

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: 18/05/2026

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

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------------------------|
| SKU: | UD3000.010 | Modelo: | MAQUINA LAVAR PRATOS AQUA 40 LS |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | 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.

Descricao 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 |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

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