

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Osmose Inversa para Máquinas de Lavar Loiça Industrial 240 lt/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.135A	Modelo:	2800.135A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	270 x 411 x 451 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2800.135A

Descricao Resumida

Sistema de osmose inversa de alta performance, com vazão de 240 lt/h, para máquinas de lavar loiça industriais. Garante loiça brilhante e sem manchas.

Descricao Completa

Sistema de Osmose Inversa — Principais Vantagens

Este purificador de água de alta performance garante uma lavagem de loiça impecável, eliminando calcário e minerais que causam manchas e resíduos. Concebido especificamente para equipamentos de lavagem industrial, otimiza o desempenho das suas máquinas, prolonga a sua vida útil e reduz a necessidade de produtos de limpeza, resultando em poupanças significativas para o seu estabelecimento.

A qualidade da água é um fator crítico para a eficiência e longevidade dos equipamentos de lavagem. Com a sua capacidade de filtragem avançada, este otimizador de água oferece uma solução robusta para operações comerciais exigentes, assegurando resultados superiores em cada ciclo de lavagem. É um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional ou unidade hoteleira.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, refeitórios e qualquer cozinha profissional que utilize máquinas de lavar loiça industriais. A instalação deste sistema de osmose inversa assegura que a sua loiça, copos e talheres saiam sempre brilhantes e sem marcas, melhorando a imagem do seu negócio e a satisfação do cliente.

Também perfeitamente adequado para pastelarias e padarias que necessitam de água purificada para a lavagem de utensílios e equipamentos específicos, onde a presença de minerais pode afetar a qualidade final dos produtos. A sua versatilidade torna-o indispensável para diversos setores da hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	270x411x451 mm
Quociente de vazão	240 lt/h
Potência	250 W

Característica	Valor
Peso Líquido	18 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um sistema de osmose inversa numa cozinha profissional?

A principal vantagem é a garantia de água purificada, que previne o acúmulo de calcário nas máquinas e proporciona uma loiça perfeitamente limpa e brilhante, sem manchas nem resíduos.

Este sistema é compatível com todos os tipos de máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, este sistema de tratamento de água é universalmente compatível com a maioria das máquinas de lavar loiça profissionais, sendo especialmente otimizado para os modelos OPTIMA2 500, HT12 e HT14.

Com que frequência devo realizar a manutenção deste equipamento?

A frequência da manutenção depende da intensidade de uso e da qualidade da água de entrada. Recomenda-se seguir as diretrizes do fabricante para a substituição de filtros e membranas, garantindo o desempenho ideal do purificador.

A utilização de água purificada ajuda a economizar nos custos operacionais?

Sim, a água purificada reduz significativamente o consumo de detergentes e abrillantadores, além de prolongar a vida útil das máquinas de lavar loiça ao evitar a formação de calcário, resultando numa poupança considerável a longo prazo.

Este equipamento é de fácil instalação em ambientes comerciais?

Este aparelho foi concebido para uma integração eficiente em cozinhas profissionais. Embora a instalação deva ser realizada por um técnico qualificado, o seu design compacto e instruções detalhadas facilitam o processo.