

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Copos 40x40 cm - Higiene Certificada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303050	<b>Modelo:</b>	1303050
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303050

### Descricao Resumida

Máquina de lavar copos para HORECA, cesto 40x40 cm, altura útil 240 mm. Garante desinfecção certificada e higiene. Ideal para bares e restaurantes.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Copos — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar copos (também conhecida como lavalouça de copos) foi concebida para garantir a máxima higiene e eficiência em qualquer estabelecimento HORECA. Equipada com a função THERMAL LOCK, assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal, cumprindo a norma DIN 10534 para uma desinfecção eficaz. É a solução perfeita para bares, restaurantes e hotéis que procuram um desempenho robusto e resultados impecáveis.

A construção durável em aço inoxidável AISI 304 2B, com um interior de acabamentos arredondados, não só facilita a limpeza como também previne a acumulação de sujidade, prolongando a vida útil do equipamento. Beneficie ainda de um sistema duplo de filtragem e de uma proteção superior da bomba de lavagem, assegurando uma operação contínua e sem interrupções indesejadas.

O design inteligente inclui uma porta de parede dupla para uma insonorização e impermeabilidade perfeitas, complementada por um microinterruptor de segurança para proteção adicional. A interface GP Xperience, com painel eletrónico IP65 e ciclos dedicados, torna a utilização simples e intuitiva, permitindo a seleção rápida do programa de lavagem mais adequado.

### Aplicações

Esta máquina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É particularmente indicada para bares movimentados, cafés com elevado volume de copos, e restaurantes que exigem um elevado padrão de higiene. A sua capacidade de processar até 30 cestos por hora e a sua eficácia na desinfecção tornam-na indispensável em ambientes onde a rapidez e a segurança alimentar são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	400 mm x 400 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Altura Útil</b>	240 mm
<b>Duração Ciclo(s)</b>	120 / 150 segundos
<b>Produção Cestos / Hora</b>	30 / 24
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	3.2 litros
<b>Capacidade da Cuba</b>	15 litros
<b>Consumo de Água / Ciclo</b>	2.2 litros
<b>Potência da Bomba</b>	250 W / 0.33 Hp
<b>Potência da Cuba</b>	1200 W
<b>Potência da Caldeira</b>	2500 W
<b>Potência Total</b>	2750 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~ (12 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	2P+G
<b>Largura Exterior</b>	470 mm
<b>Profundidade Exterior</b>	535 mm
<b>Altura Exterior</b>	670 mm
<b>Peso Líquido</b>	37 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	62 dB(A)