

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Secador de Túnel para Máquina de Lavar Loiça Industrial 850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.077	Modelo:	UD2800.077
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	100 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.077
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Secador de túnel profissional de 850mm para máquinas de lavar loiça industriais RX101E/RX164E. Garante secagem rápida e eficaz, com capacidade de 500 m³/h.

Descricao Completa

secador de túnel — Secador de Loiça Industrial — Principais Vantagens

Este secador de túnel foi desenvolvido para otimizar o processo de secagem em máquinas de lavar loiça de grande capacidade, como os modelos RX101E e RX164E. Garante uma secagem rápida e eficaz, essencial para o bom funcionamento de cozinhas profissionais, minimizando os tempos de espera e maximizando a produtividade. Com uma robusta construção e elevada eficiência energética, este equipamento assegura um desempenho superior e uma durabilidade prolongada, mesmo em ambientes de utilização intensiva. A sua potência de resistência de 4,5 kW e potência de motor de 0,25 kW garantem resultados impecáveis, contribuindo para a redução de custos operacionais e para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Aplicações Profissionais

Este secador de loiça é ideal para restaurantes de alta afluência, hotéis, refeitórios industriais e hospitais, onde a eficiência e a rapidez no ciclo de lavagem e secagem são cruciais. É um complemento indispensável para máquinas de lavar loiça de arrasto, assegurando que a loiça e os utensílios saem prontos a usar, sem marcas de água e com a máxima higiene. Perfeito para operações que exigem um fluxo constante de loiça limpa e seca para a satisfação contínua dos seus clientes e manutenção dos mais altos padrões de saúde e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do Túnel	850 mm
Capacidade	500 m ³ /h
Velocidade de Saída de Ar	15,3 m/s
Compatibilidade	Máquinas de túnel RX101E/RX164E
Peso Líquido	100 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	120 kg
Potência da Resistência	4,5 kW
Potência do Motor	0,25 kW
Potência do Motor do Tapete	0,18 kW

Perguntas Frequentes

Qual o objetivo principal deste secador?

O Secador de Túnel foi concebido para assegurar uma secagem rápida e eficiente da loiça após a lavagem em máquinas de arrasto, prevenindo marcas de água e otimizando a higiene geral. Permite que os seus utensílios saiam perfeitamente secos e prontos para o próximo ciclo de uso ou armazenamento imediato, sem comprometer a rapidez do serviço.

É compatível com outras máquinas de lavar loiça?

Este secador foi especificamente projetado para ser compatível com as máquinas de lavar loiça de túnel modelos RX101E e RX164E, de forma a garantir um desempenho ideal e uma integração perfeita no seu sistema existente. Para outros modelos, a compatibilidade pode variar e deve ser verificada junto do fabricante.

Quais os requisitos de energia para este equipamento?

O equipamento necessita de uma potência total da resistência de 4,5 kW, um motor de 0,25 kW e um motor de tapete de 0,18 kW para o seu funcionamento. Recomenda-se a consulta de um profissional qualificado para a instalação elétrica, garantindo a conformidade com as normas de segurança.

É fácil de instalar e manter?

A instalação é projetada para ser simples com as máquinas compatíveis, e a sua construção robusta facilita a manutenção, garantindo um longo ciclo de vida e minimizando interrupções operacionais. A limpeza regular e a verificação dos componentes são cruciais para a durabilidade do equipamento.

Que benefícios o secador traz para a produtividade da cozinha?

Este secador otimiza significativamente o fluxo de trabalho na sua cozinha, reduzindo os tempos de espera pela loiça seca e pronta a usar. Contribui para uma maior eficiência operacional, menor necessidade de mão-de-obra para acabamentos e uma melhor gestão do inventário de loiça, resultando em poupanças consideráveis e aumento da satisfação do cliente.