

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça de Túnel com Secagem Integrada, 70/100 Cestos/Hora, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.080A	Modelo:	MAQUINA LAVAR LOIÇA DE TUNEL RX 101E+ SEC.DR24
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA LAVAR LOIÇA DE TUNEL RX 101E+ SEC.DR24

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel industrial com secagem integrada. Capacidade de 70-100 cestos/hora, ideal para alta demanda. Consumo otimizado de água e energia, tensão 400V, cesto 50x50 cm.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta máquina de lavar loiça de túnel garante uma performance superior e uma eficiência inigualável. Com uma impressionante capacidade de 70 a 100 cestos por hora, otimiza o fluxo de trabalho em ambientes de hotelaria, restauração e similares, assegurando que a loiça esteja sempre pronta a usar. A incorporação de um sistema de secagem potente elimina a necessidade de secagem manual, contribuindo para uma operação mais higiénica e rápida.

Os filtros de proteção em aço inoxidável, facilmente removíveis, garantem a limpeza constante da água, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficácia da lavagem. A porta de parede dupla isolada, equipada com sistema anti-queda, oferece maior segurança e contribui para a eficiência térmica da máquina. Os economizadores de lavagem e enxaguamento reduzem significativamente o consumo de água e energia, operando apenas quando o cesto está na área dedicada, o que se traduz em poupanças consideráveis para o seu negócio.

O redutor de pressão integrado assegura um consumo constante no enxaguamento, estabilizando a pressão da rede para resultados uniformes e eficientes. A secagem, com uma potência de 4,5 Kw, utiliza um potente jato de ar pré-aquecido que garante uma secagem perfeita da loiça, independentemente do tipo de material.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais, e grandes estabelecimentos de catering que necessitam de um volume elevado de lavagem de loiça. A sua robustez e capacidade de processamento tornam-na indispensável em ambientes onde a rapidez, higiene e eficiência são cruciais para a operação diária.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (CxLxA)	1680x715x1830/1900 mm
Dimensões do Cesto	500x500 mm
Altura Máx. Pratos	450 mm
Cestos por Hora	70/100 nr
Capacidade da Caldeira	28,5 Litros
Peso Líquido	265 kg
Peso Bruto	315 kg
Potência Total	28 kW
Tensão	400 V
Potência de Secagem	4,5 kW

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta máquina é mais adequada?

Esta máquina é ideal para cozinhas de alta produção em hotéis, restaurantes de grande dimensão, refeitórios e hospitais, onde a eficiência e a capacidade de lavagem são cruciais.

Como contribui para a economia de recursos?

Possui economizadores de lavagem e enxaguamento que ativam a operação apenas quando o cesto está na área dedicada, reduzindo o consumo de água e energia. O redutor de pressão também otimiza o consumo no enxaguamento.

Qual o tamanho máximo de pratos que posso lavar?

A máquina permite a lavagem de pratos com uma altura máxima de 450 mm, adequando-se à maioria dos tipos de loiça profissional.

O sistema de secagem garante uma secagem completa?

Sim, o sistema de secagem de 4,5 Kw utiliza um potente jato de ar pré-aquecido que garante uma secagem perfeita da loiça, eliminando a necessidade de secagem manual.