

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 Monofásica FAST 60M

Informacoes do Produto

SKU:	TF60012	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial FAST 60M. Design compacto, lavagem eficiente e ligação monofásica, ideal para espaços reduzidos em restauração.

Descricao Completa

Otimize o processo de lavagem no seu estabelecimento com a Máquina de Lavar Loiça Industrial Monofásica FAST 60M, uma solução compacta e robusta, concebida para cozinhas profissionais com espaço limitado ou instalações monofásicas. Este equipamento garante uma higiene impecável para cestos de 50x50 cm e 50x60 cm, agilizando a rotação de loiça mesmo nos períodos de maior afluxo. A sua interface eletromecânica simplifica a operação, assegurando que a sua equipa possa focar-se na excelência do serviço.

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Características Técnicas

Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Cestos compatíveis	50x50 cm ou 50x60 cm
Ligação elétrica	Monofásica
Interface	Eletromecânica
Construção	Parede dupla parcial (lados), porta dupla completa
Filtro	Integrado
Câmara de lavagem	Livre de tubos e arestas vivas
Distribuidor de abrillantador	Ajustável
GTIN / EAN	5708181743468

Aplicações Profissionais

A Máquina de Lavar Loiça FAST 60M é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que operam com instalações elétricas monofásicas e necessitam de um desempenho fiável em

espaços compactos. É perfeitamente adequada para cafés movimentados, pequenos restaurantes com 40-60 lugares, bares de tapas, esplanadas ou mesmo cozinhas de apoio em hotéis boutique. A sua capacidade de acomodar diferentes tamanhos de cestos torna-a versátil para lavar desde copos e talheres até tabuleiros de serviço, garantindo que nunca há falta de loiça limpa durante o pico do serviço. Permite ao gestor de F&B assegurar a conformidade com as normas de higiene sem comprometer o espaço útil da cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua construção de parede dupla e filtro integral, que não só contribuem para uma lavagem mais eficiente e higiénica, como também para uma maior durabilidade do equipamento e redução do ruído operacional. A sua configuração monofásica resolve o desafio de muitas cozinhas que não dispõem de ligações trifásicas, facilitando a instalação e minimizando custos de adaptação. A câmara de lavagem, desprovida de tubos e arestas vivas, simplifica drasticamente a limpeza interna e evita a acumulação de resíduos, um fator crucial para manter os mais altos padrões de higiene e otimizar o tempo de trabalho da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de cestos que esta máquina suporta??

Esta máquina foi concebida para utilizar cestos de lavagem de 50x50 cm ou 50x60 cm. Esta flexibilidade permite-lhe otimizar a lavagem de diversos tipos de loiça, desde pratos e copos a tabuleiros, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, o design compacto da máquina FAST 60M é ideal para estabelecimentos que possuem restrições de espaço na cozinha. A sua eficiência e dimensões otimizadas garantem uma integração perfeita sem comprometer a capacidade de lavagem, sendo uma mais-valia para a sua operação diária.

Como é feita a instalação elétrica da Máquina de Lavar Loiça FAST 60M??

Esta máquina requer uma ligação elétrica monofásica (220-240/50 V/Hz), o que simplifica bastante a sua instalação em comparação com equipamentos trifásicos. É uma vantagem significativa para muitos negócios que não dispõem de infraestruturas elétricas complexas, tornando-a fácil de integrar e pôr em funcionamento.

Quais os benefícios de uma máquina de parede dupla e filtro integrado??

A parede dupla contribui para um melhor isolamento térmico e acústico, reduzindo a perda de calor e o consumo de energia, além de diminuir o ruído na cozinha. O filtro integrado assegura a remoção eficaz de resíduos alimentares, resultando em água de lavagem mais limpa e loiça impecável, prolongando a vida útil do equipamento.

Como posso realizar a manutenção e limpeza para otimizar a vida útil do equipamento??

A limpeza diária do filtro e a drenagem do tanque são cruciais. Graças à câmara de lavagem livre de tubos e arestas vivas, a limpeza interna é simplificada, evitando a acumulação de sujidade. Utilize produtos de limpeza e abrillantador específicos para máquinas de lavar loiça profissionais, e verifique regularmente os braços de lavagem para garantir um funcionamento contínuo e eficiente.