

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



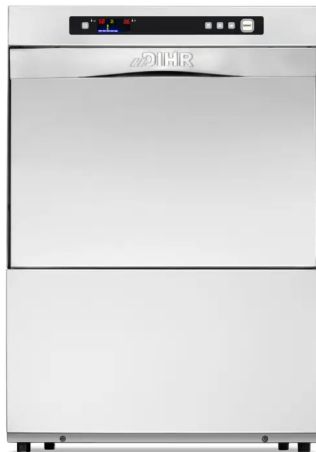
Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial DS50 T Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO17616	Modelo:	17616
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17616

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com painel LED, 4 programas, função "Soft Start", cesto 500x500mm. Robusta e eficiente para uso comercial.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — Lavagem Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais, esta lavaloiças industrial destaca-se pela sua eficiência e tecnologia avançada. Apresenta um painel de controlo LED intuitivo que garante uma gestão simplificada dos ciclos de lavagem, permitindo visualizar as temperaturas de lavagem e enxaguamento, o programa selecionado e o estado operacional. O desempenho do equipamento é adaptável ao tipo de loiça, oferecendo quatro programas padrão para resultados impecáveis. A função "Soft Start" assegura uma proteção adicional para artigos mais delicados, prevenindo danos.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, com dupla parede, confere a este equipamento uma durabilidade excecional, ideal para o uso intensivo em ambientes comerciais. As guias embutidas e um dispositivo de segurança na porta, que evita aberturas acidentais, são exemplos do design pensado para a segurança e conveniência do utilizador. A cuba embutida e inclinada foi cuidadosamente projetada para um esvaziamento total, enquanto o sistema de transbordo e os filtros de drenagem triplo proporcionam uma proteção reforçada à bomba de lavagem. O teto à prova de gotejamento protege a higiene da loiça recém-lavada, garantindo que chega limpa e pronta para uso.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de lavagem é uma solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, bares e qualquer tipo de cozinha profissional que necessite de uma capacidade de lavagem rápida e eficaz, garantindo uma higiene rigorosa e constante. A sua versatilidade para lavar diferentes tipos de loiça, desde pratos a copos, torna-a uma adição valiosa para qualquer operação de restauração que procure otimizar processos e manter padrões elevados de limpeza.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	DS50 T
Painel de Controlo	Eletrónico com LED

Programas de Lavagem	4 ciclos padrão
Função	Soft Start (proteção para artigos delicados)
Cesto	500x500mm
Potência Total	5,2 Kw
Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	595x610x845 mm
Altura Útil	310 mm (Ø 325 mm)
Peso	61 Kg
Cestos Incluídos	1x Pratos (500x500x105h mm), 1x Copos (500x500x105h mm), 1x Talheres
Construção	Dupla parede em aço inoxidável AISI 304
Segurança	Dispositivo de segurança da porta
Cuba	Embutida e inclinada para esvaziamento perfeito
Sistema de Drenagem	Transbordo integrado e filtros triplos
Proteção Higiene	Teto à prova de gotejamento
Brazos de Lavagem	Aço inoxidável
Dispensador	Abrilhantador padrão
Thermostop	Enxaguamento apenas aos 85°C
Certificação	Componentes com certificação CE

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar mais com esta lavaloiças?

Esta lavaloiças é ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e qualquer cozinha profissional que exija uma solução robusta e eficiente para a lavagem de loiça variada, garantindo higiene e rapidez nas operações diárias.

2. Quais as vantagens do painel de controlo eletrónico com LED?

O painel de controlo eletrónico com LED permite uma visualização clara das temperaturas de

lavagem e enxaguamento, do programa selecionado e do estado de trabalho. Facilita uma gestão precisa e intuitiva da máquina, tornando o seu uso mais prático e eficiente.

3. A função "Soft Start" realmente protege a loiça delicada?

Sim, a função "Soft Start" foi desenvolvida para proporcionar uma proteção extra a peças mais frágeis. Reduz a força inicial do jato de água, minimizando o risco de choques e garantindo que mesmo os artigos mais delicados sejam lavados com segurança.

4. Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304 e dupla parede?

A construção em aço inoxidável AISI 304, com dupla parede, garante a durabilidade e resistência do equipamento contra a corrosão e o uso intensivo. Além disso, contribui para um melhor isolamento térmico e acústico, otimizando o consumo energético e o conforto no ambiente de trabalho.

5. Como contribui o sistema Thermostop para a higiene da loiça?

O sistema Thermostop assegura que o ciclo de enxaguamento só se inicia quando a água atinge os 85°C. Esta temperatura é crucial para uma desinfecção eficaz da loiça, eliminando bactérias e garantindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.