

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 de Capota, Cesto 50x50cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17620	Modelo:	17620
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17620

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota com 4 ciclos de lavagem e cesto de 500x500mm. Ideal para restaurantes e hotéis. Versátil e eficiente.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota — Lavagem Profissional – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina de lavar loiça industrial de capota, uma solução de alta performance para garantir a higiene impecável da sua loiça. Projetada para ambientes de ritmo acelerado, como restaurantes e hotéis, esta máquina oferece uma operação eficiente e fiável, com um design que otimiza o fluxo de trabalho e reduz o esforço da sua equipa. A dimensão do cesto de 500x500mm é ideal para acomodar uma grande variedade de utensílios, tornando-a versátil para qualquer necessidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem capacidade e rapidez na lavagem. Pense em restaurantes movimentados, cantinas e refeitórios que servem um grande número de clientes diariamente. Da mesma forma, hotéis e pastelarias beneficiarão enormemente da sua capacidade de lavar tabuleiros GN1/1, garantindo que todos os seus recipientes estejam sempre prontos para uso. Este modelo foi concebido para se adaptar tanto a instalações em linha como em esquina, oferecendo flexibilidade inigualável ao layout da sua cozinha.

Características Técnicas

Ciclos de lavagem	4
Dimensão do cesto	500x500 mm
Potência Total	10,2 Kw
Voltagem/Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	720x735x1445/1880h mm
Dimensão Útil	Ø 410 mm
Peso	100 Kg

Perguntas Frequentes

A máquina de lavar loiça é adequada para tabuleiros Gastronorm?

Sim, esta máquina é especificamente projetada para acomodar tabuleiros GN1/1 (530x320x25h.mm.), o que a torna perfeita para cozinhas profissionais que utilizam este tipo de recipiente. A sua versatilidade garante que a máquina é um excelente investimento para as suas necessidades de lavagem.

Que tipo de painel de controlo possui?

Incorpora uma tela LED multicromática intuitiva que exhibe as temperaturas de lavagem e enxaguamento, o programa selecionado, o estado operacional e os principais códigos de alarme. Esta funcionalidade simplifica o controlo e a monitorização da máquina, otimizando a sua utilização diária.

É possível instalá-la em qualquer configuração de cozinha?

Com a capacidade de instalação em linha ou em esquina, esta máquina de lavar loiça oferece uma flexibilidade excepcional. Poderá integrá-la sem problemas no design existente da sua cozinha, independentemente do espaço disponível.

Como funciona o ciclo de autolimpeza?

A máquina inclui um ciclo de autolimpeza integrado que contribui para a manutenção da higiene e prolonga a vida útil do equipamento. Esta característica assegura que a máquina permanece em condições ideais de funcionamento com o mínimo de esforço da sua parte.

O dispensador de abrilhantador é automático?

Sim, o dispensador de abrilhantador está incorporado e é automático, garantindo um brilho impecável em toda a loiça lavada. Esta funcionalidade assegura resultados de secagem superiores e reduz a necessidade de intervenção manual da sua equipa.