

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

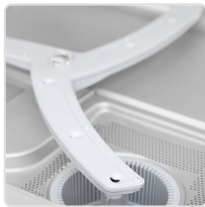


Máquina de Lavar Loiça Industrial Capota MISTRAL 94XD

Informacoes do Produto

SKU:	TF60015	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Máquina de Lavar Loiça Industrial de capota para lavagens intensivas, com câmara higiénica e braços rotativos. Ideal para restauração que procura eficiência.

Descricao Completa

Garantir uma higienização impecável e um fluxo de trabalho otimizado na sua cozinha profissional é crucial. A Máquina de Lavar Loiça Industrial Capota MISTRAL 94XD, com dimensões de 700 x 755 x 1565 mm, foi concebida para oferecer um desempenho superior na lavagem de loiça, talheres e tabuleiros de grande formato. A sua estrutura interna, sem tubos ou arestas vivas, simplifica a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade e assegurando os mais altos padrões de higiene, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração exigente.

Máquina de Lavar Loiça Industrial Capota — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	700 x 755 x 1565 mm
Potência de Entrada	11000 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181743499
Cestos Compatíveis	50x50 cm ou 50x60 cm

Aplicações Profissionais

Concebida para responder às exigências de cozinhas de elevado volume, esta máquina de lavagem é ideal para restaurantes com um serviço de 80 ou mais refeições, hotéis, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering. A capacidade de utilizar cestos de 50x50 cm ou 50x60 cm permite a lavagem eficiente não só de loiça, mas também de tabuleiros e utensílios de maior dimensão, essenciais para a `mise en place` e para manter a rotação de stock em pico de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A capota de abertura suave eleva a segurança e o conforto da sua equipa, minimizando o esforço físico durante a operação. A ausência de tubos e arestas vivas na câmara de lavagem não é apenas uma questão de design, mas uma funcionalidade que se traduz numa limpeza mais rápida e eficaz, crucial para cumprir as normas HACCP e otimizar o tempo de serviço. Os braços rotativos de lavagem e enxaguamento, superiores e inferiores, garantem uma cobertura total e um brilho uniforme em cada ciclo, assegurando que a sua loiça está sempre pronta para o próximo serviço.

Perguntas Frequentes

Como otimizar o consumo de abrillantador??

A máquina possui um distribuidor de abrillantador ajustável, permitindo regular a dosagem de acordo com a dureza da água e o tipo de detergente utilizado, garantindo sempre o brilho ideal e evitando desperdícios.

Quais as vantagens da câmara de lavagem sem tubos??

Esta característica simplifica significativamente a limpeza interior do equipamento, impedindo o acumular de resíduos e bactérias, o que contribui para uma higiene superior e manutenção mais fácil, prolongando a vida útil da máquina.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume??

Sim, com a sua construção robusta e capacidade para cestos de 50x50 cm ou 50x60 cm, a máquina foi desenhada para atender às necessidades de lavagem intensiva de restaurantes, refeitórios e cozinhas profissionais com grande fluxo de serviço.

Qual a importância da capota de abertura suave??

A capota de abertura suave melhora a ergonomia e a segurança para o operador, facilitando o manuseamento diário e reduzindo o risco de acidentes ou desgaste por uso contínuo em ambientes de trabalho exigentes.

Que tipo de utensílios e tabuleiros podem ser lavados??

Este lavador industrial é compatível com cestos de 50x50 cm e 50x60 cm, o que permite a lavagem eficaz de uma vasta gama de utensílios de cozinha, bem como tabuleiros de dimensões padrão, essenciais para qualquer operação culinária.