

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Loiça Industrial OCEAN 51D Parede Dupla

### Informacoes do Produto

SKU:

TF60284

Modelo:

N/D

Marca:

N/D

EAN:

N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Máquina de Lavar Loiça Industrial OCEAN 51D: robustez, eficiência e limpeza superior com parede dupla e filtros integrados para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

A Máquina de Lavar Loiça Industrial OCEAN 51D eleva os padrões de higiene e eficiência na sua cozinha profissional. Concebida para responder à exigência de ciclos contínuos, esta unidade robusta garante uma limpeza impecável da sua loiça, otimizando o fluxo de trabalho e proporcionando uma experiência de lavagem confortável e duradoura. Ideal para estabelecimentos que procuram desempenho consistente e fiabilidade operacional.

## Máquina de Lavar Loiça Industrial — Características Técnicas

<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Modelo</b>	OCEAN 51D

## Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de médio e grande porte, cafés com elevado volume de serviço, ou cozinhas de hotelaria que requerem uma solução de lavagem de loiça fiável e de alto rendimento. A sua construção e design são pensados para ambientes onde a robustez e a rapidez são cruciais para manter a ementa a circular sem interrupções, mesmo durante os períodos de maior afluência.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da Máquina de Lavar Loiça Industrial OCEAN 51D distingue-se pela sua construção de parede dupla, que não só contribui para uma maior eficiência térmica e redução do ruído operacional, mas também para uma robustez incomparável no dia a dia. Os seus filtros internos asseguram uma proteção superior da bomba e uma qualidade de lavagem consistente, minimizando a necessidade de intervenções e prolongando a vida útil do equipamento. É um investimento que se traduz em poupança a longo prazo e uma operação de lavagem simplificada para a sua equipa.

## Perguntas Frequentes

### Qual a frequência ideal para a manutenção e limpeza diária da Máquina de Lavar Loiça OCEAN 51D??

*Para garantir a longevidade e o desempenho ótimo da sua máquina, recomenda-se uma limpeza diária dos filtros e a drenagem completa do tanque. Semanalmente, deve ser realizada uma limpeza mais aprofundada do interior e dos braços de lavagem para prevenir acumulação de resíduos.*

### Como posso saber se a capacidade da OCEAN 51D é adequada para o meu volume de loiça??

*A Máquina de Lavar Loiça OCEAN 51D é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais de médio e alto volume. Considere a sua média de cestos por hora e o pico de serviço para avaliar se esta máquina suportará eficazmente a procura, garantindo sempre loiça limpa e disponível.*

**A parede dupla da máquina oferece benefícios práticos além da robustez??**

*Sim, a construção de parede dupla contribui significativamente para a eficiência energética, retendo melhor o calor e reduzindo os custos operacionais. Adicionalmente, melhora o conforto no ambiente de trabalho ao diminuir a emissão de calor para a cozinha e atenuar o ruído durante os ciclos de lavagem.*

**Que tipo de produtos de limpeza são recomendados para a Máquina de Lavar Loiça OCEAN 51D??**

*Para assegurar uma lavagem eficaz e proteger os componentes internos do equipamento, é fundamental utilizar detergentes e abrillantadores industriais formulados para máquinas de lavar loiça profissionais. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies em inox.*

**Quais as normas de segurança e higiene que a Máquina de Lavar Loiça OCEAN 51D cumpre??**

*Embora não especificado nos dados fornecidos, equipamentos como a OCEAN 51D são concebidos para cumprir as diretivas da CE, garantindo a conformidade com padrões europeus de segurança elétrica e higiene alimentar. A sua operação correta, aliada a uma manutenção regular, suporta a aplicação dos princípios HACCP na sua cozinha.*