

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Copos Profissional 50x50 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303167	<b>Modelo:</b>	1303167
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303167

### Descricao Resumida

Máquina de lavar copos profissional de alta eficiência, ideal para HORECA. Cesto 50x50 cm, altura útil 260 mm, com desinfecção garantida e baixo consumo de água (2.7 L/ciclo).

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Copos Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta máquina de lavar copos (ou também conhecida como lava-copos profissional) garante uma desinfecção impecável de acordo com a norma DIN 10534, essencial para a higiene no seu estabelecimento. O exclusivo sistema Sani-Control com função THERMAL LOCK assegura que o enxaguamento é sempre realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e garantindo copos perfeitamente higienizados.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304 2B, este equipamento oferece durabilidade e resistência excepcionais ao ambiente de trabalho exigente. O design inteligente com interior de acabamentos arredondados previne a acumulação de sujeira, facilitando a limpeza e manutenção diária, um fator crucial para a eficiência operacional.

Equipada com lavagem superior e inferior e um sistema duplo de filtragem com máxima proteção da bomba, esta máquina otimiza o consumo de água por ciclo, resultando em poupança significativa de recursos e custos operacionais. A porta de parede dupla não só contribui para a insonorização do ambiente de trabalho, mas também assegura uma estanquidade perfeita, aumentando a segurança e a vida útil do equipamento.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para bares, cafés, hotéis e restaurantes com elevado volume de serviço de bebidas. A sua capacidade de processar até 30 cestos por hora e os ciclos de 120/150 segundos tornam-no perfeito para momentos de pico, como happy hours ou eventos, garantindo sempre a disponibilidade de copos limpos e esterilizados. É uma solução robusta e eficiente para qualquer negócio HORECA que valorize a higiene e a rapidez no serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Altura Útil</b>	260 mm
<b>Duração Ciclo(s)</b>	120 / 150 segundos
<b>Produção Cestos / Hora</b>	30 / 24
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	4.5 litros
<b>Capacidade da Cuba</b>	23 litros
<b>Consumo de Água / Ciclo</b>	2.7 litros
<b>Potência da Bomba</b>	500 W / 0.75 Hp
<b>Potência da Cuba</b>	1800 W
<b>Potência da Caldeira</b>	2500 W
<b>Potência Total</b>	3000 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~ (13 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	2P+G
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	580 mm x 630 mm x 710 mm
<b>Peso Líquido</b>	53 kg