

# 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 Utensílios Industrial Capota Dhr LP1 S8 Plus

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17924	<b>Modelo:</b>	17924
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17924

### Descricao Resumida

Lava-utensílios industrial Dühr LP1 S8 Plus, com 4 ciclos de lavagem, cesto 550x665mm, 8000W. Garante higiene HACCP e eficiência energética.

## Descrição Completa

### Lava-utensílios industrial — Utensílios Industrial — Principais Vantagens

Este lavador de objetos profissional oferece um desempenho superior para cozinhas de alta exigência. Integrando tecnologia eletrônica avançada, o equipamento garante uma lavagem eficiente com quatro ciclos distintos, adaptando-se a diversos tipos de sujidade e utensílios. A sua robustez, aliada às dimensões generosas da cesta, permite higienizar desde tabuleiros a cestos de aço, tornando-o indispensável em qualquer ambiente de restauração.

Equipado com uma bomba de aclaramento incorporada e uma bomba vertical autolimpante, este aparelho assegura uma limpeza consistente e higiénica, crucial para a conformidade com as normas HACCP. A função de poupança de energia e o ciclo automático de limpeza da máquina otimizam a operação diária e reduzem os custos. A construção em dupla parede e a cuba escalonada embutida reforçam a durabilidade e a facilidade de manutenção, garantindo um investimento a longo prazo para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

O equipamento é perfeito para restaurantes de grande volume, pastelarias, hotéis e refeitórios que necessitem de uma solução eficaz para a lavagem de utensílios, panelas e tabuleiros. A ampla abertura e a altura útil de 805 mm tornam-no ideal para lavar objetos de grandes dimensões ou cestos específicos, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha profissional. A fiabilidade e a conformidade com as normas de higiene tornam-no um ativo valioso para qualquer estabelecimento que preze pela limpeza e eficiência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Ciclos de Lavagem	4
Cesto	550x665 mm
Potência Total	8000W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Voltagem/Tensão	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	690x800x1890/2275h mm
Altura Útil	805 mm
Peso	155/165 Kg
Acessórios de série	1 Suporte bandejas (300x465x210h mm) para 8 bandejas de espessura máx. 25mm, 1 Cesto de aço (550x665x75h mm), 1 Grelha inox (550x550mm), 1 Suporte Espátulas (150x150x250h mm)
Características Adicionais	Eletrónico com função de poupança de energia, dupla parede, bomba de aclaramento incorporada, bomba vertical autolimpante, cuba escalonada totalmente embutida, braços de lavagem/aclaramento independentes e de aço inoxidável, duplo filtro de drenagem com contentor de resíduos extraível, termostato para garantir a temperatura de aclaramento conforme HACCP, botão START multicolor, ciclo automático de limpeza.

## **Perguntas Frequentes**

### **Que tipo de utensílios posso lavar no equipamento?**

Este aparelho é versátil, permitindo a lavagem de uma vasta gama de utensílios, desde tabuleiros, panelas, frigideiras, cestos de aço e outros objetos de grandes dimensões, ideal para cozinhas profissionais. A sua capacidade adapta-se bem a diferentes necessidades.

### **O aparelho é fácil de operar no dia a dia?**

Sim, o seu painel de controlo eletrónico e o botão START multicolor facilitam a seleção dos 4 ciclos de lavagem disponíveis, tornando a operação intuitiva para qualquer membro da sua equipa, contribuindo para a eficiência diária do seu negócio.

### **Como o equipamento contribui para a higiene e segurança alimentar?**

O termostato integrado garante que a temperatura de aclaramento está em conformidade com os rigorosos requisitos HACCP, assegurando uma desinfeção eficaz. Adicionalmente, possui uma bomba vertical autolimpante e um ciclo automático de limpeza da própria máquina, elevando os padrões de higiene.

### **Quais são as vantagens da dupla parede e da cuba embutida?**

A construção em dupla parede e a cuba escalonada totalmente embutida contribuem para uma maior robustez e isolamento térmico, o que resulta numa menor perda de calor e numa maior eficiência energética. Esta característica prolonga a vida útil do aparelho e simplifica a sua limpeza.

**Este equipamento é amigo do ambiente?**

Sim, o facto de ser eletrónico e incluir uma função de poupança de energia, além do ciclo automático de limpeza, otimiza o consumo de recursos. Estas funcionalidades contribuem para uma operação mais sustentável e reduzem o impacto ambiental do seu negócio.