

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial 230V 500x500mm

Informações do Produto

SKU:	UD3000.255	Modelo:	3000.255
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	590 x 600 x 850 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	3000.255

Descrição Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com 3 ciclos de lavagem, sistema Thermostop e cestos de 500x500mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para otimizar qualquer operação de lavagem profissional, esta máquina de lavar loiça industrial combina robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a porta de painel duplo proporciona isolamento térmico e acústico, criando um ambiente de trabalho mais confortável e energeticamente eficiente. Este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e consistente na higienização da sua loiça, com manutenção simplificada e segurança acrescida para

o operador.

máquina lavar loiça industrial — Lavagem de Loiça Industrial — Principais Vantagens

- **Estrutura Robusta e Higiénica:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, assegurando longevidade e fácil limpeza, essencial para ambientes profissionais exigentes.
- **Eficiência Energética e Silenciosa:** A porta de painel duplo não só isola termicamente, minimizando perdas de calor, como também reduz significativamente o ruído durante o funcionamento.
- **Segurança e Proteção Avançadas:** Equipada com um sistema antichoques na porta e um sistema integrado de tubos de transbordo e drenagem, que oferece tripla proteção à bomba de lavagem.
- **Higiene Superior Garantida:** O teto antigotas impede que a água suja regresse à loiça limpa, mantendo os mais altos padrões de higiene.
- **Ciclos de Lavagem Otimizados:** Com três ciclos de lavagem distintos e um sistema Thermostop, assegura que o enxaguamento só começa quando a temperatura ideal de 85 °C é atingida, eliminando eficazmente germes e bactérias.
- **Desempenho Consistente:** Braços de lavagem e enxaguamento leves, projetados para máxima eficiência mesmo sob condições de baixa pressão de água.

Aplicações Profissionais

Este lavador de pratos é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, bares, hotéis, cantinas e cozinhas profissionais. A sua capacidade de lidar com cestos de 500x500mm e a altura máxima para pratos de 320mm tornam-no versátil para diversas necessidades de lavagem, desde talheres a pratos grandes. É uma adição valorosa para qualquer cozinha que exija eficiência, fiabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	590x600x850h
Cestos por hora (nr)	29
Dimensões cesto (mm)	500x500
Altura Máxima Copos (mm)	N/A
Altura Máxima Pratos (mm)	320
Duração dos ciclos (seg)	1(90)/2(120)/3(180)

Peso Líquido (kg)	56,5
Peso Bruto (kg)	60
Potência Total (kW)	2,6
Bomba de lavagem (W)	400
Capacidade da cuba (lt)	29
Capacidade da caldeira (lt)	5,7
Resistência da caldeira (W)	2800
Resistência da cuba (W)	1250
Consumo de Água por ciclo (lt)	2,3
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina de lavar loiça é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução de lavagem de loiça eficiente e robusta. A sua construção durável e ciclos otimizados garantem um desempenho superior em ambientes de alta demanda.

2. Quais são as principais características de segurança deste equipamento?

A máquina inclui um sistema antichoques na porta para proteger o utilizador. Adicionalmente, possui um sistema integrado de tubos de transbordo e drenagem que oferece tripla proteção à bomba de lavagem, prevenindo danos e prolongando a vida útil do aparelho.

3. Como é que esta máquina garante a higiene da loiça?

A higiene é assegurada pelo teto antigotas, que impede a contaminação da loiça limpa, e pelo sistema Thermostop, que só inicia o ciclo de enxaguamento após a água atingir 85 °C. Este controlo rigoroso da temperatura é crucial para uma desinfeção eficaz.

4. Qual o tamanho máximo de pratos que posso lavar nesta máquina?

O equipamento permite lavar pratos com uma altura máxima de 320 mm, tornando-o versátil para a maioria dos utensílios de restauração. Os cestos têm dimensões de 500x500 mm para acomodar vários itens simultaneamente.

5. Quais são os requisitos de energia para esta máquina de lavar loiça?

A máquina opera com uma tensão de 230V e tem uma potência total de 2,6 kW. É importante verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu estabelecimento antes da sua aquisição e instalação.