

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial 590mm, 1 Ciclo

Informacoes do Produto

SKU:	UD3000.130	Modelo:	3000.130
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	56.5 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	3000.130

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial compacta, perfeita para cozinhas profissionais. Lava 30 cestos/hora com ciclo de 120s, assegurando higiene e eficiência.

Descricao Completa

máquina lavar loiça industrial — Máquina de Loiça — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este equipamento de lavagem de louça oferece uma solução robusta e altamente eficiente para as suas necessidades diárias. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, assegura durabilidade e higiene, características essenciais num ambiente profissional. A tecnologia de sistema anti-choque na porta e o teto anti-gotas garantem um desempenho superior e a máxima segurança operacional.

A sua conceção inteligente com tanque inclinado e calhas de cesto aparafusadas otimiza o escoamento e facilita a limpeza, contribuindo para uma operação mais fluida. O sistema integrado de tubos de transbordo e drenagem, com tripla proteção para a bomba de lavagem, minimiza os riscos de avarias e prolonga a vida útil do aparelho. A inclusão de um dispensador de abrillantador de série contribui para um acabamento impecável em cada lavagem.

Aplicações Profissionais

Este lavalouça industrial é ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis e refeitórios que precisam de uma solução rápida e eficaz para a gestão de louça. A sua capacidade de 30 cestos por hora e o ciclo de lavagem de 120 segundos otimizam o fluxo de trabalho, mesmo nos períodos de maior afluência. Com a funcionalidade Thermostop, assegura que o enxaguamento só se inicia a 85 °C, garantindo a desinfeção eficaz da loiça, um fator crítico na segurança alimentar.

Pequenos estabelecimentos de hotelaria e restauração com espaço limitado beneficiarão das suas dimensões compactas. Permite acomodar pratos de até 320mm, tornando-o versátil para uma variedade de serviços de refeição. A bomba de lavagem de 400W e a robustez da sua construção asseguram que se adapte a ambientes de trabalho contínuo, mantendo a eficiência e os padrões de higiene.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304

Característica	Especificação
Porta	Painel duplo, à prova de som e calor, sistema anti-choque
Tanque	Inclinado com calhas de cesto aparafusadas
Ciclos de Lavagem	1 (120 segundos)
Capacidade (Cestos/Hora)	30
Dimensões Cesto	500x500 mm
Alt. Máx. Pratos	320 mm
Sistema de Enxaguamento	Thermostop (85 °C)
Dispensador	Abrilhantador (standard)
Dimensões (LxPxA)	590x600x850h mm
Peso Líquido	56,5 kg
Potência Total	2,6 kW
Bomba de Lavagem	400 W
Capacidade da Cuba	29 lt
Capacidade da Caldeira	5,7 lt
Resistência da Caldeira	2800 W
Resistência da Cuba	1250 W
Consumo Água por Ciclo	2,3 lt
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada desta máquina de louça em ambiente profissional?

Graças à sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e à tripla proteção da bomba de lavagem, esta máquina foi projetada para uma longa vida útil e desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, reduzindo necessidades de manutenção.

2. Este equipamento é adequado para todo o tipo de louça, incluindo copos e pratos grandes?

Sim, o interior deste modelo foi concebido para otimizar a lavagem de diversos tipos de louça, com

uma altura máxima para pratos de 320mm. Os braços de lavagem e enxaguamento leves garantem uma limpeza eficaz mesmo com pressões de água reduzidas, adaptando-se a várias necessidades.

3. Quais são as vantagens do sistema Thermostop para a minha operação?

O sistema Thermostop assegura que o ciclo de enxaguamento só começa quando a água atinge os 85°C. Esta característica é fundamental para garantir a higiene e desinfeção da loiça, cumprindo as normativas de segurança alimentar mais rigorosas e proporcionando total confiança aos seus clientes.

4. Como é a manutenção do tanque e dos cestos?

O tanque inclinado e as calhas de cesto aparafusadas facilitam significativamente a drenagem e a limpeza diária. Este design inteligente minimiza o acúmulo de resíduos e garante uma manutenção simples e rápida, essencial para a eficiência operacional.

5. Esta máquina de loiça é energeticamente eficiente?

Com uma potência total de 2,6 kW e um consumo de 2,3 litros de água por ciclo, este lavalouça foi desenvolvido para oferecer um equilíbrio entre potência de limpeza e eficiência de recursos. A tecnologia moderna permite um funcionamento otimizado, minimizando o impacto nos custos operacionais da sua cozinha.