

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça Industrial com cesto 500x500 mm, trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0805.35.063	<b>Modelo:</b>	AF 50.35 EL PRS TR
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	572 x 633 x 814 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AF 50.35 EL PRS TR

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial trifásica com cesto 500x500 mm. Construção em aço inoxidável e sistema de parede dupla para máxima eficiência e higiene.

## Descricao Completa

### Máquina de lavar loiça industrial — Lavagem Comercial Eficiente — Principais Vantagens

Concebida para a exigência de cozinhas profissionais, esta lavadora de louça otimiza o processo de limpeza com a sua estrutura robusta em aço inoxidável e sistema de parede dupla, garantindo durabilidade superior e isolamento térmico.

Equipada com doseadores peristálticos integrados para detergente e abrillantador, a máquina assegura uma dosagem precisa, resultando em uma louça impecavelmente limpa e brilhante a cada ciclo. A funcionalidade de autolimpeza automática simplifica a manutenção diária, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os mais altos padrões de higiene.

O sistema PRS com caldeira atmosférica e pausa da cuba, juntamente com a função Green, representa um avanço em eficiência, minimizando o consumo de energia quando o equipamento não está em uso ao manter a temperatura da caldeira a 75°C, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes movimentados, cantinas escolares e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento adapta-se perfeitamente onde a necessidade de lavar grandes volumes de louça com rapidez e eficácia é crucial. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1, com cesto especial, e os cestos incluídos para pratos, copos e talheres, tornam-na versátil para diversas operações.

Este artigo é um investimento inteligente para cozinhas que procuram otimizar a produtividade e elevar os padrões de higiene. A seleção de ciclos rápidos e a fácil leitura do painel de comandos eletrónico possibilitam um fluxo de trabalho contínuo e eficiente para a sua equipa, reduzindo o tempo de inatividade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável (carroceria, braços, injetores)
Construção	Carroceria de parede dupla parcial; porta de parede dupla; cuba estampada

Guias de Cestos	Embutidas na cuba
Enchimento de Água	Automático
Enxaguamento	Água quente com sistema thermostop
Doseadores	Peristálticos incorporados (detergente e abrillantador)
Funcionamento	Start / stop com abertura da porta
Autolimpeza	Ciclo automático ao final do dia
Controlo de Temperatura	Eletrónico (cuba e caldeira)
Painel de Comandos	Eletrónico
Drenagem	Grupo de drenagem e esgoto integrados (gravidade)
Segurança	Válvula anti-retorno de água
Display	LED (temperatura caldeira, cuba, fases)
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Sistema Adicional	PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba)
Função Eco	Green (mantém caldeira a 75°C para economia de energia)
Consumo de Água	2 L/ciclo
Ciclos de Lavagem	1.5 - 2 - 3 - 9 minutos
Capacidade	Tabuleiros GN1/1 (com cesto especial)
Acessórios Incluídos	Cesto para pratos, cesto para copos, cesto base quadrado para talheres

## Perguntas Frequentes

### **Esta máquina de lavar louça é adequado para todos os tipos de loiça?**

Sim, o equipamento é versátil e inclui cestos específicos para pratos, copos e talheres, permitindo a lavagem eficiente de uma vasta gama de utensílios de cozinha.

### **Qual a importância do sistema PRS e da função Green?**

O sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) garante um enxaguamento ideal, enquanto a função Green economiza energia, mantendo a caldeira a uma temperatura eficiente de 75°C quando a máquina não está em uso, reduzindo os custos operacionais.

### **Os doseadores de detergente e abrillantador são automáticos?**

Sim, o equipamento possui doseadores peristálticos incorporados que gerem automaticamente a quantidade ideal de detergente e abrillantador, assegurando os melhores resultados de lavagem e enxaguamento.

### **Como é feita a manutenção diária do aparelho?**

O aparelho dispõe de um ciclo automático de autolimpeza ao final do dia, o que facilita significativamente a manutenção e higiene, contribuindo para a sua longevidade.

### **É possível lavar tabuleiros maiores nesta máquina?**

Sim, esta lavadora permite a introdução de tabuleiros GN1/1, desde que seja utilizado o cesto especial projetado para o efeito, aumentando a sua adaptabilidade na cozinha profissional.