

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial Digital 500x500mm C/ Bomba, 40 Cestos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	CHX54E-B	Modelo:	X54E-B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	X54E-B
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de controlo digital, cesto 50x50cm com bomba de esgoto. Lava até 40 cestos/hora. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Lavagem Profissional – Principais Vantagens

Este equipamento de lavagem de loiça foi concebido para responder às exigências mais rigorosas de cozinhas profissionais. Com tecnologia de ponta e uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304, assegura uma durabilidade excecional e uma higiene impecável. O painel de controlo digital tátil oferece uma operação intuitiva, permitindo a seleção de múltiplos ciclos de lavagem e a visualização simples das temperaturas de funcionamento.

A integração de uma nova bomba de lavagem de ação progressiva garante uma limpeza eficaz sem danificar loiça delicada, otimizando simultaneamente a vida útil dos componentes mecânicos. A função Thermostop assegura que os ciclos de lavagem e enxaguamento só se iniciam quando a temperatura ideal é atingida, garantindo sempre resultados fidedignos e esterilizados. A cuba inclinada com impressão higiénica facilita a drenagem e a autolimpeza no final do dia, contribuindo para a manutenção de um ambiente sanitário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para instalações de hotelaria, restaurantes, cafés e cantinas que exigem uma solução de lavagem de loiça eficiente e de alta capacidade. A sua capacidade de processar até 40 cestos por hora, ou 540 pratos, torna-o perfeito para estabelecimentos com volume elevado, onde a rapidez e a qualidade da lavagem são cruciais para a produtividade da cozinha. A adaptabilidade do cesto, permitindo a lavagem de pratos GN1/1, amplia ainda mais a sua versatilidade para diversas necessidades de serviço alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões do Cesto	500x500 mm
Produtividade Máxima	40 cestos/hora (540 pratos/hora)
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304

Painel de Controlo	Digital tátil, com 4 ciclos de lavagem e ciclo de descarga automática
Função Thermostop	Sim
Ciclo de Enxaguamento Adicional	Automático
Braços de Lavagem e Enxaguamento	Aço inoxidável (superior e inferior)
Filtro de Escoamento	Duplo
Doseador	Duplo elétrico peristáltico de detergente e abrillantador
Ciclo de Auto-limpeza	Sim
Válvula de Retenção	Sim
Bomba de Lavagem	Ação progressiva
Consumo de Água por Ciclo	2 litros
Pressão de Água de Funcionamento	2-4 bar
Capacidade do Depósito	24 litros
Potência da Resistência do Depósito	2600 W
Capacidade da Marmita	7,3 litros
Potência da Resistência da Marmita	2500 W
Altura Útil	350 mm
Potência	3120 W
Potência da Bomba	0,70 CV
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	585x610x815 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de lavagem desta máquina?

A máquina consegue lavar até 40 cestos por hora ou aproximadamente 540 pratos, o que permite otimizar bastante o fluxo de trabalho em estabelecimentos movimentados.

É possível lavar tabuleiros maiores, como os GN1/1?

Sim, o design do cesto permite acomodar tabuleiros GN1/1, desde que se utilize o cesto específico para este formato, tornando-a muito versátil para diferentes tipos de utensílios.

Como é garantida a higiene e a desinfecção da loiça?

O sistema Thermostop assegura que a lavagem e o enxaguamento só ocorrem quando a temperatura ideal é atingida, garantindo assim uma desinfecção eficaz da loiça em cada ciclo.

Esta máquina é difícil de manter ou limpar?

Não, o corpo em aço inoxidável e a cuba inclinada com impressão higiênica facilitam a limpeza. Além disso, o sistema de auto-diagnóstico e o ciclo de auto-limpeza simplificam a manutenção diária e alertam para intervenções programadas.

Quais são os principais benefícios desta máquina para um negócio de restauração?

Além da elevada capacidade e do controlo digital preciso, esta máquina industrial oferece grande fiabilidade, reduz o consumo de água, e garante uma lavagem superior, resultando em poupança de tempo e recursos para o seu estabelecimento.