

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

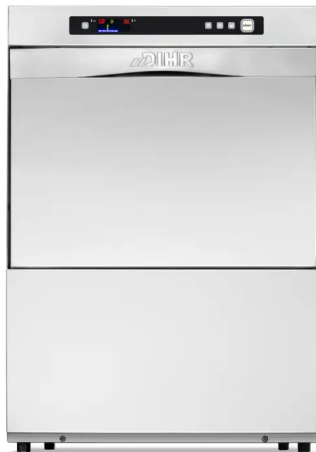


Máquina de Lavar Loiça Industrial 50x50 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17747	Modelo:	17747
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17747

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com cesto de 50x50 cm, eletrónica e monofásica. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo limpeza e higiene.

Descricao Completa

Lavagem Eficiente — Principais Vantagens

Equipamento de lavagem industrial monofásico, concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais. Com um sistema eletrónico avançado e um painel de controlo LED intuitivo, facilita a monitorização das temperaturas e programas. A sua capacidade de lavagem superior e inferior garante higienização profunda, tornando-o indispensável para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A fiabilidade e a robustez do aço inoxidável asseguram uma longa vida útil.

Este sistema de lavagem é particularmente eficaz devido ao descalcificador de regeneração automática, que previne o acúmulo de calcário e otimiza o desempenho. Oferece ainda um ciclo de autolimpeza para manter o interior impecável com o mínimo esforço. A máquina adapta-se a diferentes tipos de loiça com os seus quatro programas padrão, proporcionando flexibilidade para as suas necessidades diárias. Além disso, o sistema Thermostop garante que o enxaguamento só inicia quando a água atinge a temperatura ideal de 85°C, garantindo desinfeção máxima.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça é ideal para uma vasta gama de ambientes, desde cafés movimentados e bares, a restaurantes de grande escala e hotéis que necessitam de um desempenho de lavagem consistente e eficiente. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e funcionalidades como o telhado à prova de gotejamento, que salvaguarda a higiene da loiça recém-lavada, são perfeitas para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. A sua estrutura de dupla parede em aço inoxidável confere maior isolamento térmico e acústico, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável.

Também é adequada para cozinhas de catering e cantinas, onde grandes volumes de loiça diversa necessitam de ser lavados rapidamente e eficientemente. A inclusão de cestos para pratos e copos, além de um inseridor de talheres, otimiza o processo de carga e descarregamento, aumentando a produtividade da sua equipa. O dispositivo de segurança na porta previne aberturas acidentais, garantindo um funcionamento seguro em todos os momentos.

Características Técnicas

Cesto	500x500 mm
-------	------------

Potência Total	3,45 Kw
Voltagem/Tensão	230V/1/50Hz
Dimensões Externas (L x P x A)	595 x 610 x 845 mm
Altura Útil	310 mm (Ø 325 mm)
Peso	61 Kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
N.º Cestos de Pratos (500x500x105h.mm)	1
N.º Cestos de Copos (500x500x105h.mm)	1
Inseridor de Talheres	1
Ciclos de Lavagem	4 programas padrão
Características Adicionais	Descalcificador automático, ciclo autolimpeza, Thermostop

Perguntas Frequentes

A máquina de lavar loiça industrial é fácil de usar, mesmo para quem não tem experiência prévia?

Sim, o seu painel de controlo LED intuitivo e os programas de lavagem predefinidos tornam-na extremamente fácil de operar, exibindo as temperaturas e o estado de funcionamento de forma clara.

Com que frequência preciso de realizar a manutenção do descalcificador?

O descalcificador da máquina é de regeneração automática, minimizando a necessidade de intervenção manual e assegurando um desempenho constante da lavagem.

Posso lavar diferentes tipos de loiça na mesma carga?

Com os seus quatro programas de lavagem padrão, a máquina adapta-se a diversos tipos de loiça, desde pratos a copos e talheres, garantindo uma limpeza eficiente para cada um.

Como é que a máquina garante a higiene da loiça recém-lavada?

A máquina possui um telhado com sistema anti-gotejamento para proteger a loiça limpa de qualquer contaminação, além de sistema Thermostop que assegura enxaguamento a 85°C para desinfeção.

Quais são as vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os padrões de higiene elevados.