

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina Lavar Loiça Capota Profissional 85x72.5cm cesto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2800.156	<b>Modelo:</b>	MAQUINA LAVAR LOIÇA LP3S PLUS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA LAVAR LOIÇA LP3S PLUS

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota profissional com tela eletrónica e sistema poupança de energia. Cesto de 85x72.5cm, 4 ciclos de lavagem e bomba autolimpante. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Capota — Ótima Performance e Eficiência

Esta máquina de lavar loiça de capota foi concebida para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais de alta intensidade. Com um design robusto de parede dupla e cuba profunda estampada, garante uma lavagem eficaz e uma durabilidade excepcional, minimizando a perda de calor com o seu sistema de poupança de energia. O seu painel eletrónico intuitivo permite uma operação simplificada e controlo total sobre os quatro ciclos de lavagem disponíveis.

A bomba de enxaguamento padrão e a bomba vertical autolimpante asseguram resultados de limpeza impecáveis e uma higiene superior em cada ciclo. Os lavatórios e enxaguamentos independentes em aço inoxidável, juntamente com o filtro removível duplo, facilitam a manutenção e garantem um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico, cumprindo as diretrizes HACCP.

Com a capacidade para cestos de 850x725 mm e uma altura máxima para tabuleiros de 645 mm, esta máquina adapta-se a uma vasta gama de utensílios, desde pratos grandes a tabuleiros de confeção. Os seus ciclos de lavagem variam de 3 a 12 minutos, permitindo adaptar-se rapidamente a diferentes volumes e níveis de sujidade, otimizando o consumo de água.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de um desempenho de lavagem constante e eficiente. A sua capacidade de processar um elevado número de cestos por hora (até 20 cestos/hora) torna-a perfeita para estabelecimentos com picos de trabalho intensos, garantindo sempre a loiça limpa e pronta a usar.

Graças à sua versatilidade e ao termóstato que assegura a temperatura de enxaguamento conforme as diretrizes HACCP, é a solução perfeita para qualquer ambiente que exija rigor máximo na higiene dos utensílios, como hospitais, escolas ou pastelarias com elevada produção.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	990x885x1790/2050 mm
<b>Dimensões do cesto</b>	850x725 mm
<b>Altura Máxima Tabuleiros</b>	645 mm
<b>Cestos/hora (55°C)</b>	20/10/6/5
<b>Capacidade da Cuba</b>	78 Litros
<b>Capacidade da Caldeira</b>	20 Litros
<b>Resistência da Caldeira</b>	9000 W
<b>Resistência da Cuba</b>	6000 W
<b>Consumo de Água por Ciclo</b>	4,3 Litros
<b>Duração dos Ciclos</b>	3(1)/6(2)/9(3)/12(4) minutos
<b>Bomba de Lavagem</b>	2180x2 W
<b>Peso Líquido</b>	221 kg
<b>Peso Bruto</b>	256 kg
<b>Potência Total</b>	13,3 kW
<b>Tensão</b>	400 V