Predisposição para ligação a um dispositivo externo de osmose inversa (a pedido)</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 720x735x1445/1880 mm
 Dimensões: cesto 500x500 mm
 Alt. Max. Pratos 410 mm
 Cestos-hora 72/40/30/20/20/5 nr
 Ciclos seg 50(1)/90(2)/120(3)/180(4)/180(5)/630(6) kg
 Capacidade da Cuba: 42 Lt
 Consumo água/ciclo 2,6 L
 Capacidade da caldeira 15 Lt
 Resistência caldeira 9000 W
 Resistência da Cuba: 2700 W
 Bomba de Lavagem: 1490 W
 Peso Líquido: 115 kg
 Peso bruto: 131 kg
 Potência: Total kw 10,5 kw</p><p>Tensão: 400 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRLAVM,HE445839,HE445822

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes de Grande Volume e Cozinhas de Produção: Em restaurantes com elevado número de serviços ou cozinhas de produção centralizadas, a capacidade de processar até 72 cestos/hora com ciclos rápidos e eficazes é crucial. A capota H+ permite a lavagem contínua de pratos, travessas e utensílios, garantindo que nunca há interrupções no fluxo de trabalho da cozinha, mesmo durante as horas de pico, mantendo a loiça sempre disponível. **Hotéis e Unidades Hoteleiras com Múltiplos Pontos de F&B:** Para hotéis que operam vários restaurantes, bares e serviço de quartos, a consistência na higienização da loiça é um fator crítico para a reputação e segurança alimentar. Os programas Higiene+, que cumprem a norma EN ISO 15883-1, são particularmente valiosos para garantir a desinfeção completa de loiça utilizada em buffets, banquetes ou serviços de saúde internos, assegurando a máxima proteção e confiança ao cliente. **Cantinas e Refeitórios Institucionais:** Em cantinas escolares, refeitórios empresariais ou unidades de saúde, onde a segurança alimentar é uma prioridade inegociável, a Máquina Lavar Loiça Capota H+ oferece a capacidade e os ciclos de higiene necessários para processar grandes volumes de tabuleiros, pratos e copos. A sua tecnologia 'Plus' assegura que a temperatura e pressão de enxaguamento são constantes, vital para a eliminação eficaz de bactérias e vírus, e para a secagem rápida da loiça, otimizando a rotatividade e a disponibilidade.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Lavar Loiça Capota H+ Eletrónica 400V representa um investimento estratégico para qualquer operação de hotelaria ou restauração que exija máxima eficiência e rigor higiénico na lavagem de loiça. Com a sua construção robusta, painel de controlo intuitivo e programas de lavagem especializados, incluindo ciclos Higiene+, este equipamento assegura uma produtividade contínua e resultados de desinfeção consistentes, essenciais para manter os mais elevados padrões de serviço e conformidade sanitária em ambientes profissionais de elevado volume.

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota eletrónica com 6 programas e Higiene+ (EN ISO 15883-1). Ideal para uso profissional e intensivo.

Descricao Completa

máquina lavar loiça capota — Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Esta lavadora industrial foi concebida para otimizar as operações de limpeza em ambientes profissionais, como cozinhas de restaurantes, hotelaria e cantinas. Equipada com um painel de controlo eletrónico LED intuitivo, facilita a gestão e ajuste dos ciclos de higienização, permitindo a modificação direta da dosagem de detergente e abrillantador para garantir um brilho impecável a cada utilização.

O equipamento destaca-se pelos seus seis programas de lavagem, incluindo dois ciclos especiais Higiene+, que cumprem a rigorosa norma EN ISO 15883-1 (A0=30), assegurando a máxima desinfeção da loiça. A sua construção robusta, com capota de dupla parede isolada e cuba profunda, juntamente com um sistema de filtragem avançado e bomba vertical autolimpante, garante elevada durabilidade, eficiência no consumo de água e um desempenho excecional ao longo do tempo. A tecnologia "Plus" mantém a temperatura e pressão de enxaguamento consistentes, crucial para uma desinfeção e secagem eficazes, tornando-a a escolha ideal para estabelecimentos que exigem os mais altos padrões de higiene e funcionalidade. Além disso, a facilidade de manutenção e a flexibilidade de instalação (em layouts lineares ou de canto) contribuem para o aumento da produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta lavadora de loiça é a solução perfeita para restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis, refeitórios empresariais e institucionais, e estabelecimentos de pastelaria ou padarias que necessitam de um equipamento fiável e de alta capacidade. A sua performance garante a limpeza rápida e eficiente de grandes quantidades de pratos, copos e utensílios, suportando operações contínuas e exigentes, essenciais para manter o fluxo de serviço ininterrupto na sua cozinha profissional. É particularmente indicada para ambientes que requerem ciclos de higiene rigorosos, graças aos seus programas especiais de desinfeção.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	720x735x1445/1880 mm
Dimensões do Cesto	500x500 mm
Altura Máxima Pratos	410 mm
Cestos por Hora	72/40/30/20/20 & 5
Ciclos (segundos)	50(1) / 90(2) / 120(3) / 180(4) / 180(5) / 630(6)
Capacidade da Cuba	42 Litros
Consumo de Água/Ciclo	2,6 L
Capacidade da Caldeira	15 Litros

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

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a máquina de lavar loiça?

A: A máquina de lavar loiça capota H+ possui dimensões de 720x735x1445/1880 mm. Assegure um espaço adequado para a instalação, considerando as aberturas da capota e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Q: Como a lavadora garante uma lavagem eficiente com o sistema "Plus"?

A: O sistema "Plus" inclui uma bomba de enxaguamento padrão que mantém a temperatura e a pressão da água constantes, assegurando um enxaguamento completo e eficaz, o que é crucial para a remoção de detergentes e para a secagem rápida da loiça.

Q: Quais os benefícios dos programas Higiene+?

A: Os programas Higiene+ (H+) cumprem a norma EN ISO 15883-1 (A0=30), garantindo um nível elevado de desinfecção, essencial para ambientes onde a higiene é crítica, como hospitais ou lares.

Q: É possível instalar dosadores automáticos de detergente e brilhantador?

A: Sim, a lavadora industrial inclui dispensadores peristálticos de detergente e brilhantador. Estes podem ser facilmente ajustados através do painel de controlo, otimizando o consumo e a performance da lavagem para resultados ideais.

Q: Que tipo de manutenção necessita este equipamento?

A: A máquina de lavar loiça de capota inclui um ciclo de autolimpeza, bomba vertical autolimpante e filtros de tanque duplo de fácil remoção. Recomenda-se a limpeza regular destas componentes para otimizar o desempenho e a durabilidade do equipamento.