

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Profissional de Capota HT11

Informacoes do Produto

SKU:	CO17768	Modelo:	17768
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17768

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota HT11, ideal para cozinhas profissionais. Com 4 ciclos de lavagem, cestos 500mm e compatível c/ tabuleiros GN1/1.

Descricao Completa

máquina lavar loiça profissional — Máquina de Lavar Loiça — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a Máquina de Lavar Loiça Profissional de Capota, um equipamento robusto e eficiente concebido para otimizar as operações de lavagem. Com quatro ciclos de lavagem e capacidade para cestos de 500x500mm, esta lavadora oferece versatilidade e rapidez, garantindo louça impecavelmente limpa em todas as utilizações. O seu design inteligente permite a inserção de tabuleiros GN1/1, tornando-a ideal para estabelecimentos com grande fluxo de trabalho.

Este aparelho destaca-se pela facilidade de utilização, com arranque e paragem automáticos ao fechar e abrir a capota, e por um painel LED multicolor que exibe informações essenciais como temperaturas de lavagem e enxaguamento, programa seleccionado e códigos de alarme. A durabilidade é assegurada pela cuba com fundo embutido e pelos filtros de superfície em polipropileno, o que facilita a manutenção e prolonga a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de lavagem de loiça de alta performance. A sua capacidade de integrar tabuleiros GN1/1 e o seu desempenho consistente tornam-na indispensável para operações que exigem rapidez e excelência na higienização de utensílios e loiça.

Características Técnicas

Tipo	Máquina de Lavar Loiça de Capota Electrónica
Ciclos de lavagem	4
Cesto	500x500mm
Potência Total	6,9 Kw
Voltagem/Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas	720x735x1445/1880h mm

Dimensão Útil	Ø 410mm
Capacidade de Tabuleiros	GN1/1 (530x320x25h mm)
Peso	100 Kg
Cestos Incluídos	1 Cesto de Pratos (500x500x105h mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h mm)
Acessórios Incluídos	1 Inseridor de talheres, Dispensador de abrillantador, Termómetros de cuba e boiler eletrónicos
Instalação	Em linha ou em esquina

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária desta máquina de lavar loiça?

A máquina foi concebida para um uso intensivo em ambientes profissionais, sendo capaz de lidar com grandes volumes de loiça e utensílios ao longo do dia, graças aos seus 4 ciclos de lavagem e cestos de 500x500mm.

É fácil de instalar e de operar este equipamento?

Sim, o design permite a instalação em linha ou em esquina e a sua operação é simplificada pelo sistema de arranque/paragem automático e pelo intuitivo painel LED multicolor que facilita o controlo e monitorização.

Quais os tipos de loiça que posso lavar nesta máquina?

Para além de pratos e copos em cestos de 500x500mm, esta máquina é compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1, aumentando a sua versatilidade para diversas necessidades de lavagem.

A máquina desliga-se automaticamente após o ciclo de lavagem?

O equipamento possui um sistema inteligente de arranque/paragem que é ativado ao fechar e abrir a capota, garantindo uma operação eficiente e segura.

Que tipo de manutenção é necessária para o bom funcionamento do lavador de loiça?

Assegurar a limpeza regular dos filtros de superfície em polipropileno e a verificação do nível do abrillantador (com dispensador incorporado) são passos chave para manter o desempenho ótimo e uma longa vida útil.