

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Louça Profissional "Touch" 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.458	Modelo:	MAQUINA LAVAR PRATOS "TOUCH" GS85 T 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA LAVAR PRATOS "TOUCH" GS85 T 400V

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional "Touch" 400V, com 4 programas eletrônicos e painel LED. Cesto 500x500mm, lava até 60 cestos/hora. Ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça Profissional "Touch" — Principais Vantagens

Desenvolvida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, esta máquina de lavar louça profissional com painel eletrônico "Touch" combina eficiência superior com uma operação intuitiva. Garante resultados de lavagem impecáveis para copos e pratos, otimizando o seu fluxo de trabalho e reduzindo o consumo de energia e água.

Com quatro programas de lavagem, incluindo ciclos ultra-rápidos, ajusta-se perfeitamente às diferentes necessidades do seu estabelecimento, desde a lavagem de elevada frequência em horas de ponta até ciclos mais intensos para sujidade persistente. O sistema de aquecimento de água de alta potência assegura temperaturas ótimas para higienização eficaz.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e a porta de parede dupla asseguram durabilidade e um excelente isolamento térmico e acústico, enquanto a bomba de lavagem Soft Start protege os seus artigos mais delicados. O diagnóstico de erros imediato via painel LED minimiza o tempo de inatividade, garantindo uma operação contínua.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, cafés e cozinhas industriais com volume médio a alto de lavagem diária. A sua versatilidade permite o tratamento eficiente de uma vasta gama de utensílios, desde copos delicados até pratos com sujidade mais incrustada, tornando-a um investimento essencial para qualquer negócio HORECA.

Especialmente concebida para locais onde a rapidez e a higiene são cruciais, como estabelecimentos com serviço contínuo ou com picos de atividade, garantindo sempre louça brilhante e pronta a usar. Os cestos incluídos (2 para copos, 1 suporte para pires, 1 para talheres) otimizam a capacidade de carga e a organização.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	590x600x1290 mm
Dimensões do Cesto	500x500 mm
Altura Máxima de Copos	355 mm
Altura Máxima de Pratos	380 mm
Ciclos de Lavagem (Segundos / Capacidade 55°C)	60 (60 cestos/h), 90 (40 cestos/h), 120 (30 cestos/h), 180 (20 cestos/h)
Ciclos de Lavagem (Segundos / Capacidade 10°C)	60 (26 cestos/h), 90 (26 cestos/h), 120 (26 cestos/h), 180 (20 cestos/h)
Capacidade da Cuba	29 Litros
Capacidade da Caldeira	5,7 Litros
Resistência da Caldeira	6000 W
Resistência da Cuba	2700 W
Consumo de Água por Ciclo	2,3 Litros
Bomba de Lavagem	900 W
Peso Líquido	68,5 kg
Peso Bruto	77 kg
Potência Total	6,9 kW
Tensão	400 V