

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Louça de Capota "Touch" 400V - 50x50 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3000.216	<b>Modelo:</b>	MAQUINA LAVAR DE CAPOTA "TOUCH" DWASH 100T 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA LAVAR DE CAPOTA "TOUCH" DWASH 100T 400V

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota com painel tátil, 400V. Cestos 50x50 cm, altura útil 41 cm. Três programas de 50 a 180 segundos. Ideal para hotelaria.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça de Capota – Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça de capota com painel tátil representa uma solução robusta e eficiente para a limpeza intensa de utensílios em ambientes profissionais. Construída em aço inoxidável AISI 304, assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para um uso continuado em cozinhas de alta exigência. Com o seu design funcional, otimiza o espaço e o fluxo de trabalho.

Equipada com um sistema de lavagem inteligente, oferece ciclos com duração de 50, 120 e 180 segundos, adaptando-se a diferentes volumes e níveis de sujidade da louça. A sua bomba de lavagem de 550 W e as resistências independentes da cuba e da caldeira garantem resultados de lavagem e enxaguamento superiores, essenciais para a higiene e segurança alimentar.

A funcionalidade "Start/stop" automática, acionada pela abertura ou fecho da capota, melhora a ergonomia e a segurança do operador. Inclui dosificador de abrillantador e termostop, assegurando acabamentos perfeitos e secagem rápida, o que é crucial para a otimização de tempo em operações de hotelaria e restauração.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, refeitórios empresariais e estabelecimentos de restauração com elevada produção de louça. A sua capacidade para cestos de 500x500 mm e altura máxima de 410 mm permite lavar uma vasta gama de artigos, desde pratos a copos e tabuleiros gastronorm.

A máquina é adequada para operações que exigem rapidez e eficiência na lavagem, como em serviços de almoço e jantar com rotação elevada de clientes. A sua conceção robusta torna-a uma escolha fiável para ambientes comerciais e industriais onde a higiene e a performance são prioritárias para o sucesso do negócio.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	720x735x1445/1880 mm
<b>Cestos por ciclo (55°C)</b>	1(50s) - 2(120s) - 3(180s) cestos/hora
<b>Cestos por ciclo (10°C)</b>	21-21-20 cestos/hora
<b>Dimensão Cesto</b>	500x500 mm
<b>Altura Máxima Cestos</b>	410 mm
<b>Dimensão Tabuleiros</b>	GN 1/1 (530x325 mm)
<b>Capacidade Cuba</b>	410 Litros
<b>Capacidade Caldeira</b>	30 Litros
<b>Resistência Caldeira</b>	6000 W
<b>Resistência Cuba</b>	2700 W
<b>Consumo Água por Ciclo</b>	2,8 Litros
<b>Duração Ciclos</b>	50-120-180 segundos
<b>Bomba de Lavagem</b>	550 W
<b>Potência Total</b>	6550 W
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido</b>	100 kg
<b>Peso Bruto</b>	116 kg