

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Copos Industrial GS35

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17601	<b>Modelo:</b>	17601
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17601

### Descricao Resumida

Máquina de lavar copos industrial compacta e eletromecânica, ideal para bares e cafés.  
Garante copos e utensílios impecáveis com 1 ciclo.

## Descricao Completa

### máquina de lavar copos industrial — loiça Compacta — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência operacional em restaurantes, cafés, bares e outros estabelecimentos de restauração, esta máquina de lavar copos industrial oferece um desempenho superior em espaços reduzidos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a porta de parede dupla contribui para o isolamento térmico e acústico. A limpeza dos seus utensílios será realizada de forma rápida e eficaz, permitindo à sua equipa focar-se no atendimento ao cliente. Garanta brilho impecável em cada lavagem com um equipamento fiável e de reduzido consumo.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento lava-copos é ideal para qualquer negócio da restauração e hotelaria que necessite de uma solução de lavagem compacta e eficiente. É perfeito para bares movimentados, onde a rotação rápida de copos é crucial, bem como para cafés e pastelarias que servem uma variedade de bebidas. Em cozinhas profissionais com espaço limitado, esta máquina oferece uma solução funcional sem comprometer a qualidade da lavagem. É também uma excelente escolha para pequenos hotéis e pensões, garantindo que os seus hóspedes desfrutem de utensílios sempre limpos e higienizados.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Lava-copos eletromecânica monofásica
<b>Sistema de Lavagem</b>	Aclagem inferior e superior, lavagem superior
<b>Ciclos de Lavagem</b>	1 ciclo
<b>Dimensões da Cesta</b>	350x350 mm
<b>Potência Total</b>	2,6 kW
<b>Voltagem/Tensão</b>	230 V / 50 Hz

<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	400x495x585 mm
<b>Altura Útil</b>	195 mm
<b>Peso</b>	28 Kg
<b>Acessórios de Série</b>	2 cestas de copos (350x350x110mm), 1 suporte para pratos, 1 inseridor de talheres
<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Porta</b>	Parede dupla
<b>Depósito</b>	Embutido e inclinado para esvaziamento perfeito
<b>Proteção da Bomba</b>	Sistema de transbordo integrado e filtros de esvaziamento
<b>Higiene</b>	Teto à prova de gotejamento
<b>Brazos</b>	Material compósito leve com bicos removíveis
<b>Segurança</b>	Válvula de retenção
<b>Abrilhantador</b>	Dispensador padrão (versão peristáltica sob pedido)
<b>Sistema Thermostop</b>	Aclagem inicia apenas com cuba a 85°C
<b>Certificação</b>	Componentes com certificação CE

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de lavagem desta máquina?**

Esta máquina utiliza cestas de 350x350mm e possui um único ciclo de lavagem, o que a torna ideal para uma rotação rápida de copos e pequenas peças de louça. É perfeita para estabelecimentos com alta demanda de lavagem de pequenos artigos.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design inclui bicos removíveis nos braços de lavagem e um depósito embutido e inclinado para um esvaziamento total, simplificando significativamente as operações de limpeza diária. A manutenção é bastante prática e descomplicada, assegurando a higiene contínua.

### **Posso instalar este equipamento em qualquer estabelecimento?**

Dada a sua natureza monofásica e dimensões compactas, de 400x495x585h.mm, esta máquina adapta-se facilmente a grande parte das cozinhas profissionais, bares e cafetarias. A sua instalação é simples e não exige grandes adaptações de infraestrutura.

**Quais os principais benefícios do sistema Thermostop?**

O sistema Thermostop garante que a aclagem só se inicia quando a temperatura da cuba atinge os 85°C, assegurando uma sanitização eficaz e consistente de todos os utensílios. Este recurso é crucial para cumprir os mais elevados padrões de higiene.

**Quais acessórios vêm incluídos com a máquina?**

De série, a máquina é fornecida com duas cestas para copos de 350x350x110mm, um suporte específico para pratos e um inseridor de talheres. Estes acessórios permitem uma imediata utilização e adequação às suas necessidades de lavagem.