

# 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 GS50 ECO PS — Cesto 500x500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17609	<b>Modelo:</b>	17609
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17609

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial eletromecânica, versátil para cozinhas profissionais. Cesto 500x500mm, 1 ciclo de lavagem e estrutura em inox AISI 304.

## Descricao Completa

Concebida para a restauração moderna, esta máquina de lavar loiça industrial oferece uma solução robusta e eficiente para as exigências diárias de qualquer estabelecimento. Com a capacidade de lavar e enxaguar de forma abrangente, garante uma higiene impecável e resultados brilhantes em cada ciclo. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e resistência, enquanto o design inteligente com porta de parede dupla contribui para a eficiência energética e o conforto acústico.

### Máquina de lavar loiça industrial — Lavagem Eficaz — Principais Vantagens

- O sistema de lavagem e enxaguamento superior e inferior garante uma limpeza profunda e uniforme de todos os utensílios.
- Com apenas um ciclo de lavagem, o equipamento otimiza o consumo de água e energia, ideal para operações com alto volume de serviço.
- A estrutura em aço inoxidável AISI 304 não só garante durabilidade e fácil manutenção como também cumpre com os mais altos padrões de higiene.
- O sistema Thermostop, que só inicia o enxaguamento quando a cuba atinge 85°C, assegura uma desinfecção eficaz da loiça.
- Bicos removíveis e um depósito embutido e inclinado facilitam a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, cafeterias e outros espaços de refeições que necessitam de uma lavagem rápida e eficiente. A sua capacidade de processar cestos de 500x500mm torna-a versátil para uma variedade de loiças e copos, adequando-se perfeitamente a diferentes tipos de operações. A fiabilidade e a robustez do design são valorizadas em ambientes comerciais de ritmo acelerado.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Lavagem</b>	Superior e Inferior
<b>Ciclo de Lavagem</b>	1

<b>Dimensões do Cesto</b>	500x500mm
<b>Potência Total</b>	3,5Kw
<b>Voltagem/Tensão</b>	230V/50Hz
<b>Dimensões Externas</b>	590x600x850h.mm
<b>Altura Útil</b>	320h.mm (Ø 345mm)
<b>Peso</b>	57Kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Segurança</b>	Porta de dupla parede, sistema de transbordo integrado
<b>Higiene</b>	Teto à prova de gotejamento, bicos removíveis para limpeza
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 Cesto de Pratos (500x500x105h.mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h.mm), 1 Inseridor de Talheres
<b>Certificação</b>	Componentes com certificação CE

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de loiça pode ser lavada nesta máquina?**

Esta máquina de lavar loiça é adequada para uma vasta gama de loiça, incluindo pratos e copos, graças aos cestos de 500x500mm. É ideal para os requisitos diários de estabelecimentos profissionais.

### **Qual a importância do sistema Thermostop para a higiene?**

O sistema Thermostop garante que o enxaguamento só ocorre a 85°C, uma temperatura crucial para a desinfeção da loiça. Este controlo de temperatura é essencial para cumprir as normas de higiene na restauração.

### **Como é que a estrutura em aço inoxidável contribui para a durabilidade?**

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma alta resistência à corrosão e ao desgaste. Este material de qualidade superior garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

### **Os acessórios de lavagem são fáceis de limpar?**

Sim, os bicos de lavagem são removíveis para facilitar a limpeza e manutenção diária. O depósito embutido e inclinado também simplifica o esvaziamento e a limpeza, assegurando a máxima higiene.

**Este equipamento é adequado para uso em pequenos estabelecimentos ou grandes cozinhas?**

Com as suas dimensões compactas e alta eficiência, é uma solução versátil. É perfeitamente adequada tanto para pequenos negócios que procuram otimizar o espaço como para cozinhas maiores como máquina de apoio.