

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 Lavar Loiça Capota HT11 Automática 720mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17619	Modelo:	17619
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17619

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota HT11, ideal para cozinhas profissionais. Dois ciclos, cestas 500x500mm e capacidade GN1/1.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Concebida para otimizar qualquer cozinha profissional, esta lavadora de loiça de capota garante um desempenho superior e uma lavagem eficiente. É a solução ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e refeitórios, onde a rapidez e a higiene são cruciais. A sua construção robusta e tecnologia avançada asseguram uma operação fiável e duradoura, ajudando a manter os seus utensílios impecáveis com o mínimo esforço.

A estrutura de capota permite uma manipulação ergonómica das cestas, facilitando o carregamento e descarregamento da loiça. A capacidade de processar cestos de 500x500mm e tabuleiros GN1/1 torna-a extremamente versátil para diversas necessidades de lavagem. Além disso, os dois ciclos de lavagem ajustáveis permitem adaptar o processo de limpeza ao nível de sujidade, poupando água e energia.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de operações no setor da restauração e hotelaria. Em cozinhas de grande volume, a sua capacidade de lavagem rápida e eficiente de grandes quantidades de loiça é inestimável. Também é uma excelente escolha para pastelarias e padarias que necessitam de lavar tabuleiros e outros utensílios de dimensão considerável. A versatilidade desta máquina garante um fluxo de trabalho contínuo e higiénico, satisfazendo as exigências rigorosas de qualquer ambiente profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	HT11
Ciclos de Lavagem	2
Cesta	500x500 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	10,2 kW
Voltagem/Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (LPA)	720x735x1445/1880h mm
Dimensão Útil	Ø 410 mm
Capacidade GN	Tabuleiros GN1/1 (530x320x25h mm)
Peso	100 kg
Acessórios Incluídos	1 Cesto de Pratos (500x500x105h mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h mm), 1 Inserter de Talheres
Funcionalidades	Arranque/paragem automática (fechar/abrir capota), Cuba com fundo embutido, Filtro de bomba, Dispensador de abrillantador incorporado, Termómetro de cuba e boiler, Suporte de cesta fácil de extrair, Instalação em linha ou em esquina, Sistema de braços de lavagem e aclarado em polipropileno e fibra de vidro, Filtros de superfície de polipropileno

Perguntas Frequentes

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

É ideal para restaurantes, hotéis, bares e cantinas, bem como para qualquer cozinha industrial que necessite de uma lavagem rápida e eficaz de grandes volumes de loiça, copos e talheres.

Quais os tamanhos de cestos que a máquina suporta?

A máquina foi concebida para utilizar cestos standard de 500x500mm, e é capaz de lavar tabuleiros gastronorm GN1/1, otimizando o seu uso em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens do seu sistema de capota?

O sistema de capota permite um carregamento e descarregamento fácil e rápido, melhorando a ergonomia e a eficiência na operação diária, além de economizar espaço.

Esta lavadora permite a instalação em diferentes layouts de cozinha?

Sim, a sua construção versátil possibilita a instalação tanto em linha com outras bancadas como em configurações de canto, adequando-se a diversas disposições de espaço.

Que características contribuem para a durabilidade e manutenção reduzida da máquina?

A cuba com fundo embutido, o filtro de bomba, o dispensador de abrillantador incorporado, e os braços de lavagem em polipropileno e fibra de vidro são elementos que prolongam a vida útil do equipamento e simplificam a manutenção.