

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



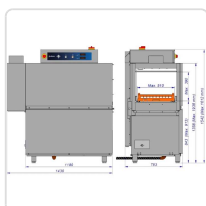
Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Louça Profissional 120 Cestos/Hora, Cargas à Direita

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19056137	<b>Modelo:</b>	LA-120
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	LA-120
---------------	--------

## Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional de alta capacidade (até 120 cestos/hora, 50x50 cm), 3 velocidades, ideal para HORECA, com controlo eletrónico e entrada à direita.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça (também conhecida como lava-loiça ou dishwasher) de alta performance foi projetada para responder às exigências rigorosas do setor HORECA e hotelaria. Com a capacidade de processar até 120 cestos por hora, garante uma eficiência de lavagem excepcional e uma otimização do tempo nas operações mais intensas, assegurando sempre louça impecavelmente limpa e higienizada.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, esta máquina oferece uma durabilidade superior e resistência à corrosão, vital em ambientes de cozinha profissional. A integração de três velocidades de lavagem permite adaptar o ciclo às necessidades específicas de cada carga, desde uma lavagem rápida a uma higienização mais profunda.

Equipada com controlos eletrónicos intuitivos para o tanque e caldeirão, incluindo botões antivandalismo e termostatos reguláveis, oferece precisão no controlo de temperatura e segurança operacional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, pastelarias e bares com elevada procura. A sua capacidade de 120 cestos/hora torna-a perfeita para operações que necessitam de um fluxo contínuo de louça limpa, como em eventos de catering ou picos de serviço.

A versatilidade das suas três velocidades de lavagem permite a utilização para diversos tipos de louça, desde pratos e copos a talheres e utensílios de cozinha, garantindo sempre resultados irrepreensíveis e conformidade com as mais exigentes normas de higiene.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Fabrico	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Dimensões das Cestas	500 x 500 mm
Produção de Lavagem	80-100-120 cestos/hora (3 velocidades)
Quadro Elétrico	Botões START e aviso/retrocesso (antivandalismo), Termostatos/visualizadores eletrônicos (tanque/caldeirão), Interruptor de emergência
Temperaturas Reguláveis	65 °C (lavagem), 85 °C (enxágue) com indicadores eletrônicos e termostato de segurança
Potência do Caldeirão de Enxágue	27 kW
Pressão da Rede Necessária	2-4 Kg/cm <sup>2</sup>
Cestas Incluídas	2x CTE-11, 2x CPE-18, 1x CVE-16/100, 1x CT-10-R
Tensão (V)	400 V 3+N+T
Potência Total	28,55 kW
Dimensões (mm)	1180 x 790 x 155
Carregamento de Cestas	Direita