

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Industrial com Granulados 1095x910x2100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.161	Modelo:	UD2800.161
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	346 kg	Dimensões:	1095 x 910 x 2100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.161
Marca	UDI

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com granulados, 1095x910x2100 mm. Tecnologia avançada de parede dupla e 12 ciclos de lavagem eficazes para restauração.

Descricao Completa

Lavagem Profissional de Loiça — Principais Vantagens

Este equipamento representa um avanço na higienização de utensílios, combinando tecnologia inovadora com desempenho superior. Possui um sistema de lavagem coberto por dupla patente internacional, assegurando uma limpeza profunda e eficaz, ideal para os ambientes mais exigentes de restauração.

Com 12 programas de ciclo distintos, sendo 6 deles otimizados com uma mistura de água, detergente e granulados, este aparelho melhora significativamente o processo para uma vasta gama de artigos. A sua construção robusta de parede dupla, com isolamento termoacústico, garante uma operação silenciosa e uma notável eficiência energética.

A bomba de lavagem em aço inoxidável AISI 316, com coroa do mesmo material, proporciona alta eficiência, permitindo a emissão de fluido a alta pressão para desincrustar a sujidade mais resistente. O tanque interior, também em aço inoxidável AISI 316, apresenta uma espessura constante e câmara de lavagem com ângulos arredondados, que facilitam a higienização e manutenção, contribuindo para a longevidade do aparelho.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça foi desenvolvida para atender às necessidades de cozinhas de grande porte, como as de restaurantes requintados, hotéis de luxo, refeitórios industriais, hospitais e outras instalações com grande volume de trabalho. A sua capacidade de processar tabuleiros e utensílios de grande dimensão, aliada à eficácia da lavagem com granulados, torna-a indispensável em locais onde a higiene e a rapidez são fundamentais.

É a solução ideal para a remoção de resíduos alimentares incrustados, como por exemplo, loiça utilizada após o serviço de jantar num hotel, ou para a preparação de utensílios em cozinhas de produção intensiva. A garantia de resultados impecáveis, com custos operacionais controlados, assegura uma rentabilidade superior. Esta máquina cumpre com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1095x910x2100 mm
Dimensões Cesto	735x240 mm
Altura Máxima Tabuleiros	635 mm
Cestos/Hora (15°C)	12/8,5/6,5/5,5/4,5/3,5 nr
Capacidade da Cuba	103 Litros
Capacidade da Caldeira	20 Litros
Resistência Caldeira	9000 W
Resistência da Cuba	9000 W
Consumo Água por Ciclo	4,4 Litros
Duração dos Ciclos	5(1/2)/7(3/4)/9(5/6)/11(7/8)/13(9/10)/16(11/12) minutos
Bomba de Lavagem	3780 W
Peso Líquido	346 kg
Peso Bruto	375 kg
Potência Total	13 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual o diferencial da lavagem com granulados?

A lavagem com granulados, utilizada em metade dos ciclos disponíveis, proporciona uma ação de limpeza mais abrasiva e profunda. Esta funcionalidade é perfeita para remover sujidade persistente e incrustada em painéis, tachos e tabuleiros, garantindo uma higiene superior e minimizando a necessidade de pré-lavagem manual.

Esta máquina é adequada para grandes volumes de loiça?

Sim, esta máquina foi concebida para estabelecimentos com grande procura, como hotéis e restaurantes de elevado movimento. Com a capacidade de lavar até 12 cestos por hora e de acolher tabuleiros até 635 mm de altura, o seu desempenho é otimizado para lidar com volumes substanciais de loiça.

Como é feita a manutenção e o controlo das operações?

O controlo das operações é efetuado através de um ecrã LCD intuitivo com um menu em múltiplos idiomas, permitindo um acompanhamento constante. O acesso aos componentes elétricos e eletrónicos é facilitado a partir da frente, otimizando a manutenção. Adicionalmente, os pulverizadores verticais duplos são facilmente removíveis para uma limpeza mais simples.

Quão eficiente é esta máquina em termos de consumo de água?

A máquina apresenta um consumo otimizado de apenas 4,4 litros de água por ciclo de lavagem. Este valor, combinado com a tecnologia de granulados, assegura uma limpeza eficaz com um gasto reduzido de recursos, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica na sua cozinha profissional.

Quais os principais benefícios da estrutura em aço inoxidável AISI 316?

A construção em aço inoxidável AISI 316, tanto para o tanque como para a bomba de lavagem, garante uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional. Este material de alta qualidade é crucial para ambientes de lavagem intensivos, resistindo a altas temperaturas e a agentes químicos, além de facilitar a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento.