

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 500x500 mm Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO17610	Modelo:	17610
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17610

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial trifásica com cestos de 500x500 mm, ideal para cozinhas profissionais. Higiene garantida a 85°C.

Descricao Completa

máquina de lavar loiça industrial — Loiça Imaculada — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de lavagem é a solução ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e unidades hoteleiras que exigem eficiência e higiene rigorosa. Concebida para um desempenho superior, esta máquina garante uma limpeza impecável da sua loiça, com dois ciclos de lavagem que se adaptam às suas necessidades. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o design inteligente facilita a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua operação.

A tecnologia avançada desta máquina de lavagem de loiça industrial incorpora um sistema de transbordo integrado e filtros de escoamento para uma proteção tripla da bomba de lavagem. Além disso, o teto à prova de gotejamento preserva a higiene da loiça recém-lavada, evitando contaminações indesejadas. Os seus braços leves em material compósito funcionam eficazmente mesmo com baixa pressão de rede, economizando recursos e garantindo resultados consistentes.

Com um dispensador de abrillantador padrão e um sistema Thermostop, esta lava-loiça assegura que cada ciclo de enxaguamento começa apenas quando a temperatura ideal é alcançada, garantindo a desinfeção e secagem perfeitas da loiça. A sua capacidade de cesto de 500x500 mm adapta-se a uma vasta gama de utensílios, desde pratos a copos, tornando-a uma aliada indispensável para manter os mais elevados padrões de limpeza.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de lavar loiça foi desenvolvida para atender às rigorosas exigências de ambientes de restauração, hotelaria e catering. É perfeita para restaurantes de alta afluência, bares movimentados, cantinas escolares, lares e hospitais, onde a rapidez e a eficácia na lavagem da loiça são cruciais. O seu desempenho fiável torna-a indispensável para garantir a higiene e a segurança alimentar, contribuindo para a reputação e eficiência da sua cozinha.

A versatilidade do equipamento, com cestos específicos para pratos e copos, e um inseridor de talheres incluído de série, permite uma organização otimizada da lavagem, minimizando o tempo de manuseamento e maximizando a produtividade da sua equipa. É uma excelente adição para qualquer estabelecimento que procure uma solução duradoura e de fácil utilização para a limpeza. A sua robustez garante um uso intensivo, sem comprometer os resultados de lavagem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Lavagem	Superior e Inferior
Ciclos de Lavagem	2
Dimensão do Cesto	500x500 mm
Potência Total	5,2 Kw
Voltagem/Tensão	400V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	590x600x850h mm
Altura Útil	320h mm (Ø 345 mm)
Peso	57 Kg
Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Porta	Dupla parede
Depósito	Embutido e inclinado para esvaziamento perfeito
Sistema de Proteção	Transbordo integrado e filtros de escoamento (proteção tripla da bomba)
Sistema Anti-Gotejamento	Teto à prova de gotejamento
Braços de Lavagem/Enxaguamento	Leves, em material compósito, bicos removíveis
Válvula de Retenção	Incluída
Dispensador de Abrilhantador	Padrão (versão peristáltica opcional)
Sistema Thermostop	Enxaguamento apenas acima de 85°C
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de lavagem da máquina?

A máquina de lavagem de loiça industrial GS50 utiliza um cesto de 500x500 mm, projetado para acomodar grandes volumes de pratos, copos e talheres de forma eficiente.

É fácil de usar?

Sim, o controlo eletromecânico e os dois ciclos de lavagem simples tornam esta máquina intuitiva e fácil de operar, otimizando o tempo de formação e a produtividade da sua equipa.

Que tipo de loiça pode ser lavada?

Ideal para uma variedade de loiça, a máquina inclui de série um cesto de pratos, um cesto de copos e um inseridor de talheres, garantindo uma lavagem versátil para as suas necessidades diárias.

Qual a durabilidade do equipamento?

Construída em aço inoxidável AISI 304, este aparelho é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Como o sistema de higiene é assegurado?

O sistema Thermostop garante que o enxaguamento só inicia a 85°C, proporcionando a máxima desinfeção, e o teto à prova de gotejamento impede a contaminação da loiça limpa.