

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial DS50 Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO17615	Modelo:	17615
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	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.