

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



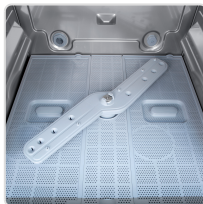
Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial Compacta FAST 40

Informacoes do Produto

SKU:	TF60020	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial compacta FAST 40: solução robusta e eficiente para espaços reduzidos e alto volume. Limpeza eficaz para restauração.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais com espaço limitado ou um volume de trabalho exigente, a máquina de lavar loiça industrial FAST 40 é a solução ideal para restaurantes, bares e cafetarias. Este equipamento assegura uma higienização rigorosa e consistente da sua loiça e copos, fundamental para a qualidade do serviço. Com a sua construção robusta e design inteligente, garante durabilidade e facilidade de manutenção, traduzindo-se numa operação diária mais fluída e rentável para o seu negócio.

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Características Técnicas

Dimensão externa (L x P x A)	436 x 535 x 670 mm
Potência de entrada	3500 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Aplicações Profissionais

Este equipamento de lavagem é perfeitamente adequado para cozinhas de pequena e média dimensão, como as encontradas em cafés, snack-bares, ou restaurantes com até 50 lugares. A sua construção compacta permite a instalação debaixo do balcão, ideal para otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, como o serviço de almoço ou jantar. Garante uma rápida rotação de loiça e copos, essencial para manter um serviço contínuo e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A linha FAST destaca-se pela combinação de compacidade e robustez, características cruciais para a exigência da restauração. A sua parede dupla e cuba soldada não só aumentam a durabilidade do aparelho, como também melhoram a eficiência térmica e sonora. A interface eletromecânica simplifica a operação, tornando-a acessível a toda a equipa, enquanto as guias de cesto arredondadas facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, contribuindo para a manutenção dos padrões HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de lavagem para este modelo??

Este modelo FAST 40 é concebido para volumes de trabalho elevados em espaços reduzidos, sendo ideal para pequenos e médios estabelecimentos. Permite uma lavagem rápida e eficiente de loiça e copos, garantindo a pronta disponibilidade de utensílios para o seu serviço.

Como devo realizar a manutenção e limpeza do equipamento??

A construção com cuba soldada e câmara de lavagem livre de tubos facilita a higienização diária. Recomenda-se a limpeza regular dos filtros integrados e a utilização do distribuidor de abrillantador ajustável para resultados ótimos.

Quais os requisitos de instalação para as suas dimensões??

Com dimensões compactas de 436 x 535 x 670 mm (L x P x A), o aparelho é ideal para instalação debaixo de balcões em cozinhas com espaço otimizado. Assegure um ponto de água, esgoto e uma tomada elétrica de 220-240V/50Hz com 3500W de potência disponível.

Este modelo garante a segurança alimentar (HACCP)??

Sim, todos os equipamentos da gama FAST são concebidos para uma lavagem eficaz e segura. A construção robusta e os materiais resistentes, juntamente com um sistema de lavagem eficiente, contribuem para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

É possível ajustar o consumo de abrillantador??

O aparelho inclui um distribuidor de abrillantador ajustável, permitindo-lhe controlar o nível de dosagem conforme as suas necessidades e a dureza da água. Esta funcionalidade assegura loiça e copos brilhantes, sem manchas, otimizando o consumo de produto.