

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial DS40 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17613	Modelo:	17613
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17613

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial DS40, compacta e eficiente, ideal para cozinhas profissionais. Ciclo único, cesto 400x400mm, 230V.

Descricao Completa

máquina lavar loiça industrial — Máquina de Lavar Loiça — Principais Vantagens

Este equipamento de lavagem de loiça industrial, modelo DS40, foi especificamente concebido para otimizar operações em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua capacidade de lavar e enxaguar de forma eficaz, tanto na parte superior como inferior, garante uma limpeza impecável da sua loiça. O design robusto em aço inoxidável AISI 304 e a tecnologia de dupla parede asseguram durabilidade e eficiência energética, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

A sua utilização é simplificada graças ao ciclo de lavagem único e à dimensão compacta, que facilita a integração em espaços de trabalho diversos. Além disso, a segurança está assegurada por um dispositivo de proteção na porta contra aberturas acidentais, e a cuba inclinada com sistema de transbordo integrado garante uma drenagem perfeita e uma higiene exemplar. Os braços de lavagem e enxaguamento leves e as boquilhas amovíveis tornam a manutenção diária rápida e descomplicada, contribuindo para a longevidade do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este sistema de limpeza profissional é ideal para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria, restauração e similares. Desde pequenos cafés e snack-bares a restaurantes de maior dimensão, hotéis, e cantinas, a sua eficiência e design compacto adaptam-se perfeitamente. A capacidade de processar cestos de 400x400mm de forma rápida e higiénica torna-o indispensável para manter um fluxo de trabalho contínuo e satisfazer as exigências de volume, garantindo sempre loiça limpa e pronta a usar. A facilidade de instalação monofásica adiciona versatilidade de aplicação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Ciclos de Lavagem	1 Ciclo de Lavagem
Dimensão da Cesta	400x400mm
Potência Total	3,2Kw

Característica	Detalhe
Voltagem/Tensão	230V/50Hz (Monofásico)
Dimensões Exteriores (LxPxA)	460x545x715h.mm
Altura Útil	305h.mm (Ø 295mm)
Peso	38Kg
Estrutura	Dupla parede em aço inoxidável AISI 304
Dispositivo de Segurança	Dispositivo de segurança da porta (abertura acidental)
Sistema de Drenagem	Cuba embutida e inclinada, sistema de transbordo integrado e filtros de drenagem
Braços de Lavagem/Enxaguamento	Lígeros em material compósito, bicos amovíveis
Dispensador de Abrilhantador	Padrão (versão peristáltica sob pedido)
Sistema Thermostop	Enxaguamento apenas aos 85°C
Certificação	Componentes com certificação CE
Acessórios Incluídos	2 Cestas de copos (400x400x135h.mm), 1 Suporte de pratos, 1 Inseridor de talheres

Perguntas Frequentes

Que tipo de estabelecimento pode beneficiar desta máquina de lavar loiça?

Esta máquina é ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução eficiente e compacta para a lavagem diária de copos e pratos. O seu desempenho otimizado é perfeito para ambientes com volume médio de loiça.

Qual é a principal vantagem do sistema Thermostop?

O sistema Thermostop assegura que o processo de enxaguamento só se inicia quando a água atinge a temperatura ideal de 85°C. Isto garante uma higienização superior da loiça, eliminando bactérias e gorduras de forma eficaz, e contribuindo para a segurança alimentar do seu negócio.

É fácil realizar a manutenção e limpeza deste equipamento?

Sim, a máquina foi concebida com a manutenção em mente. Os braços de lavagem e enxaguamento são leves e as boquilhas são amovíveis, permitindo uma limpeza diária simples e rápida. A cuba inclinada e os filtros de drenagem facilitam um esvaziamento completo e eficaz.

Quais os acessórios que vêm incluídos com a máquina?

A máquina inclui de série dois cestos para copos (400x400x135h.mm), um suporte para pratos e um inseridor de talheres. Estes acessórios garantem que pode começar a utilizar o equipamento de imediato, otimizando o processo de lavagem para diferentes tipos de loiça.

Este equipamento é adequado para operar em instalações com alimentação elétrica monofásica?

Sim, esta máquina de lavar loiça foi projetada para funcionar com uma ligação elétrica monofásica de 230V/50Hz. Esta característica confere-lhe maior flexibilidade de instalação em diversos tipos de cozinhas profissionais, sem necessitar de infraestruturas elétricas complexas.