

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Copos Profissional 40x40 cm - Painel Eletrónico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.129	Modelo:	UD2800.129
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45.5 kg	Dimensões:	450 x 535 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.129
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Máquina de lavar copos profissional com cesto 40x40 cm, 6 ciclos de lavagem e painel de controlo eletrónico. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

máquina lavar copos — Lavagem de Copos – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a higienização em ambientes de alto volume, esta lavadora de copos combina na perfeição eficiência e tecnologia de ponta para garantir resultados impecáveis. Com um design compacto e robusto, esta unidade adapta-se com facilidade a diversos espaços, desde bares movimentados a restaurantes elegantes, assegurando uma limpeza superior para a sua louça. Assegurar copos reluzentes e sem manchas é um fator crucial para a imagem e satisfação do cliente em qualquer negócio de restauração.

A interface intuitiva, equipada com um painel de controlo eletrónico e um ecrã LCD multilíngue, simplifica a operação diária, permitindo uma gestão eficiente dos ciclos de lavagem. Adicionalmente, a configuração flexível da tensão elétrica, diretamente a partir da ligação dos cabos, oferece uma versatilidade notável na instalação, adaptando-se às necessidades específicas do seu estabelecimento. Esta inovação tecnológica representa uma poupança significativa de tempo e recursos na fase de montagem e adaptação do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar copos é ideal para estabelecimentos de restauração, cafés, pastelarias, restaurantes e hotéis que exigem uma higienização rápida e eficaz. É particularmente adequada para operações com volume médio a elevado de louça, onde a rapidez e a higiene são prioritárias, garantindo a rotação contínua de copos limpos.

A sua capacidade de cesto de 40x40 cm faz desta máquina uma solução versátil para lavar copos de diversos tamanhos, assegurando que todo o tipo de recipiente seja lavado com a máxima eficiência. Para cozinhas industriais e espaços com exigências elevadas de higiene e produtividade, este equipamento é uma escolha acertada que contribui para o bom funcionamento do negócio e para a satisfação da sua clientela.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	450x535x720 mm

Dimensão do Cesto	400x400 mm
Altura Máxima de Copos	260 mm
Altura Máxima de Pratos	260 mm
Cestos por Hora	40/30/60/30/24/18 nr/h
Duração dos Ciclos	90(1)/120(2)/60(3)/120(4)/150(5)/200(6) seg
Capacidade da Cuba	7 + 4 Litros
Capacidade da Caldeira	5,2 Litros
Potência da Resistência da Caldeira	3000 W
Potência da Resistência da Cuba	1100 W
Potência Bomba de Lavagem	250 W
Peso Líquido	45,5 kg
Peso Bruto	50 kg
Potência Total	3,3 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Para que tipo de estabelecimentos é esta máquina de lavar copos mais adequada?

R: É ideal para uma variedade de estabelecimentos como bares, cafés, restaurantes e hotéis, adaptando-se a qualquer negócio que necessite de uma lavagem de copos eficiente e de alta qualidade. Garante a higienização otimizada em ambientes de fluxo intenso.

P: Como o painel de controlo eletrónico facilita o uso da máquina?

R: O painel eletrónico, com o seu ecrã LCD e seleção de idioma, proporciona uma operação extremamente intuitiva. Isso facilita a escolha dos ciclos de lavagem e a monitorização do processo, contribuindo para uma maior eficiência operacional e reduzindo a necessidade de formação intensiva do pessoal.

P: Quantos ciclos de lavagem estão disponíveis e qual a sua duração?

R: A máquina oferece 6 ciclos de lavagem distintos, com durações que variam entre 60 e 200 segundos. Inclui 4 ciclos com drenagem parcial e 2 ciclos com água limpa, o que garante flexibilidade e adaptação a diferentes níveis de sujidade e necessidades específicas de higienização.

P: A instalação e configuração de tensão da máquina são complicadas?

R: Não, a instalação é desenhada para ser simples e a configuração da tensão é simplificada. A tensão pode ser alterada diretamente na ligação dos cabos, o que oferece uma grande flexibilidade e conveniência na hora de instalar o equipamento na sua cozinha profissional.

P: Quais acessórios são recomendados para maximizar o desempenho da máquina?

R: Recomenda-se a utilização de cestos de 400x400 mm e, se necessário, porta-talheres específicos para este modelo. Para além disso, o uso de detergentes e abrillantadores profissionais é crucial para garantir um brilho sem manchas e prolongar a vida útil do equipamento e dos seus copos.