

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Copos Industrial 350x350mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD3000.225	<b>Modelo:</b>	3000.225
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	28 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 495 x 585 cm

### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	3000.225

### Descrição Resumida

Máquina de lavar copos industrial compacta, cesto 350x350mm, ideal para bares e cafés. Higiene perfeita com sistema Thermostop. Aço inox durável.

### Descrição Completa

#### máquina lavar copos industrial — Lavadouros de Copos — Principais Vantagens

Este equipamento compacto e robusto foi concebido para responder às exigências de bares e restaurantes com elevado volume de serviço. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, assegurando um desempenho fiável ao longo do tempo. Com

um sistema de lavagem eficiente e um ciclo otimizado, esta máquina proporciona copos brilhantes e higienizados em tempo recorde, contribuindo para a fluidez do serviço e a satisfação do cliente.

A porta com sistema anti-choque e painel duplo oferece não só um isolamento acústico superior, mas também uma excelente retenção de calor, melhorando a eficiência energética. O tanque inclinado com calhas aparafusadas e um sistema integrado de transbordo/drenagem assegura uma tripla proteção da bomba, prolongando a vida útil do aparelho. A inovadora função Thermostop garante que o enxaguamento só se inicia quando a temperatura ideal de 85 °C é atingida, maximizando a higiene e a segurança alimentar. Um doseador de abrillantador já vem incluído como padrão para otimizar os resultados finais da lavagem.

## Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como cafés, bares, pastelarias e pequenos restaurantes, esta máquina de lavar garante a rápida e eficaz higienização de copos e pequenos elementos de louça. A sua capacidade de processar até 30 cestos por hora e as dimensões compactas tornam-na uma solução perfeita para espaços onde a otimização de tempo e área de trabalho é crucial. A sua robustez e facilidade de manutenção são vantagens que a tornam uma escolha acertada para qualquer cozinha profissional, contribuindo significativamente para a eficiência operacional.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (L x P x A)	400x495x585 mm
Dimensões do Cesto	350x350 mm
Altura Máxima de Copos	195 mm
Cestos por Hora	30
Capacidade da Cuba	9,5 litros
Capacidade da Caldeira	2,5 litros
Resistência da Caldeira	2400 W
Resistência da Cuba	1250 W
Consumo de Água por Ciclo	1,4 litros
Duração dos Ciclos	120 segundos (1 ciclo)
Bomba de Lavagem	190 W

Característica	Valor
Peso Líquido	28 kg
Peso Bruto	33 kg
Potência Total	2,6 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de lavagem por hora desta máquina?**

A máquina de lavar copos pode processar até 30 cestos por hora, ideal para um fluxo de trabalho contínuo em ambientes movimentados.

### **O que é o sistema Thermostop e qual a sua importância?**

O sistema Thermostop garante que o enxaguamento só se inicia quando a água atinge 85 °C, assegurando a máxima higienização e esterilização da sua louça.

### **Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequada para bares, cafés, hotéis e restaurantes que necessitam de uma solução eficiente e compacta para a lavagem de copos e pequenas peças.

### **A máquina inclui algum sistema de dosagem de abrillantador?**

Sim, esta máquina vem equipada de série com um doseador de abrillantador, garantindo que os seus copos saiam sempre impecáveis e sem manchas.

### **Qual a principal característica que garante a durabilidade do equipamento?**

A sua estrutura é construída em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua alta resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.