

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 RIVER 345 720x780x1730mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF60009	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Lavagem eficiente e robustez para a sua cozinha. Máquina de lavar loiça industrial RIVER 345, 720x780x1730mm, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Concebida para responder às exigências de ritmo intenso das cozinhas profissionais, esta lavadora de loiça industrial RIVER 345 oferece uma solução robusta e altamente eficiente. Garante uma higiene impecável e um desempenho consistente, fundamental para manter a operação do seu estabelecimento a funcionar sem interrupções. A sua construção de parede dupla e os braços de lavagem avançados asseguram resultados superiores, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua equipa.

Máquina de lavar loiça industrial — Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA)	720 x 780 x 1730 mm
Potência de entrada	10500 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Aplicações Profissionais

Esta lavadora de loiça de grande capacidade é ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering e refeitórios que processam um volume significativo de loiça diariamente. A sua performance otimizada garante que pratos, copos e talheres estejam sempre impecáveis e prontos para o próximo serviço, mesmo durante os períodos de maior afluência como o almoço ou o jantar, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da lavagem de loiça RIVER 345 distingue-se pela sua combinação de design robusto, alta eficiência e facilidade de operação. Os cestos em inox de grande capacidade otimizam o carregamento, enquanto a interface soft-touch e os doseadores reguláveis oferecem um controlo total e intuitivo sobre cada ciclo. Este equipamento foi concebido para entregar uma limpeza ótima e consistente, minimizando o consumo de água e energia, o que se traduz em poupanças significativas e um impacto positivo na gestão operacional do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a manutenção preventiva para garantir a longevidade e higiene da máquina??

Para otimizar a vida útil e a performance, realize a limpeza diária dos filtros e braços de lavagem. Verifique regularmente os níveis dos doseadores de detergente e abrillantador, e programe descalcificações periódicas conforme a dureza da água da sua zona.

Esta máquina de lavar loiça é adequada para um restaurante com elevado volume de serviço??

Sim, a RIVER 345, com as suas dimensões de 720 x 780 x 1730 mm e cestos de grande capacidade, foi concebida para lidar com um alto volume de loiça. É ideal para operações que exigem lavagem contínua e rápida, como em restaurantes movimentados ou serviços de catering.

Qual é o desempenho esperado em termos de tempo e consumo de recursos por ciclo de lavagem??

Esta lavadora de loiça é otimizada para eficiência, com ciclos de lavagem que equilibram rapidez e consumo racional de água e energia. A potência de 10500 W assegura aquecimento rápido e recuperação de temperatura entre ciclos, mantendo um fluxo de trabalho consistente.

Que requisitos técnicos de instalação são necessários para a Máquina de Lavar Loiça RIVER 345??

A máquina requer uma ligação elétrica de 220-240/50 V/Hz e uma potência de entrada de 10500 W, necessitando de uma instalação elétrica adequada. Também é crucial ter acesso a ligações de água fria e esgoto, e espaço suficiente para as dimensões de 720 x 780 x 1730 mm.

Que características de construção garantem a robustez e durabilidade do equipamento em uso contínuo??

A lavadora de loiça RIVER 345 integra um design robusto com parede dupla, o que contribui para a sua durabilidade e isolamento térmico. Os cestos em inox de grande capacidade também reforçam a sua resistência à corrosão e ao desgaste diário em ambientes de cozinha exigentes.