

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



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Utensílios Industrial 565x690 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS0810.35.021A | Modelo: | EU 55.65 ESI PRS |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 706 x 883 x 1829 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | EU 55.65 ESI PRS |

Descricao Resumida

Máquina de lavar utensílios industrial com cesto 565x690 mm, construção em aço inoxidável e ciclos de lavagem de 2, 3, 6 e 9 minutos. Altura de 1829/1997 mm para uso profissional.

Descrição Completa

máquina lavar utensílios industrial — Máquina de Lavar Utensílios — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, esta lavadora de panelas e utensílios industriais é a solução ideal para lidar com a sujidade mais resistente. Com um design em aço inoxidável de parede simples, apresenta durabilidade excepcional e facilidade de manutenção para ambientes de ritmo acelerado. A capacidade de cesto de 565x690 mm permite a lavagem de grandes volumes, garantindo que a sua operação decorra sem interrupções e com os mais elevados padrões de higiene.

Este equipamento possui braços de lavagem e injetores em aço inoxidável, proporcionando uma limpeza intensiva e completa a cada ciclo. O sistema thermostop para enxaguamento com água quente assegura uma desinfeção eficaz, crucial para a segurança alimentar. Um doseador peristáltico incorporado para abrillantador garante utensílios sempre brilhantes e prontos a usar. A bomba vertical autolimpante e o sistema de filtragem dupla da água contribuem para a longevidade da máquina e para a redução dos custos operacionais.

Um painel de comandos eletrónico com ecrã LED exhibe as temperaturas da cuba e da caldeira, bem como as fases de funcionamento, permitindo um controlo preciso e constante. A função Green otimiza o consumo energético, mantendo a temperatura da caldeira a 75°C quando inativa, traduzindo-se numa significativa poupança na fatura energética. A máquina inclui um ciclo automático de autolimpeza ao final do dia, minimizando o esforço da sua equipa e maximizando o tempo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho de lavagem de utensílios é indispensável em diversos contextos de restauração. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, pastelarias, serviços de catering e hotéis, onde a gestão eficiente de panelas, tabuleiros e outros instrumentos de cozinha é fundamental. Garante a produtividade ao assegurar que todos os utensílios para confeção estejam limpos e sanitizados rapidamente, suportando picos de trabalho e mantendo a sua operação a funcionar sem percalços.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|--|
| Dimensões (LPA) | 706x883x1829/1997 mm |
| Carroçaria | Parede simples em aço inoxidável |
| Braços e injetores | Aço inoxidável |
| Cuba | Estampada, isolada |
| Enxaguamento | Água quente com sistema thermostop |
| Doseador abrillantador | Peristáltico incorporado |
| Temperatura da cuba e caldeira | Regulável eletronicamente |
| Painel de comandos | Eletrónico |
| Sistema de filtragem de água | Duplo |
| Bomba | Vertical autolimpeza |
| Ciclo de autolimpeza | Automático (final do dia) |
| Esvaziamento da caldeira | Tubo para esvaziamento total |
| Caldeira | Isolada |
| Válvula | Anti-retorno de água |
| Sistema PRS | Caldeira atmosférica + pausa cuba |
| Ecrã | LED (temperatura caldeira, cuba, fases) |
| Controlo eletrónico | Com sistema de autodiagnóstico |
| Função Green | Evita desperdício de energia (caldeira 75°C inativa) |
| Consumo de água | 3 litros/ciclo |
| Ciclos de lavagem | 2, 3, 6, 9 minutos |
| Cesto | Aço inoxidável (565x690 mm) |

Perguntas Frequentes

1. Qual a dimensão máxima do cesto que esta máquina de lavar loiça industrial pode acomodar?

Esta máquina foi concebida para cestos com dimensões de 565x690 mm, permitindo lavar uma grande variedade de utensílios de cozinha de dimensões consideráveis. O cesto é fabricado em aço inoxidável para maior durabilidade.

2. Quais os benefícios do sistema thermostop para enxaguamento?

O sistema thermostop garante que o enxaguamento é sempre realizado com água quente à temperatura ideal, assegurando a máxima higiene e desinfeção dos utensílios, essencial em qualquer estabelecimento de restauração.

3. Como é que a função Green contribui para a poupança energética?

A função Green foi desenvolvida para evitar o desperdício de energia. Quando a máquina de lavagem não está em uso, a função mantém a temperatura da caldeira a 75°C, otimizando o consumo e reduzindo os custos operacionais.

4. Esta máquina possui ciclos de autolimpeza?

Sim, o equipamento dispõe de um ciclo automático de autolimpeza no final do dia. Esta funcionalidade simplifica a manutenção diária, garantindo que a máquina se mantém limpa e pronta para o próximo serviço.

5. Que tipo de controlo eletrónico integra esta máquina?

A máquina está equipada com um painel de comandos eletrónico e um ecrã LED que exhibe a temperatura da caldeira e da cuba, bem como as fases de funcionamento. Adicionalmente, possui um sistema de autodiagnóstico que facilita a identificação de eventuais anomalias.