

# 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: 20/05/2026

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0805.35.068	<b>Modelo:</b>	AS 50.35 EPI PRS SD
<b>Marca:</b>	Aristarco	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	600 x 633 x 814 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Aristarco
<b>Modelo</b>	AS 50.35 EPI PRS SD

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com cesto de 500x500 mm, ideal para cozinhas profissionais. Garante higiene e eficiência energética.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Industrial — Lavagem Eficiente — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça foi projetada para oferecer desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, enquanto os braços e injetores do mesmo material garantem uma limpeza profunda e higiénica. Com doseadores peristálticos integrados para detergente e abrillantador, a dosagem é automática e precisa, otimizando o consumo e os resultados de lavagem. O enchimento automático de água e o sistema thermostop para enxaguamento com água quente contribuem para uma operação eficiente e segura.

A facilidade de uso é um dos seus pontos fortes, graças ao painel de comandos eletrónico e ao ecrã LCD que exibe informações cruciais como a temperatura da caldeira, a temperatura da cuba e as fases do ciclo. A função Smart Drain (SD) e o ciclo automático de autolimpeza ao final do dia simplificam a manutenção, aumentando a longevidade do equipamento. Além disso, a máquina incorpora um sistema de autodiagnóstico, que facilita a identificação e resolução de eventuais anomalias.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que necessitem de uma lavagem de loiça rápida, eficaz e de grande volume. A capacidade de utilizar cestos de 500x500 mm, bem como tabuleiros GN1/1 com um cesto especial, adapta-a a diversas necessidades de lavagem, desde pratos e copos até talheres e utensílios maiores. A possibilidade de aplicar um sistema de osmose inversa permite ainda melhorar a qualidade da água, resultando em loiça mais brilhante e sem manchas, crucial para a imagem de qualquer negócio.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	600x633x814 mm
<b>Carroçaria</b>	Aço inoxidável com parede dupla
<b>Braços e Injetores</b>	Aço inoxidável

<b>Cuba</b>	Estampada com guias dos cestos embutidas
<b>Enchimento de Água</b>	Automático
<b>Enxaguamento</b>	Água quente com sistema thermostop
<b>Doseadores</b>	Peristálticos incorporados (detergente e abrillantador)
<b>Arranque da Bomba</b>	Soft start (progressivo)
<b>Controlo</b>	Eletrónico com autodiagnóstico
<b>Ciclos de Lavagem</b>	1.5 - 2 - 3 - 9 minutos
<b>Consumo de Água</b>	2 litros/ciclo
<b>Temperaturas Reguláveis</b>	Cuba e caldeira (eletronicamente)
<b>Ecrã</b>	LCD (temperatura da caldeira, cuba, fases)
<b>Função Green</b>	Evita desperdício energético (caldeira a 75°C inativa)
<b>Sistema PRS</b>	Caldeira atmosférica + pausa cuba
<b>Sistema SD</b>	Smart Drain (drenagem inteligente)
<b>Cestos Incluídos</b>	1 para pratos, 1 para copos, 1 quadrado para talheres
<b>Compatibilidade Adicional</b>	Tabuleiros GN1/1 com cesto especial

## Perguntas Frequentes

### **Qual a principal vantagem da carroçaria em aço inoxidável de parede dupla?**

A carroçaria com parede dupla em aço inoxidável proporciona maior isolamento térmico e acústico, contribuindo para a eficiência energética e um ambiente de trabalho mais confortável na sua cozinha profissional.

### **Como funciona o sistema thermostop para o enxaguamento?**

O sistema thermostop garante que o enxaguamento seja sempre realizado com água à temperatura ideal para desinfecção, assegurando os mais altos padrões de higiene para a sua loiça e segurança alimentar.

### **É possível ajustar as temperaturas de lavagem e enxaguamento?**

Sim, as temperaturas da cuba e da caldeira são reguláveis eletronicamente, permitindo-lhe adaptar a lavagem às especificidades de cada tipo de loiça e sujidade, otimizando os resultados e o consumo.

**Quais são os benefícios da função Green da máquina?**

A função Green foi concebida para evitar o consumo desnecessário de energia, mantendo a temperatura da caldeira a 75°C quando a máquina não está em uso ativo, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais do seu estabelecimento.

**Que tipos de loiça e utensílios podem ser lavados nesta máquina?**

Esta lavadora é extremamente versátil, permitindo a lavagem eficiente de pratos, copos e talheres com os cestos fornecidos, e também tabuleiros GN1/1 através de um cesto especial, cobrindo uma vasta gama de necessidades em cozinhas com grande volume de trabalho.