

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina Lavar Loiça Industrial Túnel 4860 pratos/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0820.35.021A	Modelo:	TR 4000 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 770 x 1710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TR 4000 NV

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial em túnel com capacidade para 4860 pratos/h, ideal para otimizar a higiene e a produtividade na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Máquina lavar loiça industrial — Lavagem Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para agilizar as operações de lavagem de loiça em ambientes de restauração intensivos. A sua conceção em túnel garante uma elevada produtividade, permitindo processar um grande volume de pratos por hora com eficiência notável, crucial para manter o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas.

A estrutura modular assegura uma limpeza impecável em cada etapa, desde a pré-lavagem até ao enxaguamento final. Cada detalhe, desde os controlos eletromecânicos à carroçaria em aço inoxidável, foi pensado para oferecer durabilidade e fiabilidade no uso diário, traduzindo-se numa performance consistente e numa vida útil prolongada.

Aplicações Profissionais

Ideal para grandes restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer instalação que exija uma capacidade de lavagem de loiça industrial de grandes dimensões. A sua versatilidade permite abordar uma vasta gama de utensílios, desde pratos a tabuleiros GN1/1, otimizando o processo de higiene na sua cozinha. A adaptabilidade do cesto garante uma lavagem eficaz para diversos tipos de loiça, aumentando a operacionalidade.

A presença de um sistema de filtragem duplo contribui para a qualidade da água utilizada na lavagem, assegurando utensílios mais limpos e reduzindo a necessidade de substituição frequente de água. Este aspeto é fundamental para a redução de custos operacionais e para a sustentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Máquina	Túnel, Sistema de avanço dos cestos
Dimensão do Cesto	500x500 mm
Capacidade	4860 pratos/h

Característica	Detalhe
Módulos	1º lavagem, lavagem, enxaguamento (pré-enxaguamento e final)
Velocidades	3 velocidades ajustáveis
Controlos	Eletromecânicos
Construção	Carroçaria de parede dupla, cuba com ângulos arredondados
Filtragem de Água	Duplo sistema
Material	Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável
Bomba	Vertical de autolimpeza
Redutor de Pressão	Standard
Compatibilidade	Tabuleiros GN1/1 (com cesto especial)
Cestos Incluídos	2 para pratos, 1 base para chávenas/taças, 1 para talheres (8 compartimentos)
Dimensões (LPA)	2600x770x1710/2110 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de lavagem desta máquina?

A máquina de lavar loiça industrial em túnel é capaz de processar até 4860 pratos por hora, dependendo do ciclo de lavagem selecionado, tornando-a ideal para estabelecimentos com grande volume de loiça.

Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas, refeitórios e outros negócios de hotelaria que necessitem de uma solução de lavagem de loiça industrial eficiente e robusta.

Que tipo de loiça pode ser lavada neste equipamento?

Este modelo aceita cestos de 500x500 mm e, com um cesto especial, permite a lavagem de tabuleiros GN1/1, bem como pratos, chávenas, taças e talheres, graças aos cestos incluídos.

Quais os benefícios da carroçaria de parede dupla?

A carroçaria de parede dupla contribui para uma melhor insonorização, isolamento térmico e maior robustez da estrutura, resultando num ambiente de trabalho mais confortável e na otimização do consumo energético.

Como funciona o sistema de autolimpeza da bomba?

A bomba vertical de autolimpeza integrada na máquina ajuda a manter o sistema de lavagem livre de resíduos alimentares e detritos, garantindo um funcionamento contínuo e eficaz com mínima intervenção manual.