

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota, 10.2 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CO18286	Modelo:	18286
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18286

Descricao Resumida

Máquina profissional de lavar loiça de capota, 10.2 kW, cestos 500x500mm. Ideal para restaurantes e hotéis. Alta eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Loiça — Principais Vantagens

Esta robusta máquina de lavar loiça com capota é uma solução de excelência para operações de lavagem intensivas em cozinhas profissionais. Desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho, esta unidade agiliza o processo de higienização de loiça, talheres e tabuleiros, garantindo resultados impecáveis com eficiência energética e hídrica. A sua construção robusta e tecnologia avançada asseguram uma durabilidade superior e um desempenho consistente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, escolas e outros espaços com elevada procura de lavagem de loiça. A capacidade de acomodar cestos de 500x500mm e tabuleiros GN1/1 torna-o versátil para diferentes tipos de carga. A eficiência operacional e a fiabilidade constante fazem dele uma escolha indispensável para qualquer negócio que preze pela higiene e produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Ciclos de Lavagem	4
Medidas 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
Capacidade de Tabuleiros	GN1/1 (530x320x25h mm)

Característica	Detalhe
Peso	100 Kg
Acessórios de Série	1 Cesto de Pratos (500x500x105h mm), 1 Cesto de Copos (500x500x105h mm), 1 Inserter de Talheres
Ecrã	LED multicromático (visualização de temperaturas, programa, estado, códigos de alarme)
Operação de Capota	Arranque/paragem ao fechar/abrir
Cuba	Fundo embutido
Dispensador	Abrilhantador incorporado
Temperatura	Termómetro de cuba e boiler
Suporte de Cesto	Fácil de extrair
Instalação	Em linha ou em esquina
Manutenção	Ciclo de autolimpeza
Brazos de Lavagem	Independentes em aço inoxidável
Brazos de Aclarado	Polipropileno e fibra de vidro
Filtros	Superfície em aço inoxidável
Descalcificador	Automático OPCIONAL
Construção	Dupla parede

Perguntas Frequentes

P: Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com esta máquina lava-louça?

R: Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e cozinhas de grande volume devido à sua capacidade e ciclos de lavagem rápidos, garantindo uma resposta eficiente à alta demanda.

P: É possível instalar este lavavajillas em espaços com configurações específicas?

R: Sim, a capacidade de instalação em linha ou em esquina oferece flexibilidade notável, permitindo a integração perfeita em diversas configurações de cozinha profissional e otimizando o espaço disponível.

P: Qual a importância do ecrã LED multicromático?

R: O ecrã LED é crucial para o controlo operacional, fornecendo informações claras e imediatas sobre as temperaturas de lavagem/aclaramento, programa selecionado e eventuais códigos de alarme, facilitando a gestão do equipamento.

P: O que significa a funcionalidade de "autolimpeza"?

R: O ciclo de autolimpeza simplifica a manutenção diária do equipamento, assegurando a higiene interna e prolongando a vida útil da sua máquina, promovendo uma operação mais eficiente e sem preocupações.

P: Os braços de lavagem em aço inoxidável oferecem alguma vantagem?

R: A construção em aço inoxidável dos braços de lavagem garante maior durabilidade e resistência à corrosão, além de assegurar uma lavagem mais eficaz e higiénica da loiça, contribuindo para a excelência na limpeza.