

# 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 GS40 LS – 450x535x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17605	<b>Modelo:</b>	17605
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17605

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial compacta para uso profissional, com 1 ciclo de lavagem e cesto de 400x400mm. Robusta e eficiente para uma higienização impecável.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Industrial — Lavagem Eficaz — Principais Vantagens

Este equipamento compacto destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, combinando um design robusto em aço inoxidável AISI 304 com uma operação simples e um sistema de lavagem otimizado. Concebido para ambientes de restauração movimentados, garante uma higienização profunda e rápida de cestos de 400x400mm, essencial para manter os utensílios de cozinha sempre prontos a usar. A porta de parede dupla assegura um isolamento térmico superior e a válvula anti-retorno previne a contaminação da rede hídrica. Este modelo incorpora ainda um dispensador de abrillantador, que pode ser ajustado para a versão peristáltica, otimizando o processo de secagem e brilho, e um sistema Thermostop, que só inicia o aclaramento quando a temperatura ideal de 85°C é alcançada, garantindo a eliminação eficaz de germes e bactérias.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça destina-se a cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos de hotelaria. É uma solução ideal para o processamento de grandes volumes de copos e pratos, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene e para a otimização do fluxo de trabalho. A sua performance garante uma lavagem eficaz mesmo em condições de baixa pressão de rede, tornando-a versátil para diferentes tipos de instalações. A estrutura em aço inoxidável e a facilidade de manutenção garantem uma longa vida útil e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Ciclo	1 ciclo de lavagem
Cesto	400x400mm
Potência Total	3,2 kW
Voltagem/Tensão	230V/50Hz

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	450x535x700 mm
Altura Útil	305 mm (Ø 295mm)
Peso	37 Kg
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Porta	Parede dupla
Depósito	Embutido e inclinado para esvaziamento perfeito
Segurança	Sistema de transbordo integrado e filtros de esvaziamento para proteção tripla da bomba de lavagem
Higiene	Teto à prova de gotejamento
Braços de Lavagem	Leves, em material compósito, bicos removíveis
Dispensador	Abrilhantador padrão (versão peristáltica sob pedido)
Sistema Thermostop	Aclaramento inicia apenas a 85°C
Certificação	Componentes com certificação CE
Acessórios Incluídos	2 Cestos de copos (400x400x135h.mm), 1 Suporte para pratos, 1 Suporte para talheres

## Perguntas Frequentes

---

### **A que tipo de estabelecimentos se destina esta máquina de lavar loiça?**

Esta máquina é ideal para restaurantes, cafés, bares e outros negócios de hotelaria que necessitem de uma solução eficiente e compacta para a lavagem diária de loiça.

### **Quais são os principais benefícios da estrutura em aço inoxidável AISI 304?**

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 oferece alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes profissionais com rigorosos requisitos de higiene.

### **Como funciona o sistema Thermostop e qual a sua importância?**

O sistema Thermostop assegura que o ciclo de aclaramento só comece quando a água atinge 85°C. Isso garante uma desinfecção térmica eficaz da loiça, um fator crucial para a saúde e segurança alimentar.

**Que tipo de acessórios estão incluídos na compra do equipamento?**

O equipamento é fornecido com dois cestos para copos de 400x400x135 mm, um suporte para pratos e um suporte para talheres, oferecendo uma solução completa para as necessidades de lavagem de loiça.

**É possível ajustar o dispensador de abrilhantador?**

Sim, o dispensador de abrilhantador vem de série, mas é possível solicitar uma versão peristáltica da bomba, que permite um controlo mais preciso da dosagem do produto, contribuindo para melhores resultados de secagem e brilho.