

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 13/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Tabuleiros e Utensílios Capota - 600mm

### Informações do Produto

SKU:	TF62401	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Descrição Resumida

Máquina lava-tabuleiros industrial para limpeza profunda de cestos 50x50/50x60 cm. Design compacto 600x700x850mm com capota suave.

### Descrição Completa

Cozinhas profissionais exigem máxima eficiência e higiene na lavagem de grandes volumes de tabuleiros e utensílios. A máquina de lavar tabuleiros industrial é a solução compacta e potente que garante resultados impecáveis, otimizando o seu tempo e recursos. Concebida para lidar com o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento assegura uma limpeza profunda e consistente, essencial para a conformidade com as normas HACCP.

### Máquina de Lavar Tabuleiros Industrial — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 700 x 850 mm
Potência de Entrada	8800 W

<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Cestos Compatíveis</b>	50x50 cm ou 50x60 cm

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes de serviço contínuo que necessitam de uma rotação rápida de tabuleiros durante o "rush" do almoço. É igualmente indispensável em hotéis com buffets extensos, padarias e pastelarias que utilizam diversos tabuleiros de confeitaria. Para o Gestor de F&B, representa uma ferramenta crucial na manutenção dos padrões de higiene e na agilidade operacional.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se pela sua câmara de lavagem com design otimizado, livre de tubos e arestas vivas, o que simplifica drasticamente a limpeza e manutenção, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo uma higiene superior. Os braços rotativos de lavagem e enxaguamento, superiores e inferiores, asseguram uma cobertura total e uniforme, enquanto o distribuidor de abrillantador ajustável contribui para um acabamento sem manchas. A sua capota de abertura suave e a compatibilidade com cestos de 50x50 ou 50x60 cm proporcionam versatilidade e ergonomia no uso diário.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a dimensão ideal para a minha cozinha??

*A máquina possui dimensões compactas de 600x700x850 mm (LxPxA), otimizada para encaixe em espaços limitados sem comprometer a capacidade de lavagem de tabuleiros e utensílios. Considere a área disponível e o fluxo de trabalho da sua operação.*

### Como garantir a longevidade e higiene do equipamento??

*A câmara de lavagem é isenta de tubos e arestas vivas, facilitando a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para máquinas de lavar loiça industriais e a verificação regular dos braços de lavagem.*

### Que tipo de cestos e utensílios podem ser lavados??

*Este equipamento é compatível com cestos de 50x50 cm ou 50x60 cm, permitindo a lavagem eficiente de uma vasta gama de tabuleiros e utensílios de diferentes tamanhos e formatos.*

### Qual o impacto nos custos operacionais??

*Com um distribuidor de abrilhantador ajustável e braços de lavagem/enxaguamento otimizados, o consumo de detergente e água é eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo.*

**É fácil de instalar numa cozinha já existente??**

*Sim, o design compacto e a facilidade de instalação foram pensados para uma rápida integração em qualquer cozinha profissional. Requer apenas ligação elétrica adequada (220-240V/50Hz) e de água.*