

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 de Lavar Loiça Túnel Industrial 4140 Pratos/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0820.35.013A	Modelo:	TR 3000 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 770 x 1710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TR 3000 NV

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça túnel industrial de alta capacidade, ideal para restaurantes e hotelaria, com capacidade de 4140 pratos/h.

Descricao Completa

Lavagem Contínua — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais de grande volume, esta máquina de lavar loiça industrial de tipo túnel oferece um desempenho inigualável. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o sistema de avanço dos cestos com três velocidades ajustáveis garantem uma lavagem eficiente e adaptada às necessidades do seu estabelecimento.

Equipado com módulo de pré-lavagem e um módulo único de lavagem e enxaguamento, este equipamento assegura uma higienização profunda e rápida, crucial para a dinâmica de qualquer unidade hoteleira. Os controlos eletromecânicos simplificam a operação, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Aplicações Profissionais

Este sistema de lavagem automática é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de processar grandes volumes de loiça e utensílios de forma contínua. A sua capacidade para lavar tabuleiros GN1/1, com a utilização de um cesto especial, otimiza ainda mais a organização da sua cozinha.

Perfeita para ambientes exigentes, esta lavadora oferece a versatilidade necessária para lidar não só com pratos, mas também com copos, cutelaria e talheres, garantindo sempre resultados impecáveis. A possibilidade de escolher entre modelos com entrada à esquerda (ESX) ou à direita (EDX) permite uma integração fácil e eficiente no seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2400x770x1710/2110 mm
Produção (pratos/h)	4140 – 3600 – 2610 (Depende do tipo de ciclo selecionado)
Produção (copos/h)	5750 – 5000 – 3625 (Depende do tipo de ciclo selecionado)
Produção (tabuleiros/h)	1380 – 1200 – 870 (Depende do tipo de ciclo selecionado)
Produção (cestos/h)	230 – 200 – 145 (Depende do tipo de ciclo selecionado)

Altura útil	495 (pratos) / 470 (copos) mm
Potência total	33.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Motor de tração	0.25 kW
Pré-lavagem (Bomba de lavagem)	1
Pré-lavagem (cuba)	65l
Lavagem (cuba)	12 kW
Lavagem (Bomba de lavagem)	2.35 kW
Lavagem (cuba)	105l
Enxaguamento (caldeira)	18 kW
Enxaguamento (caldeira)	2x 9l
Consumo de água	345 l/h

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de lavagem desta máquina?

Esta máquina de lavar loiça industrial pode processar até 4140 pratos por hora, dependendo do ciclo de lavagem selecionado, garantindo uma resposta eficaz às suas necessidades de pico.

Quais os tipos de loiça que posso lavar neste equipamento?

O equipamento é versátil e permite a lavagem de pratos, copos, cutelaria e tabuleiros GN1/1, utilizando cestos específicos que o acompanham, tornando-o ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

A máquina é fácil de usar e manter?

Sim, com controlos eletromecânicos intuitivos e um sistema de filtragem de água duplo, a operação e manutenção são simplificadas. A carroçaria de parede dupla e os ângulos arredondados na cuba facilitam a limpeza interna.

Posso adaptar a máquina ao layout da minha cozinha?

Com certeza. Este modelo está disponível em duas versões, ESX (entrada à esquerda) e EDX (entrada à direita), para que possa escolher a configuração que melhor se adapta ao espaço e ao fluxo de trabalho da sua cozinha.

Quais os benefícios de ter um sistema de pré-lavagem integrado?

O módulo de pré-lavagem integrado ajuda a remover os resíduos mais grosseiros da loiça antes da lavagem principal, resultando em loiça mais limpa, menor consumo de detergente e maior

durabilidade do equipamento.