

# 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 Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17615	<b>Modelo:</b>	17615
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17615

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial trifásica com 2 ciclos, cesto 500x500mm. Robusta, eficiente e com sistema Thermostop para máxima higiene.

## Descricao Completa

### máquina de lavar loiça industrial — Máquina de Loiça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de lavagem em cozinhas profissionais, esta máquina proporciona uma limpeza eficaz e rápida. Com um cesto de 500x500mm, é ideal para estabelecimentos de restauração de média dimensão que necessitam de um desempenho fiável e consistente no dia a dia. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é uma solução de limpeza de elevada performance, assegurando a higiene necessária para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de lavagem é particularmente adequado para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares, bem como para refeitórios e cantinas que manuseiam grandes volumes de loiça diariamente. A capacidade de lavar e enxaguar tanto na parte superior quanto na inferior, juntamente com dois ciclos de lavagem distintos, permite adaptar-se a diferentes necessidades de limpeza, desde a sujidade mais leve à mais persistente. Um dispositivo de segurança na porta previne acidentes, garantindo uma operação segura para os seus colaboradores.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Máquina de Lavar Loiça
Funcionamento	Eletromecânico Trifásico
Sistemas de Lavagem	Superior e Inferior
Ciclos de Lavagem	2
Dimensões do Cesto	500x500mm

Característica	Detalhe
Potência Total	5,2 Kw
Voltagem/Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	595 x 610 x 845 mm
Altura Útil	310 mm (Ø 325mm)
Peso	61 Kg
Cestas Incluídas	1 Cesto de Pratos (500x500x105h.mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h.mm)
Acessórios Padrão	1 Inseridor de Talheres
Construção	Estrutura de dupla parede em aço inoxidável AISI 304
Segurança	Dispositivo de segurança da porta
Sistema de Drenagem	Cuba embutida e inclinada para esvaziamento perfeito, sistema de transbordo integrado e filtros de drenagem (tripla proteção da bomba)
Higiene	Teto à prova de gotas
Bicos de Lavagem	Aço inoxidável
Dosador de Abrilhantador	Standard (versão peristáltica sob pedido)
Sistema Thermostop	Garante enxaguamento a 85°C
Certificação	Componentes com certificação CE

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de estabelecimentos esta máquina de loiça é mais indicada?

Esta máquina é ideal para restaurantes, cafés, bares, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução de lavagem robusta e eficiente para cestos de 500x500mm.

### Qual a importância do sistema Thermostop para a higienização?

O sistema Thermostop é crucial, pois garante que o enxaguamento final seja sempre realizado a uma temperatura de 85°C, assegurando a máxima higienização da loiça e eliminando bactérias de forma eficaz.

**Com que frequência devo realizar a manutenção dos filtros de drenagem?**

A manutenção dos filtros de drenagem deve ser realizada regularmente, preferencialmente ao final de cada dia de trabalho, para evitar obstruções e garantir o funcionamento otimizado do equipamento e a tripla proteção da bomba de lavagem.

**É possível adquirir acessórios adicionais, como cestos redondos ou filtros especiais?**

Sim, o equipamento permite a aquisição de acessórios adicionais, como cestos redondos para copos ou filtros de superfície extra, sob pedido, para adaptar-se às necessidades específicas da sua cozinha.

**Quais os benefícios da estrutura de dupla parede em aço inoxidável AISI 304?**

A estrutura de dupla parede em aço inoxidável AISI 304 oferece maior isolamento térmico, reduzindo o consumo de energia, e confere uma durabilidade superior ao equipamento, tornando-o mais resistente a impactos e à corrosão em ambientes exigentes.