

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Túnel Industrial 400V

Informacoes do Produto

SKU:	MS0820.35.001A	Modelo:	TR 2000 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 770 x 1710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TR 2000 NV

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial tipo túnel com capacidade para 2700 pratos/h. Oferece 3 velocidades, duplo filtro e é ideal para uso intensivo em hotelaria.

Descricao Completa

Lavagem Eficaz — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas de elevado volume, esta máquina de lavar loiça industrial tipo túnel garante resultados impecáveis com a máxima eficiência. A sua construção robusta e tecnologia avançada asseguram uma operação fiável e um desempenho superior, essencial para a manutenção dos mais altos padrões de higiene em qualquer estabelecimento profissional. Permite a integração de tabuleiros GN1/1 com um cesto especial, ampliando a sua versatilidade em ambientes de restauração e hotelaria.

O sistema de avanço dos cestos oferece três velocidades que se ajustam às necessidades específicas de cada ciclo de lavagem, maximizando a produtividade. A carroçaria de parede dupla e a cuba com ângulos arredondados facilitam a limpeza e otimizam a retenção de calor, garantindo um consumo energético mais eficiente. Além disso, o duplo sistema de filtragem de água assegura que a loiça e os utensílios sejam lavados com água sempre limpa, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando o uso de detergentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e de alta capacidade é ideal para restaurantes movimentados, cantinas escolares, hospitais, hotéis e qualquer tipo de cozinha industrial que exija uma lavagem contínua e higiénica de grandes volumes de loiça. A sua adaptabilidade para cestos de pratos, cutelaria, chávenas, taças e talheres, incluindo tabuleiros GN1/1, torna-a uma solução abrangente para as diversas necessidades de lavagem em ambientes profissionais exigentes. Disponível em versões com entrada à esquerda (ESX) ou à direita (EDX), oferece flexibilidade para se integrar em diferentes layouts de cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1800x770x1710/2110 mm
Produção (pratos/h)	2700 – 2160 – 1674 (Depende do tipo de ciclo selecionado)

Característica	Detalhe
Produção (copos/h)	3750 – 3000 – 2325 (Depende do tipo de ciclo selecionado)
Produção (tabuleiros/h)	900 – 720 – 558 (Depende do tipo de ciclo selecionado)
Produção (cestos/h)	150 – 120 – 93 (Depende do tipo de ciclo selecionado)
Altura útil	495 (pratos) / 470 (copos) mm
Potência total	26.25 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Motor de tração	0.25 kW
Lavagem (cuba)	12 kW
Bomba de lavagem	2 kW
Volume da cuba	105 l
Enxaguamento (caldeira)	12 kW
Volume da caldeira	9 l
Consumo de água	225 l/h
Controlos	Eletromecânicos
Material	Aço inoxidável (carroçaria, braços, injetores)
Entrada	Versão ESX (esquerda) / Versão EDX (direita)

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de estabelecimentos beneficia mais com esta máquina de lavar industrial?

É ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer instalação que necessite de uma lavagem rápida e eficiente de grandes quantidades de loiça e utensílios, garantindo higiene e otimização do tempo.

2. Esta lavadora é compatível com diferentes tipos de loiça e utensílios?

Sim, o equipamento inclui diversos cestos para pratos, cutelaria, chávenas, taças e talheres, e permite a sua utilização com tabuleiros GN1/1 através de um cesto especial, tornando-o extremamente versátil para todas as suas necessidades de lavagem.

3. Como posso otimizar o consumo de água e energia da máquina?

O aparelho possui um sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis e carroçaria de parede dupla, que ajudam a otimizar o consumo. Escolher a velocidade adequada ao nível de sujidade e volume de loiça irá maximizar a eficiência energética e hídrica.

4. Qual a importância do duplo sistema de filtragem de água?

O duplo sistema de filtragem garante que a água de lavagem está sempre limpa, resultando em loiça mais brilhante e higiénica, menos manutenção do equipamento e uma maior durabilidade dos seus componentes, reduzindo custos operacionais a longo prazo.

5. A instalação desta máquina de arrasto é complexa?

A máquina está disponível em versões com entrada à esquerda ou direita, o que facilita a adaptação a diferentes layouts de cozinha. Contudo, devido à sua natureza industrial e potência, a instalação deve ser realizada por técnicos especializados para garantir o correto funcionamento e segurança.