

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



Máquina Lavar Loiça Túnel Industrial 2880 Pratos/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0820.35.009A	Modelo:	TR 2500 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 770 x 1710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TR 2500 NV

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial em túnel, com capacidade para 2880 pratos/h. Oferece 3 velocidades, estrutura em inox e duplo sistema de filtragem.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Túnel — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma solução robusta e eficiente para a lavagem de grande volume de louça. Este higienizador de loiça por túnel foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho e garantir uma higiene impecável, essencial em estabelecimentos com alta demanda. Com um sistema de avanço de cestos ajustável a três velocidades, adapta-se perfeitamente às necessidades do seu negócio, desde restaurantes movimentados a cantinas de grandes dimensões, assegurando sempre resultados brilhantes.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, hospitais, escolas e qualquer estabelecimento do setor de hotelaria que exija uma lavagem de louça contínua e de alta capacidade. A sua estrutura de parede dupla e a cuba com ângulos arredondados simplificam a limpeza e manutenção diária, enquanto o duplo sistema de filtragem de água contribui para a sua eficiência operacional. Além disso, a capacidade de introduzir tabuleiros GN1/1 com um cesto especial maximiza a versatilidade, tornando-a um ativo indispensável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Sistema de avanço dos cestos	3 velocidades ajustáveis
Estrutura	Módulo único (lavagem e enxaguamento)
Controlos	Eletromecânicos
Carroçaria	Parede dupla
Cuba	Ângulos arredondados
Sistema de filtragem de água	Duplo

Característica	Detalhe
Materiais (Carroçaria, braços, injetores)	Aço inoxidável
Bomba	Vertical de autolimpeza
Redutor de pressão	Standard
Capacidade de tabuleiros	GN1/1 com cesto especial
Cestos incluídos	2 para pratos, 1 para cutelaria, 1 base para chávenas e taças, 1 para talheres (8 compartimentos)
Versão ESX	Entrada à esquerda
Versão EDX	Entrada à direita
Dimensões (LPA)	1800x770x1710/2110 mm
Produção (pratos/h)	2880 – 2520 – 1674 (depende do ciclo)
Produção (copos/h)	4000 – 3500 – 2325 (depende do ciclo)
Produção (tabuleiros/h)	960 – 840 – 558 (depende do ciclo)
Produção (cestos/h)	160 – 140 – 93 (depende do ciclo)
Altura útil	495 (pratos) / 470 (copos) mm
Potência total	29.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Motor de tração	0.25 kW
Potência de lavagem (cuba)	12 kW
Potência bomba de lavagem	2.35 kW
Volume da cuba	105 l
Potência de enxaguamento (caldeira)	15 kW
Volume da caldeira	2x 9 l

Característica	Detalhe
Consumo de água	240 l/h

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade horária de lavagem desta máquina?

A máquina de lavagem em túnel oferece uma capacidade máxima de 2880 pratos por hora, com variações de 2520 e 1674 pratos por hora, dependendo do ciclo selecionado para otimizar o consumo e a qualidade da lavagem.

2. É possível lavar tabuleiros maiores nesta máquina? Sim, esta máquina foi desenvolvida para acomodar tabuleiros GN1/1 através de um cesto especial, expandindo a sua utilidade para uma vasta gama de utensílios de cozinha profissional.

3. Que tipo de cestos estão incluídos com o equipamento?

O equipamento é fornecido com dois cestos específicos para pratos, um para cutelaria, um cesto de base desenhado para chávenas e taças, e ainda um cesto para talheres com oito compartimentos, garantindo uma organização e lavagem eficaz.

4. Qual a altura útil máxima para a inserção de louça?

A altura útil máxima para a inserção de louça é de 495 mm para pratos e 470 mm para copos, o que permite lavar uma grande variedade de itens, incluindo peças mais altas e volumosas, com total segurança.

5. Quais as opções de entrada dos cestos disponíveis?

Para maior flexibilidade na sua cozinha industrial, a máquina está disponível em duas versões: ESX para entrada de cestos pela esquerda e EDX para entrada pela direita, adaptando-se assim ao layout e fluxo de trabalho existentes no seu espaço.