Bacalhau: 12721003

Máquina de lavar louça e copos trifásica com cesto quadrado de 50×50 cm e dosador de abrilhantador



Descrição

Por que razão comprá-la?

Escolher esta **máquina de lavar louça e copos profissional trifásica** significa trazer para a sua cozinha ou para o seu estabelecimento uma máquina robusta, eficiente e concebida para simplificar o trabalho diário. Graças ao cesto quadrado de 50x50 cm, permite lavar copos, chávenas e pratos com grande praticidade, otimizando tempos, consumo e organização do serviço. É uma escolha indicada para quem procura um equipamento profissional fiável, capaz de garantir continuidade operacional e resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Características principais

- **Estrutura monobloco em aço inoxidável AISI 304**
  A estrutura monobloco em **aço inoxidável AISI 304** garante solidez, higiene e longa durabilidade. Este material é particularmente adequado para ambientes profissionais da restauração, pois resiste bem à humidade, ao uso frequente e às normais operações de limpeza diária. A construção robusta torna a máquina ideal para bares, restaurantes, pubs, hotéis e cozinhas profissionais.
- **Cesto quadrado de 50x50 cm para uma elevada capacidade de lavagem**
  O **cesto quadrado de 50x50 cm** permite lavar comodamente copos, chávenas e pratos, oferecendo uma capacidade adequada mesmo para estabelecimentos com um volume de trabalho elevado. A máquina pode lavar até **1500 chávenas/h** ou **540 pratos/h**, ajudando a agilizar o serviço e a manter sempre disponível louça limpa ao longo de todo o dia.
- **Drenagem tradicional com transbordamento**
  O sistema de **escoamento tradicional com transbordamento** permite uma gestão prática da água na cuba. É uma solução simples e funcional, concebida para facilitar a utilização da máquina de lavar louça em estabelecimentos profissionais que procuram um produto fiável e de utilização imediata.
- **Acesso frontal aos componentes para uma manutenção mais simples**
  Todos os componentes principais são acessíveis pela frente, um pormenor muito útil em caso de verificação, limpeza ou intervenção técnica. Esta característica reduz os tempos de manutenção e torna a gestão da máquina mais prática, sobretudo em ambientes onde o espaço pode ser limitado.
- **Carregamento da cuba e aquecimento totalmente automáticos**
  As operações de **carregamento da cuba** e **aquecimento** decorrem de forma totalmente automática. Isto significa menos etapas manuais para o operador e uma gestão mais fluida do trabalho. A máquina foi concebida para simplificar a rotina diária e permitir que o pessoal se concentre nas outras atividades do serviço.
- **Resistências de aquecimento anticorrosão**
  As **resistências anticorrosão** contribuem para melhorar a fiabilidade da máquina de lavar louça ao longo do tempo. Foram concebidas para funcionar de forma contínua na presença de água e detergentes, reduzindo o risco de desgaste prematuro e mantendo um bom desempenho mesmo com uma utilização frequente.
- **Caldeira em aço inoxidável com termóstato regulável**
  A **caldeira em aço inoxidável** está equipada com **um termóstato regulável** e **um termóstato de segurança**, de modo a garantir um controlo mais preciso da temperatura e uma maior proteção durante o funcionamento. Esta configuração ajuda a obter resultados de lavagem mais eficazes e consistentes.
- **Dosador de abrilhantador integrado**
  O **dosador de abrilhantador** permite melhorar a qualidade do resultado final, favorecendo uma melhor secagem e um maior brilho em copos, chávenas e louça. É um detalhe importante para bares, restaurantes e estabelecimentos que pretendem apresentar aos clientes copos limpos, brilhantes e prontos a usar.
- **Microfiltro na aspiração da bomba**
  O **microfiltro na aspiração da bomba** contribui para proteger o sistema de lavagem, retendo eventuais impurezas e resíduos. Isto ajuda a manter o funcionamento da máquina mais eficiente e a preservar o desempenho da bomba ao longo do tempo.
- **Válvula anti-retorno e microinterruptor de segurança**
  A presença da **válvula de retenção** e do **microinterruptor de segurança** aumenta a proteção durante a utilização diária. São elementos concebidos para tornar a máquina mais segura e fiável, características fundamentais em qualquer ambiente profissional.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores: 55x60x82,5h cm**
- **Dimensões do cesto: 50x50 cm**
- **Capacidade de lavagem: 1500 chávenas/h ou 540 pratos/h**
- **Tensão: 400 V**
- **Frequência: 50 Hz**
- **Potência elétrica: 3,18 kW**
- **Resistência do aquecedor: 3 kW**
- **Resistência da cuba: 1,5 kW**
- **Bomba de lavagem: 0,3 kW**
- **Capacidade da cuba: 12 litros**
- **Capacidade do aquecedor: 5 litros**
- **Consumo de água por ciclo: 2,7 litros**
- **Duração do ciclo: 120 segundos**
- **Peso: 44 kg**

Dimensões

Dimensões da embalagem	670x620x1020 mm
Dimensões do cesto	500x500 mm
Dimensões exteriores	550x600x825 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade da cuba	12 Lt
Capacidade do aquecedor de água	5 Lt
Consumo de água	2.7 kg
Frequência	50 Hz
Peso com embalagem	50 kg
Peso líquido	44 kg
Potência da bomba	0.3 kW
Potência elétrica	3,1 kW
Resistência da banheira	1.5 kW
Resistência do aquecedor de água	3 kW
Tempo de ciclo	2 "
Tensão	400 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Dosador de abrilhantador