

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



Lava Utensílios Industrial LP4 S8 Plus 149cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17734	Modelo:	17734
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17734

Descricao Resumida

Lava utensílios industrial eletrónico Dhr LP4 S8 Plus, 149cm. Sistema Plus para lavagem eficiente e higienização em cozinhas profissionais. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Lava Utensílios Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente representa uma solução de excelência para cozinhas profissionais e restauração, garantindo uma lavagem impecável de utensílios de grande volume. Com tecnologia avançada e design focado na durabilidade, minimiza o consumo de água, energia e detergente, otimizando o seu negócio.

O sistema "Plus" integrado assegura um brilho superior e uma higienização profunda, essencial para cumprir os mais elevados padrões de segurança alimentar. O funcionamento eletrónico e os ciclos programáveis permitem uma adaptação perfeita às necessidades específicas de cada momento, proporcionando versatilidade e controlo.

Aplicações Profissionais

Concebido para espaços de restauração de grande dimensão, como hotéis, refeitórios, cantinas e empresas de catering, este poderoso lavador de recipientes garante a constante disponibilidade de material de cozinha limpo e esterilizado. A sua capacidade para lidar com utensílios volumosos e cestos de lavagem grandes torna-o indispensável em operações com produção intensiva, onde a rapidez e a eficiência são cruciais para o bom funcionamento do serviço.

A estrutura em aço inoxidável e a dupla parede conferem-lhe não só uma resistência superior, mas também uma fácil manutenção e higienização, elementos fundamentais para qualquer ambiente de cozinha industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LPA)	1490x885x1970/2310h mm
Peso	320 kg
Altura Útil	820h mm

Característica	Detalhe
Potência Total	14,8 Kw (400V-3N-50 Hz)
Potência Bomba de Lavagem	2 Uds. de 2,9 Kw
Potência Caldeira/Cuba	9 Kw / 9 Kw
Capacidade Caldeira/Cuba	20 / 120 litros
Consumo Água Aclarado	8,5 litros
Cesto Inox	1350x725x130h mm
Sistema Plus	Aclaramento a pressão estável, temperatura de 85 °C com boiler atmosférico. Maior controlo e dosagem de abrillantador.
Características Adicionais	Eletrónico com função de poupança de energia, dupla parede, bomba de aclaramento incorporada, bomba vertical auto limpante, cuba escalonada embutida, braços de lavagem/ aclaramento independentes em inox, duplo filtro de drenagem, termóstato HACCP, botão START multicolor, ciclo automático de limpeza, quatro ciclos de lavagem (3, 6, 9, 12 min personalizáveis), válvulas de escape inovadoras, ecrã tátil TFT a cores de 5 polegadas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de lavagem deste equipamento?

Este lavador foi concebido para lavar utensílios de grande dimensão, incluindo a cesta inox de 1350x725x130h mm e ainda suportes para espátulas e bandejas, tornando-o ideal para elevada produção.

Que diferencia o sistema "Plus" de outros?

O sistema "Plus" garante um aclaramento sob pressão estável e uma temperatura constante de 85 °C na água do boiler, evitando a mistura com água da rede e assegurando a dosagem precisa de abrillantador em cada ciclo.

Este lavador de utensílios é energeticamente eficiente?

Sim, o equipamento é eletrónico e inclui uma função de poupança de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento.

É possível personalizar os ciclos de lavagem?

Com certeza. Dispõe de quatro ciclos de lavagem com tempos predefinidos (3, 6, 9, 12 minutos), que

podem ser facilmente personalizados para se adequarem às suas necessidades específicas.

Como é garantida a higiene e segurança alimentar (HACCP)?

O termostato integrado garante a temperatura de aclaramento exigida pelas normas HACCP, e o ciclo automático de limpeza da máquina, juntamente com o duplo filtro de drenagem, asseguram uma higiene rigorosa.