

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial Túnel 125/200 Cestos/Hora, 48kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP2000SAGR	Modelo:	EMP2000SAGR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	317 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP2000SAGR

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel com lavagem e secagem integradas. Capacidade de 125-200 cestos/hora, ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — louça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta máquina de lavar loiça industrial de túnel oferece uma solução completa para a lavagem e secagem de grandes volumes de cestos, assegurando a máxima higiene e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável, desde o interior ao chassi, garante uma durabilidade excepcional e resistência ao ambiente agressivo de uma cozinha industrial. O design modular de parede dupla, com portas isoladas, contribui para um isolamento térmico superior e um funcionamento mais silencioso, otimizando o consumo de energia e reduzindo os custos operacionais.

Este equipamento possui cubas totalmente estampadas e câmaras de lavagem sem tubos internos, o que facilita drasticamente a limpeza e manutenção, prevenindo o acumular de resíduos e bactérias. O sistema de arrasto das cestas através de guias laterais permite uma operação suave e contínua, adaptando-se facilmente a diferentes necessidades de produção. Com dois programas de lavagem e bombas dedicadas para lavagem e esgoto, este túnel de lavagem proporciona um desempenho consistente e resultados impecáveis. A segurança é reforçada com um sensor magnético na tampa.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha ideal para estabelecimentos com elevada rotatividade de loiça, como restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas, hospitais e cozinhas de catering. A sua capacidade de processar até 200 cestos por hora, combinada com a funcionalidade de lavagem e secagem integrada, otimiza o fluxo de trabalho e minimiza o tempo de espera pela loiça limpa. A sua potência e características técnicas garantem que a loiça, copos e talheres sejam higienizados de forma eficaz e rápida, crucial para manter os mais altos padrões de saúde e segurança alimentar. É, portanto, um investimento essencial em qualquer instalação que procure fiabilidade e performance no setor da hotelaria e restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Construção	Interior e exterior em aço inoxidável, incluindo chassi, painel e caldeira
Design	Modular com parede dupla e portas isoladas de parede dupla
Cubas	Totalmente estampadas
Câmaras de Lavagem	Sem tubos internos
Sistema de Arrastamento	Guias laterais para cestos
Programas de Lavagem	2
Bombas	2 para lavagem, 1 para esgoto
Eficiência	Baixo consumo de água e detergente, alta eficiência energética
Dimensões Cesto	500x500 mm
Resistências	Aço inoxidável
Segurança	Sensor de segurança de tampa magnética
Temp. Água Lavagem	55-60°C
Temp. Água Enxaguamento	80-85°C
Potência Unidade Secagem	9 kW
Potência Aquecimento Tanque Lavagem	12 kW
Potência Aquecedor Caldeira Enxaguamento	24 kW
Potência Total Máquina	48 kW / 380V
Funções	Lavagem + Secagem
Altura Máxima	450 mm
Produção	125-200 cestos/hora
Tensão	400V

Peso	317 kg
Dimensões (AxFxH)	1900x837x2000 mm
Acessórios Incluídos	2 Cestos de pratos 50x50 cm, 2 Cestos de copos 50x50 cm, 2 Cestos de talheres

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de lavagem por hora?

Esta máquina de lavar loiça industrial de túnel tem uma capacidade impressionante de lavar entre 125 e 200 cestos por hora, ideal para operações de grande volume em estabelecimentos profissionais.

O equipamento inclui função de secagem?

Sim, o aparelho integra a funcionalidade de lavagem e secagem, garantindo que a sua loiça saia perfeitamente limpa e seca, pronta para ser utilizada de imediato, otimizando o seu tempo de trabalho.

Quais as dimensões dos cestos compatíveis?

O lava-louça foi desenvolvido para utilizar cestos de 500x500 mm. Estão incluídos cestos específicos para pratos, copos e talheres, permitindo uma organização eficiente da loiça.

Quais são os principais materiais de construção?

Este robusto equipamento é integralmente fabricado em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, incluindo o chassis, o painel e a caldeira, o que lhe confere uma durabilidade e resistência superiores à corrosão.

Qual a temperatura de lavagem e enxaguamento?

A temperatura da água de lavagem varia entre 55-60°C, enquanto a temperatura de enxaguamento atinge os 80-85°C. Estas temperaturas elevadas garantem uma higienização profunda e eficaz para sua loiça.