

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça Industrial Mono. 370x370mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17603	<b>Modelo:</b>	17603
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17603

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial compacta e eficiente, ideal para bares e restaurantes. Cesto 370x370mm, 1 ciclo de lavagem e estrutura inox.

## Descricao Completa

### Lava-loiça industrial — Lavagem Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de limpeza em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de lavar loiça industrial oferece eficiência e durabilidade. Com um sistema de lavagem e enxaguamento superior e inferior, assegura uma higienização completa da sua louça. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio.

O sistema Thermostop assegura que o enxaguamento só se inicia quando a temperatura da cuba atinge os 85°C, garantindo a eliminação eficaz de bactérias e uma loiça impecável. A porta de parede dupla e o depósito embutido com inclinação otimizada facilitam um esvaziamento perfeito, prevenindo a acumulação de resíduos. Adicionalmente, os braços pulverizadores são leves e eficazes mesmo com baixa pressão de rede, e as boquilhas extraíveis simplificam a limpeza diária.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. É uma solução robusta e fiável para restaurantes, que necessitam de um volume de lavagem constante e resultados impecáveis. Em cafés e snack-bars, a sua capacidade de manusear cestos de copos de 370x370mm é particularmente útil, garantindo uma rápida rotação de serviço. Hotéis e cantinas também beneficiam da sua eficiência energética e da durabilidade do aço inoxidável, adaptando-se perfeitamente a ambientes de uso intensivo. A sua simplicidade de utilização e manutenção torna-a adequada para equipas com diferentes níveis de experiência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Referência	GS37 LS
Tipo de Lavagem	Lavagem e enxaguamento superior e inferior
Ciclos de Lavagem	1 ciclo

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	370x370 mm
Potência Total	2,8 Kw
Voltagem/Tensão	230V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	420x490x650 mm
Altura Útil	275 mm (Ø 280 mm)
Peso	30 Kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Porta	Dupla parede
Depósito	Embutido e inclinado
Proteção da Bomba	Sistema de transbordo integrado e filtros de esvaziamento para tripla proteção
Higiene	Teto à prova de pingo para salvaguardar a higiene da loiça
Braços de Lavagem	Composto, eficientes com baixa pressão de rede
Manutenção	Boquilhas extraíveis para facilitar a limpeza
Segurança	Válvula de retenção
Dispensador de Abrilhantador	Padrão (versão peristáltica sob pedido)
Sistema de Enxaguamento	Thermostop (enxaguamento a 85°C)
Certificação	Componentes com certificação CE

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de lavagem deste equipamento?

A máquina de lavar loiça utiliza cestos de 370x370mm, sendo ideal para lavagem de copos e pratos de menor dimensão, perfeita para refeitórios e cafés.

### É fácil de manter e limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e as boquilhas extraíveis garantem uma limpeza simples e

eficiente, contribuindo para uma manutenção higiénica diária.

**Que tipo de eletricidade o equipamento utiliza?**

Este modelo funciona com alimentação monofásica (230V/50Hz), o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais. A potência total é de 2,8Kw, suficiente para um desempenho elevado.

**O sistema de enxaguamento é eficaz?**

Absolutamente. O sistema Thermostop assegura que o enxaguamento ocorre apenas a 85°C, garantindo uma higienização superior e resultados brilhantes em cada ciclo.

**Vem com acessórios incluídos?**

Sim, o equipamento inclui de série 2 cestos para copos (370x370x130h.mm), um suporte para pratos e um insertor de talheres, permitindo um uso imediato após a instalação.