

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota 550x665mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.153	Modelo:	UD2800.153
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	690 x 800 x 1890 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2800.153

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para a instalação desta máquina de lavar loiça industrial? A: A máquina de lavar loiça industrial de capota tem dimensões de 690x800x1890/2275 mm. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a sua instalação, incluindo a altura para a capota abrir totalmente e o cesto de 550x665 mm., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e hídrica para este equipamento? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência total de 8 kW. O consumo de água por ciclo é de 4,2 litros. É fundamental que a sua instalação elétrica e hídrica esteja preparada para estas especificações., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de lavar loiça profissional? A: A manutenção regular e a limpeza são cruciais para a durabilidade e eficiência. Recomenda-se a limpeza diária do interior da cuba e dos filtros, e verificações periódicas dos braços de lavagem e do sistema de drenagem. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados., Q: Quais os tipos de cestos compatíveis e as suas capacidades? A: A máquina utiliza cestos de 550x665 mm. A altura máxima para tabuleiros é de 805 mm. Em termos de capacidade, consegue processar entre 6 a 30 cestos por hora, dependendo do programa de lavagem selecionado.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina de lavar loiça industrial, máquina lavar loiça capota, lavadora loiça profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14127
Alt Text Imagens	Maquina De Lavar Loiça Lp1 S8 Plus
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina De Lavar Loiça Lp1 S8 Plus
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	LAVAGEM LOUÇA > Capota
Categorias Secundárias	LAVAGEM LOUÇA
Upsells (SKU Título)	MS0440.317.025B

Uso Profissional - Dicas	<p>Instale obrigatoriamente um descalcificador de água para proteger a resistência da caldeira de 6000W e garantir uma lavagem sem manchas., Utilize as mesas de pré-lavagem com chuveiro para remover resíduos sólidos, otimizando o consumo de 4,2 litros de água por ciclo e prolongando a vida útil da bomba de 2180W., Selecione o ciclo de 10 minutos para utensílios com gordura carbonizada ou proteínas persistentes, aproveitando a estabilidade térmica da cuba industrial., Realize a limpeza diária dos filtros internos para manter a pressão da bomba de lavagem e evitar obstruções nos braços aspersores.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Diretores de Food & Beverage (F&B), Chefes de Cozinha e Gestores de Operações, Responsáveis de Compras de Grupos Hoteleiros</p>
Descrição Curta Original	<p><p>MAQUINA DE LAVAR LOIÇA LP1 S8 PLUS</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 690x800x1890/2275 mm
 Dimensões: cesto 550x665
 Alt. Max. tabuleiros 805 mm
 Cestos-hora (55°C) 30/15/10/7,5/6 nr
 Capacidade da Cuba: 50 Lt
 Capacidade da caldeira 15 Lt
 Resistência caldeira 6000 w
 Resistência da Cuba: 3000 w
 Cons. Água p ciclos 4,2 Lt
 Duração dos ciclos 2(1)/4(2)/6(3)/8(4)//10(5) min
 Bomba de Lavagem: 2180 W
 Peso Líquido: 110 kg
 Peso bruto: 130 kg
 Potência: Total kw 8 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRLAVM,HE445822,HE445815,HE445839</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Unidades de Catering e Banquetes: Utilizada para processar rapidamente tabuleiros de serviço e GN de grandes dimensões graças à altura útil de 805 mm. A potência de 8 kW permite uma recuperação térmica célere entre ciclos, essencial durante picos de serviço em eventos., Cozinhas de Hotelaria de Grande Escala: Integrada em linhas de lavagem com mesas de entrada e saída, otimizando a ergonomia do operador que evita movimentos repetitivos de flexão. O sistema de capota permite um carregamento contínuo que sustenta o ritmo de pequenos-almoços e jantares buffet., Restaurantes de Elevada Rotatividade: Aplicada na lavagem intensiva de pratos e talheres com ciclos curtos de 2 minutos, garantindo que o stock de louça está disponível para as mesas sem interrupções. A cuba de 50 litros minimiza a necessidade de trocas de água frequentes, mantendo a produtividade.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>Esta máquina de lavar louça de capota industrial é um ativo crítico para operações de alto débito, projetada para maximizar a eficiência do fluxo de trabalho em zonas de lavagem intensiva. Com uma alimentação trifásica de 400V e cesto de dimensões superiores (550x665mm), o equipamento garante a higienização rigorosa de grandes volumes de louça e utensílios de grande porte, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a redução do tempo de rotação de inventário.</p>

Máquina de lavar loiça industrial de capota com cesto de 550x665mm. Eficiência e potência de 8 kW para lavagem rápida e higiênica na restauração.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — Equipamento para Lavagem Industrial – Principais Vantagens

Concebida para responder às exigências mais rigorosas de hotéis e restaurantes, esta máquina de lavar loiça profissional de capota oferece uma performance excepcional e uma fiabilidade inigualável. Com a sua construção robusta e tecnologia avançada, assegura resultados impecáveis a cada ciclo, otimizando a produtividade na sua cozinha. O design ergonómico da máquina facilita o carregamento e descarregamento da louça, enquanto os ciclos de lavagem ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes necessidades dos seus utensílios.

É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência, higiene superior e durabilidade num único equipamento. O elevado poder de lavagem, em conjunto com um controlo preciso da água e da temperatura, permite a remoção eficaz da sujidade, mesmo em grandes volumes de loiça. Contribui ainda para uma operação mais sustentável, graças à gestão otimizada dos recursos hídricos e energéticos.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça automática é perfeitamente adequada para restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis de grande escala, cozinhas industriais, refeitórios e bares movimentados que exigem um desempenho constante. É ideal para higienizar uma vasta gama de utensílios, desde pratos e copos a talheres e tabuleiros de grandes dimensões (até 805 mm de altura), garantindo uma higienização superior e um fluxo de trabalho contínuo. As suas características tornam a máquina um ativo valioso para o setor da restauração e hotelaria, onde a rapidez e eficácia na lavagem são cruciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	690x800x1890/2275 mm
Dimensão do Cesto	550x665 mm

Característica	Detalhe
Altura Máx. Tabuleiros	805 mm
Cestos por Hora (55°C)	30/15/10/7,5/6 L/h
Capacidade da Cuba	50 Litros
Capacidade da Caldeira	15 Litros
Resistência da Caldeira	6000 W
Resistência da Cuba	3000 W
Consumo de Água por Ciclo	4,2 Litros
Duração dos Ciclos	2(1)/4(2)/6(3)/8(4)//10(5) minutos
Bomba de Lavagem	2180 W
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	130 kg
Potência Total	8 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta máquina de lavar loiça?

Este equipamento opera com uma tensão de 400 V, sendo adequado para instalações elétricas industriais.

Quantos cestos de loiça posso lavar por hora?

A máquina oferece diferentes programas que permitem lavar entre 6 a 30 cestos por hora, dependendo do ciclo selecionado e da temperatura de 55°C, garantindo flexibilidade e resposta a picos de trabalho.

É possível lavar tabuleiros de grandes dimensões?

Sim, com uma altura máxima para tabuleiros de 805 mm, esta máquina é apta a lavar tabuleiros e outros utensílios de grande porte, permitindo a lavagem eficiente de uma vasta gama de artigos de cozinha.

Qual o consumo médio de água por ciclo de lavagem?

O consumo de água por ciclo é de aproximadamente 4,2 litros. Este valor otimizado contribui para a sustentabilidade e contenção de custos operacionais na sua cozinha profissional.

Que tipo de manutenção regular é recomendada para este aparelho?

Para assegurar o bom funcionamento e longevidade do equipamento, recomenda-se a limpeza diária dos filtros e do interior, bem como verificações periódicas dos braços de lavagem e do sistema de drenagem. Consulte o manual para instruções mais detalhadas.