

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Louça de Copos e Pratos 40x40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3000.010	<b>Modelo:</b>	MAQUINA LAVAR PRATOS AQUA 40 LS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA LAVAR PRATOS AQUA 40 LS

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça industrial robusta em aço inoxidável AISI 304, cesto 400x400 mm, capacidade 30 cestos/hora. Ideal para restaurantes e bares.

## Descrição Completa

### Máquina de Lavar Louça Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA, esta máquina de lavar louça industrial proporciona uma solução de lavagem eficaz e robusta. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta exigência. Com capacidade para 30 cestos por hora, otimiza o fluxo de trabalho e garante a disponibilidade constante de louça limpa.

A tecnologia avançada como o teto anti-gotejamento, que preserva a higiene dos pratos após a lavagem, e os aspersores removíveis, que simplificam a manutenção diária, reflete o compromisso com a eficiência operacional. A tripla proteção da bomba de lavagem, através de uma unidade de vácuo/sucção integrada, prolonga a vida útil do equipamento e assegura um desempenho fiável a longo prazo.

O sistema termostático assegura que o enxágue só é acionado quando a temperatura ideal de 85 °C é atingida, garantindo uma higienização profunda e em conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas. A porta de parede dupla e a micro segurança previnem acidentes e perdas de calor, contribuindo para uma operação mais segura e energeticamente eficiente.

### Aplicações

Esta máquina é ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis e refeitórios que necessitam de uma lavagem rápida e eficiente de copos e pratos. A sua capacidade de 30 cestos por hora e cesto de 400x400 mm torna-a perfeita para estabelecimentos com volume médio a elevado de serviço, garantindo a rotação constante da louça sem comprometer a qualidade da limpeza.

Com um design compacto e dimensões otimizadas, adapta-se facilmente a cozinhas profissionais com espaço limitado, oferecendo um desempenho excepcional sem ocupar grandes áreas úteis. A sua robustez e fiabilidade tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar as suas operações de lavagem de louça.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	450x535x710 mm
<b>Cestos por hora</b>	30
<b>Dimensões do cesto</b>	400x400 mm
<b>Altura máxima de copos</b>	305 mm
<b>Altura máxima de pratos</b>	295 mm
<b>Duração do ciclo</b>	120 segundos
<b>Peso líquido</b>	38,5 kg
<b>Peso bruto</b>	43 kg
<b>Potência total</b>	3,2 kW
<b>Potência da bomba de lavagem</b>	400 W
<b>Capacidade da cuba</b>	14,5 L
<b>Capacidade da caldeira</b>	3,4 L
<b>Resistência da caldeira</b>	2800 W
<b>Resistência da cuba</b>	1250 W
<b>Consumo de água por ciclo</b>	1,8 L
<b>Tensão</b>	230 V