

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Louça Industrial de Capota, 50x50 cm, 3 Kw

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM1303236 | <b>Modelo:</b> | 1303236 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 1303236 |

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça industrial de capota com cesto 50x50 cm. Desinfecção DIN 10534, 38 cm altura útil e 2.5L/ciclo.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça profissional (ou lava-loiça industrial) destaca-se pela sua superior performance e fiabilidade, projetada para as exigências do setor HORECA. Garante a desinfecção da louça em conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar. Equipada com a função THERMAL LOCK, assegura que o enxaguamento seja sempre realizado à temperatura ideal, eliminando qualquer preocupação com a higiene dos seus utensílios.

O design inovador inclui carroçarias encastradas e um interior ergonómico com ângulos arredondados, que não só previne a acumulação de sujidade, como também facilita a limpeza e manutenção diária. Com um volume de cuba otimizado, esta máquina oferece uma poupança de água significativa, reduzindo os custos operacionais. Os braços de lavagem Hydroblade™ e os injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem, enquanto o sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água em ótimas condições.

A facilidade de uso é complementada pela porta "easy-grip" com pega integrada e o ecrã Color LCD, que proporciona uma comunicação clara e intuitiva sobre o estado operacional da máquina. Com um elevado grau de adaptabilidade, permite ajustar os parâmetros de lavagem às necessidades específicas de cada utilizador, tornando-a uma solução versátil para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, bares e cozinhas industriais que procuram alta performance e fiabilidade. A sua capacidade de carga de 38 cm permite lavar uma grande variedade de artigos, desde pratos, bandejas Euronorm e recipientes GN 1/1 até pratos de pizza de 39 cm, tornando-a perfeita para estabelecimentos com grande volume de loiça. A função Wash Plus+ é particularmente útil para cargas com sujidade mais persistente, garantindo resultados impecáveis.

### Especificações Técnicas

| Característica     | Detalhe         |
|--------------------|-----------------|
| Dimensões da Cesta | 500 mm x 500 mm |

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Altura Útil</b>                           | 380 mm                              |
| <b>Duração do Ciclo(s)</b>                   | 90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos |
| <b>Produção Cestos/Hora</b>                  | 40 / 33 / 30 / 20 / 15              |
| <b>Temperatura de Lavagem</b>                | 40°C - 65°C                         |
| <b>Temperatura de Enxaguamento</b>           | 65°C - 87°C                         |
| <b>Capacidade do Caldeirão</b>               | 8 litros                            |
| <b>Capacidade da Cuba</b>                    | 14 litros                           |
| <b>Consumo de Água/Ciclo</b>                 | 2.5 litros                          |
| <b>Modo de Poupança Automático em</b>        | 25 minutos                          |
| <b>Desliga por Inatividade em</b>            | 120 minutos                         |
| <b>Consumo de Água/Ciclo (kWh)</b>           | 0.19 kWh                            |
| <b>Consumo de Enchimento do Tanque (kWh)</b> | 0.6 kWh                             |
| <b>Potência da Bomba</b>                     | 750 W / 1 Hp                        |
| <b>Potência da Cuba</b>                      | 1800 W                              |
| <b>Potência da Caldeira</b>                  | 3000 / 5000 W                       |
| <b>Potência Total</b>                        | 5750 W                              |
| <b>Alimentação Elétrica</b>                  | 230 V / 50 Hz / 1~ (16 A)           |
| <b>Opções de Alimentação Polifásica</b>      | 400 V / 50 Hz / 3N~ (Por padrão)    |