

# 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



## Lava copos automático para balcão, Ø50-140mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE696064	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Equipamento compacto de lavagem automática para copos, com jatos internos e externos. Instalação fácil em lavatório, para diâmetros 50-140mm.

## Descricao Completa

Para um serviço ininterrupto, este lavador de copos automático otimiza a higiene e a rapidez na rotação de utensílios. Concebido para fácil montagem em lavatórios, garante copos limpos e prontos a usar em instantes.

### Lava copos automático — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	195 × 375 × 360 mm
Peso Líquido	2,66 kg
Peso Bruto	3,28 kg
Material da Caixa	ABS
Material das Cerdas	Polipropileno
Materiais Adicionais	PEBD, TPE, PVC (pés)
Diâmetro de Copos Aceites	50 - 140 mm
Altura Máxima de Copos	240 mm
Ligação de Água	Mangueira 3/8" (70 cm incluída)
Temperatura da Água Recomendada	Abaixo de 30°C
Instalação	Automontagem (para colocação no lavatório)

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar, café, ou roulote de rua, este equipamento representa uma solução económica e eficaz para manter um stock constante de copos limpos, especialmente durante o rush do almoço ou ao fim da tarde. É igualmente ideal para pequenas tascas e restaurantes com serviço de balcão, onde a rotação rápida de copos de cerveja ou água é crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional da equipa.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Este sistema distingue-se pela sua notável facilidade de instalação e utilização, não exigindo técnicos especializados nem uma complexa infraestrutura. O seu design permite a lavagem de uma vasta gama de diâmetros de copos (50-140mm) e alturas (até 240mm), desde um pequeno copo de shot a uma caneca de cerveja tipo Pint, garantindo uma versatilidade essencial para qualquer negócio de restauração. Os jatos de água fria asseguram uma limpeza eficiente do interior e exterior do copo, permitindo o seu uso imediato e contribuindo para a rápida rotação de stock, um fator crítico no controlo do FIFO.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se instala este lavador de copos??**

*É um equipamento de automontagem, concebido para ser facilmente colocado num lavatório existente. A ligação direta à água é feita através da mangueira de 3/8" (70cm) incluída, sem necessidade de ferramentas complexas ou de um técnico especializado.*

### **Que tipo de copos pode lavar e qual a sua capacidade??**

*Este lavador é versátil, aceitando copos com diâmetros entre 50mm e 140mm e altura máxima de 240mm. Isto inclui desde copos pequenos a canecas de cerveja tipo Stein ou Pint, cobrindo a maioria das necessidades de um bar ou café.*

### **Este equipamento consome muita água??**

*O sistema é concebido para ser económico, utilizando jatos de água fria (abaixo de 30°C) apenas quando o copo é pressionado. Isto minimiza o desperdício, garantindo baixos custos de funcionamento e um consumo eficiente para a lavagem imediata.*

### **É fácil de limpar e manter??**

*Sim, a escova central é removível, facilitando a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento. A sua construção em ABS e polipropileno também contribui para uma fácil higienização, cumprindo as boas práticas de uma cozinha profissional.*

### **Este equipamento requer algum tipo de detergente específico ou funciona apenas com água??**

*Este lavador foi concebido para uma limpeza eficiente utilizando jatos de água fria (abaixo de 30°C), pulverizando o interior e exterior dos copos. Não possui um sistema para dispensar detergente, pelo que a sua ação principal é de enxaguamento rápido e lavagem superficial. Para uma limpeza mais profunda, poderá ser necessário um pré-tratamento ou desinfeção externa.*