

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

## Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota, Cesto 500x500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0805.35.071	<b>Modelo:</b>	AH 800 HP EL PRS
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	657 x 793 x 1494 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AH 800 HP EL PRS

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota com cesto 500x500mm, ideal para cozinhas profissionais. Higiene impecável e eficiência energética.

## Descricao Completa

### máquina lavar loiça capota — Equipamento de Lavagem – Principais Vantagens

Este sistema de lavagem de loiça com capota representa a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam eficiência e higiene rigorosa. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho e garantir uma limpeza impecável, o aparelho integra tecnologia avançada e construção robusta para suportar o uso intensivo diário em ambientes de restauração e hotelaria.

Equipado com doseadores peristálticos integrados para detergente e abrillantador, assegura uma dosagem precisa e consistente, resultando em louça brilhante e seca a cada ciclo. A funcionalidade *thermostop* garante que a temperatura de enxaguamento seja sempre a ideal, eliminando bactérias e garantindo a máxima segurança alimentar, um aspeto crucial em qualquer operação alimentar.

### Aplicações Profissionais

Concebida para operar em cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering, este equipamento adapta-se perfeitamente a diversas necessidades de lavagem. A sua capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1 com cestos especiais, bem como cestos de 550x550 mm para copos e pratos, torna-a versátil para uma variedade de utensílios de cozinha. A interface intuitiva com ecrã LED facilita o controlo e monitorização do processo, contribuindo para a eficiência da sua equipa.

A incorporação de um sistema de autolimpeza automática diário e um sistema de filtragem de água triplo realça o compromisso do equipamento com a higiene e a longevidade. A função *Green* garante a redução do consumo de energia quando o aparelho está inativo, mitigando os custos operacionais e promovendo a sustentabilidade no seu negócio.

### Características Técnicas

Carroçaria	Aço inoxidável
Braços e Injetores	Aço inoxidável
Cuba	Estampada
Enchimento de Água	Automático

Enxaguamento	Água quente com Thermostop
Doseadores	Peristálticos incorporados (detergente e abrillantador)
Controlo Temperatura	Eletrónico
Arranque/Paragem	Com fecho/abertura da capota
Autolimpeza	Ciclo automático no final do dia
Teto	Anti-gotejo
Bomba	Vertical auto-lavável
Drenagem	Integrada (por gravidade)
Sistema de Filtragem	Triplo, com filtro de superfície em aço inoxidável
Válvula	Anti-retorno de água
Ecrã	LED (temperatura da caldeira, cuba, fases de funcionamento)
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Sistema PRS	Caldeira atmosférica + pausa cuba
Função Green	Evita o desperdício de energia (caldeira a 75°C inativa)
Consumo de Água	2.5 L/ciclo
Ciclos de Lavagem	1, 2, 3 e 9 minutos
Capacidade Cesto	500x500 mm (permite GN1/1 com cesto especial, adaptável a 550x550 mm)
Cestos Incluídos	1 para copos, 2 quadrados para talheres, 2 para pratos
Dimensões (LPA)	657/760x793x1494/1969 mm

## Perguntas Frequentes

### A máquina de lavar loiça assegura a higienização completa da louça?

Sim, o sistema *thermostop* garante que a temperatura da água no enxaguamento é sempre suficientemente alta para uma higienização eficaz, eliminando bactérias e germes, crucial para a segurança alimentar.

**Qual a flexibilidade da máquina em relação aos tipos de louça e utensílios?**

Este aparelho é extremamente versátil, permitindo a lavagem de tabuleiros GN1/1 com cestos especiais e a adaptação a cestos de maiores dimensões (550x550 mm) para copos e pratos, otimizando o processo de lavagem para diferentes necessidades.

**Como contribui este equipamento para a poupança de energia e água nas operações diárias?**

A função *Green* reduz o consumo de energia quando o equipamento não está em uso, mantendo a caldeira a 75°C. Além disso, o consumo de água é otimizado para apenas 2.5 litros por ciclo, promovendo uma gestão de recursos mais eficiente.

**A manutenção do aparelho é complicada?**

Não, o ciclo automático de autolimpeza no final do dia, a bomba vertical auto-lavável e o sistema de filtragem triplo facilitam significativamente a manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo o seu bom funcionamento.

**Quais são os benefícios de ter um controlo eletrónico com autodiagnóstico?**

O controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico proporciona maior precisão nas definições de temperatura e ciclos, além de identificar rapidamente eventuais falhas, minimizando o tempo de inatividade e simplificando a resolução de problemas.