

# 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



## Máquina de Lavar Utensílios Industrial LP1 S5 Plus

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17622	<b>Modelo:</b>	17622
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17622

### Descricao Resumida

Máquina de lavar utensílios profissional com 4 ciclos, cesto de 500x610mm e potência de 10,2kW. Ideal para cozinhas industriais eficientes.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Utensílios Industrial — Utensílios Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento para a lavagem profissional de utensílios foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. Com a sua poderosa ação de limpeza e a capacidade de acomodar cestos de grandes dimensões, garante uma higiene impecável e uma otimização do fluxo de trabalho na sua cozinha. Um sistema eletrónico intuitivo simplifica a sua operação, tornando-o acessível a toda a equipa.

A construção robusta com parede dupla oferece durabilidade e isolamento térmico, enquanto a cuba embutida e o filtro de bomba triplo asseguram a máxima eficiência e longevidade do aparelho. O sistema PLUS integrado confere uma garantia adicional no desempenho de enxaguamento, fundamental para evitar contaminações e garantir resultados brilhantes em todos os seus utensílios.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de lavar eficazmente tachos, panelas, tabuleiros e outros utensílios de grande volume. A sua versatilidade permite a utilização com tabuleiros Euronorm, adaptando-se a diversas necessidades operacionais. A alta capacidade em espaço reduzido torna-o numa solução excelente para otimizar a área de trabalho.

A facilidade de uso e a performance de lavagem superior deste aparelho contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico, beneficiando diretamente a produtividade e a segurança alimentar. A sua aquisição representa um investimento inteligente para qualquer negócio do setor alimentar que procure excelência na limpeza.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Ciclos de Lavagem	4 ciclos disponíveis
Cesto	500x610 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	10,2 kW
Tensão Elétrica	400V/30/50Hz
Dimensões Externas (L x P x A)	600 x 700 x 1380 mm
Altura Útil	440 mm
Compatibilidade	Tabuleiros Euronorm (600x400x25/400h.mm.)
Peso	68 Kg
Bomba de Lavagem	Soft Start
Painel	Eletrónico intuitivo
Construção	Parede dupla, Cuba embutida
Filtragem	Filtro bomba triplo
Sistema de Enxaguamento	PLUS para garantia adicional

## Perguntas Frequentes

### **Que tipo de utensílios podem ser lavados nesta máquina?**

Esta máquina é projetada para lavar uma vasta gama de utensílios de cozinha profissional, incluindo tachos, panelas, tabuleiros Euronorm, espátulas e cestos de 500x610mm, sendo ideal para objetos de grandes dimensões.

### **Qual a dimensão máxima do cesto que pode ser utilizado?**

O equipamento acomoda cestos com dimensões de 500x610mm, além de permitir a introdução de tabuleiros Euronorm com medidas de 600x400mm e até 400mm de altura útil.

### **Este lava-loiça é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Sim, foi concebido para oferecer alta capacidade de lavagem num espaço reduzido, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais onde a otimização do espaço é crucial.

### **Que benefícios o sistema PLUS de enxaguamento proporciona?**

O sistema PLUS oferece uma garantia adicional no processo de enxaguamento, assegurando que os utensílios ficam perfeitamente limpos e higienizados, sem resíduos, contribuindo para a segurança alimentar.

### **É fácil de operar para qualquer membro da equipa?**

Com um novo painel eletrónico intuitivo, este equipamento foi pensado para ser de fácil utilização, permitindo que a sua equipa aprenda rapidamente a operá-lo com eficiência.