

# 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



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Loiça Industrial 50x50 Sani-Control DD

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303230	<b>Modelo:</b>	1303230
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303230

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial 3N~ com cestos 50x50 cm e altura útil de 380 mm. Inclui funções Sani-Control e Thermal Lock para desinfeção garantida e eficiência.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Industrial – Principais Vantagens

Apresentamos a máquina de lavar loiça (também conhecida como lava-louça profissional) ideal para o setor HORECA e hotelaria, combinando tecnologia avançada com um design prático e otimizado. Projetada para proporcionar uma desinfeção garantida em conformidade com a norma DIN 10534, a função THERMAL LOCK assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal para higienizar a loiça de forma eficaz. Esta máquina assegura resultados impecáveis e a segurança alimentar do seu estabelecimento.

As suas carroçarias encastradas e o design ergonómico com ângulos arredondados não só previnem a acumulação de sujidade, como também facilitam significativamente a limpeza diária. Com uma capacidade de carga de 38 cm, esta máquina oferece versatilidade para lavar uma vasta gama de artigos, desde pratos e tabuleiros Euronorm até recipientes GN 1/1 e pratos de pizza de 39 cm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A eficiência é um dos pilares deste equipamento, evidenciada pela poupança de 30% no consumo de água durante o enxaguamento e pelo volume compacto da cuba, que permite uma poupança de 50% na água de lavagem em comparação com modelos anteriores. O sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em ótimas condições, garantindo uma eficácia constante e prolongando a vida útil do equipamento.

### Aplicações

Este equipamento profissional é indispensável para restaurantes, hotéis, cafés, bares, pastelarias e cozinhas industriais que exigem elevados padrões de higiene e eficiência. É perfeita para estabelecimentos com grande volume de lavagem, onde a rapidez e a desinfeção são cruciais. O seu display LCD colorido e os ciclos dedicados tornam a operação intuitiva e adaptável às necessidades específicas de cada uso, desde lavagens de rotina a ciclos intensivos para sujidade mais persistente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões da Cesta</b>	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>	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>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>	5000/3800/3000/2000 W
<b>Potência Total</b>	5700/4500/3700/2700 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (8.5 A)
<b>Proteção</b>	IP65 (Painel de comandos)
<b>Funcionalidades</b>	Sani-Control, THERMAL LOCK, Soft Start, Color LCD Display, Ciclos Dedicados, Função Wash Plus +