

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Copos 40x40 cm Elétrica – 30 Cestos/Hora, Sani-Control

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM1303052 | Modelo: | 1303052 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |         |
|--------|---------|
| Marca  | Sammic  |
| Modelo | 1303052 |

### Descricao Resumida

Máquina de lavar copos compacta 40x40 cm, elétrica, com capacidade para 30 cestos/hora. Garante desinfecção Sani-Control e elevada eficiência em espaços profissionais.

## Descrição Completa

### Máquina de Lavar Copos 40x40 — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar copos (lavalouça compacta) é a solução ideal para estabelecimentos HORECA exigentes, garantindo uma higienização impecável de copos e chávenas em cada ciclo. Projetada para uso intensivo em bares, cafés e restaurantes, oferece desempenho superior e durabilidade.

A tecnologia Sani-Control assegura uma desinfecção rigorosa em conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar. A função THERMAL LOCK garante que cada enxaguamento é realizado à temperatura ótima para eliminar bactérias, proporcionando resultados higiénicos fiáveis.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 2B e o interior com acabamentos arredondados previnem a acumulação de sujidade, facilitando a limpeza diária e prolongando a vida útil do equipamento. O sistema duplo de filtragem oferece proteção máxima à bomba de lavagem, reduzindo a necessidade de manutenção.

O painel de comandos eletrónico com proteção IP65 e ciclos dedicados permite uma operação simples e intuitiva, com seleção rápida do programa de lavagem adequado mediante ícones. Totalmente testada, esta máquina assegura eficiência e confiança no dia a dia da sua cozinha profissional.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como bares, cafés, pastelarias, esplanadas, pequenos restaurantes e hotéis. A sua capacidade de 30 cestos por hora permite gerir picos de trabalho com facilidade, sendo ideal para negócios de médio volume que necessitam de elevada performance e higiene na lavagem de copos e chávenas.

### Especificações Técnicas

| <b>Característica</b>          | <b>Detalhe</b>            |
|--------------------------------|---------------------------|
| <b>Dimensões da Cesta</b>      | 400 mm x 400 mm           |
| <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 Água/Ciclo</b>      | 2.2 litros                |
| <b>Potência da Bomba</b>       | 250 W / 0.33 Hp           |
| <b>Potência 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>Largura</b>                 | 470 mm                    |
| <b>Profundidade</b>            | 535 mm                    |
| <b>Altura</b>                  | 670 mm                    |
| <b>Peso Líquido</b>            | 37 kg                     |