

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 06/06/2026

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

Máquina de Lavar Utensílios Industrial Capota Dhr LP1 S8 Plus

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO17924 | Modelo: | 17924 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 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 |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|---|
| 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.