

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Lavar Loiça Industrial CS 40 LS 230V

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD3000.245	<b>Modelo:</b>	3000.245
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	450 x 535 x 710 cm

### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	3000.245

### Descrição Resumida

Máquina de lavar loiça industrial compacta de 230V, ideal para restaurantes e bares. Apresenta 3 ciclos de lavagem e sistema Thermostop para higiene máxima.

### Descrição Completa

#### Máquina de Lavar Loiça Industrial — Lavagem Profissional – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta máquina de lavar loiça industrial combina robustez e eficiência para assegurar uma higiene impecável. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências diárias de um ambiente de

restauração. A porta de painel duplo não só oferece isolamento sonoro, como também térmico, contribuindo para a eficiência energética e um ambiente de trabalho mais confortável. Com três ciclos de lavagem programáveis, adapta-se facilmente a diferentes necessidades, desde loiça pouco suja a sujidade mais persistente.

O sistema Thermostop, uma característica crucial para a segurança alimentar, assegura que o enxaguamento só se inicia quando a água atinge a temperatura mínima de 85 °C. Isto garante a correta desinfecção da loiça e utensílios, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. A válvula anti-refluxo adiciona uma camada extra de proteção, prevenindo a contaminação da rede de água. Com a sua facilidade de uso e manutenção, esta lavadora é uma mais-valia indispensável para otimizar os processos de lavagem no seu estabelecimento.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É a solução perfeita para restaurantes, bares, cafés e pastelarias que necessitam de uma lavagem rápida e eficaz de pratos, copos e outros utensílios. A sua capacidade de processamento de cestos por hora e as dimensões compactas tornam-na adequada para espaços com volume médio de trabalho, onde a rapidez e a eficiência são cruciais. A construção em aço inoxidável facilita a limpeza, um requisito fundamental em qualquer cozinha profissional.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	450x535x710h
Cestos por hora (nr)	30
Dimensões cesto (mm)	400x400
Altura máxima copos (mm)	295
Altura máxima pratos	N/A
Duração dos ciclos (seg)	90 / 120 / 180
Peso Líquido (kg)	37
Peso Bruto (kg)	42
Potência Total (kW)	2,6
Bomba de lavagem (W)	190

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Capacidade da cuba (lt)	14,5
Capacidade da caldeira (lt)	3,4
Resistência caldeira (W)	2400
Resistência da cuba (W)	1250
Consumo de água por ciclo (lt)	1,8
Tensão (V)	230

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a voltagem necessária para operar esta máquina?**

Este modelo de máquina de lavar loiça opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

### **Quantos ciclos de lavagem estão disponíveis e quais as suas durações?**

A máquina dispõe de três ciclos de lavagem com durações de 90, 120 e 180 segundos, oferecendo versatilidade para diferentes níveis de sujidade da loiça.

### **Que tipo de loiça pode ser lavada, considerando as dimensões do cesto?**

Esta máquina utiliza um cesto de 400x400 mm, adequado para lavar pratos, copos com altura máxima de 295 mm e outros utensílios de pequeno e médio porte.

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

O sistema Thermostop garante que o enxaguamento final só ocorre quando a água atinge 85 °C, um requisito essencial para assegurar a higienização e desinfecção eficaz da loiça, conforme as normas em vigor.

### **É necessário algum tipo de instalação especial para a máquina?**

A máquina exige uma ligação elétrica de 230V e uma ligação hidráulica para abastecimento e drenagem de água. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento.