

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial de Túnel 1980 Pratos/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0820.35.002A	Modelo:	TR 1650 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1550 x 770 x 1710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TR 1650 NV

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel com capacidade para 1980 pratos/h. Ideal para grandes cozinhas. Construção em inox, duplo filtro de água e 3 velocidades.

Descricao Completa

Lavagem Eficiente — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina de lavagem industrial de túnel, projetada para otimizar o processo de higienização de loiça e utensílios. Com um sistema de avanço de cestos de três velocidades, assegura uma adaptação flexível às suas necessidades de produção, garantindo sempre a máxima eficiência e limpeza. A robustez da construção em aço inoxidável e o duplo sistema de filtragem de água contribuem para a durabilidade e para resultados impecáveis.

A versatilidade deste equipamento é notável, permitindo a gestão de um elevado volume de loiça de diferentes tipologias, desde pratos e talheres a copos e tabuleiros GN1/1, tudo com a facilidade de cestos especializados. Os controlos eletromecânicos simplificam a operação, e a bomba vertical de autolimpeza facilita a manutenção diária, assegurando um desempenho consistente e custos operacionais reduzidos para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de lavagem é ideal para cozinhas de grande dimensão, como restaurantes comerciais, hotéis, hospitais e cantinas, onde a rapidez e a eficácia na higienização de grandes volumes de loiça são cruciais. Permite uma gestão fluída do fluxo de trabalho, acelerando o retorno de utensílios à linha de serviço e mantendo os mais altos padrões de higiene, essenciais em qualquer estabelecimento de restauração.

Com a capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1, esta lavadora é particularmente útil para operações de catering e buffets, simplificando a limpeza de recipientes de grande formato. A opção entre versões com entrada à esquerda (ESX) ou à direita (EDX) oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se perfeitamente ao layout da sua cozinha, independentemente das restrições de espaço.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1550x770x1710/2110 mm
Produção (pratos/h)	1980 – 1800 – 1620 (depende do ciclo)
Produção (copos/h)	2750 – 2500 – 2250 (depende do ciclo)

Produção (tabuleiros/h)	660 – 600 – 540 (depende do ciclo)
Produção (cestos/h)	110 – 100 – 90 (depende do ciclo)
Altura útil	495 (pratos) / 470 (copos) mm
Potência total	20.15 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Motor de tração	0.15 kW
Potência Lavagem	9 kW (cuba)
Bomba de Lavagem	2 kW
Capacidade Cuba	105 l
Potência Enxaguamento	9 kW (caldeira)
Capacidade Caldeira	9 l
Consumo de água	165 l/h

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade horária de lavagem desta máquina?

Esta máquina de lavar loiça industrial de túnel consegue processar até 1980 pratos por hora, dependendo do ciclo de lavagem selecionado, garantindo uma resposta rápida às demandas da sua cozinha.

É possível lavar tabuleiros maiores, como os GN1/1?

Sim, o equipamento permite a introdução de tabuleiros GN1/1, bastando utilizar um cesto especial projetado para esse fim, o que confere grande versatilidade ao processo de lavagem.

Quais os tipos de controlos que este equipamento possui?

A máquina está equipada com controlos eletromecânicos, que são conhecidos pela sua fiabilidade e facilidade de operação e manutenção, ideais para ambientes de trabalho intensivo.

Como o equipamento contribui para a higiene na cozinha?

Com carroçaria de parede dupla, cuba com ângulos arredondados e um duplo sistema de filtragem da água, a máquina minimiza a acumulação de sujidade e garante uma limpeza eficaz, crucial para os padrões de higiene alimentar.

Existem opções de personalização para a instalação, como a orientação da entrada?

Sim, o modelo está disponível em duas versões, ESX (entrada à esquerda) e EDX (entrada à direita), permitindo uma integração perfeita no fluxo de trabalho existente da sua cozinha ou lavanderia.