

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial Optima2 500

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | UD2800.133 | Modelo: | 2800.133 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2800.133 |

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial Optima2 500 para cozinhas profissionais, com 4 ciclos e painel eletrónico LCD. Higiene e eficiência garantidas.

Descricao Completa

máquina lavar loiça industrial — Lavagem Eficiente — Principais Vantagens

Esta máquina de lavagem de loiça destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, incorporando tecnologia avançada para garantir resultados impecáveis em cada ciclo. O painel de controlo eletrónico com ecrã LCD e seleção de idioma oferece uma experiência de utilização intuitiva, permitindo que a sua equipa otimize as operações de limpeza com facilidade. Os ciclos de lavagem foram concebidos para proporcionar uma higienização profunda, essencial para o cumprimento das normas sanitárias mais exigentes em ambientes profissionais.

A construção robusta e as funcionalidades inteligentes, como a drenagem parcial do tanque antes do enxaguamento e os ciclos com água limpa, asseguram uma performance consistente e um menor consumo de recursos. A facilidade de configuração da tensão de mudança, diretamente da conexão dos cabos, simplifica a instalação e adaptação a diferentes infraestruturas. Este equipamento é uma escolha acertada para estabelecimentos que procuram otimização e fiabilidade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo, esta lavadora é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração. A sua capacidade de lidar com grandes volumes de loiça de forma rápida e eficaz melhora o fluxo de trabalho e a produtividade. É a solução perfeita para gerir a exigência diária de lavagem de pratos e copos em ambientes com muita afluência, garantindo sempre a máxima higiene e brilho.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|----------------------|----------------|
| Dimensões | 600x610x850 mm |
| Dimensões cesto | 500x500 mm |
| Altura máxima copos | 340 mm |
| Altura máxima pratos | 340 mm |

| | |
|----------------|---------|
| Porta talheres | Não |
| Peso Líquido | 64,5 kg |
| Peso Bruto | 73 kg |
| Potência Total | 6,7 kW |
| Tensão | 400 V |

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de lavagem deste equipamento por hora?

O equipamento foi concebido para um rendimento elevado, sendo capaz de processar um número significativo de cestos por hora, ideal para picos de trabalho. O tamanho do cesto de 500x500 mm permite acomodar uma variedade de loiça, otimizando cada ciclo.

Este modelo é fácil de usar para qualquer funcionário?

Sim, o painel de controlo eletrónico com ecrã LCD e a tecla START multichrome são extremamente intuitivos. A seleção de idioma no menu facilita a operação por diferentes colaboradores, minimizando a necessidade de formação intensiva.

Que tipo de loiça pode ser lavada nesta máquina?

A altura máxima de 340 mm para copos e pratos confere uma grande versatilidade. É adequada para uma vasta gama de artigos de restauração, desde pratos standard a copos mais altos, garantindo sempre uma limpeza eficaz.

A máquina consome muita água e energia?

Graças aos seus 4 ciclos de lavagem, com drenagem parcial do tanque e dois ciclos com água limpa, o consumo é otimizado. Esta funcionalidade contribui para uma maior poupança de água e energia, sem comprometer a qualidade da lavagem.

É possível ajustar esta máquina a diferentes voltagens?

Sim, a configuração de tensão é facilmente ajustável diretamente da conexão dos cabos. Isto garante flexibilidade máxima na instalação, permitindo que o equipamento se adapte a diversas especificações elétricas.