

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial 50x50 cm com Desinfecção

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303262	Modelo:	1303262
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303262

Descricao Resumida

Máquina lavar loiça industrial de 50x50 cm com desinfecção garantida DIN 10534. Ciclos de 90-240s, painel IP65 e poupança de água.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, esta máquina de lavar loiça (também conhecida como lava-louça profissional) oferece um desempenho superior e higiene garantida. Com a tecnologia Sani-Control, assegura uma desinfecção eficaz em conformidade com a norma DIN 10534, protegendo a saúde dos seus clientes e cumprindo as mais rigorosas exigências sanitárias. A função THERMAL LOCK mantém a temperatura ideal de enxaguamento para resultados impecáveis.

O design "monoblock" com carroçarias encastradas e ângulos arredondados facilita a limpeza e previne a acumulação de sujidade, prolongando a vida útil do equipamento. A robusta construção de parede dupla (Ultra ISO) proporciona isolamento termoacústico, reduzindo o ruído e otimizando a eficiência energética. Os braços de lavagem Hydroblade™ garantem uma lavagem excepcional e eficaz, mesmo em situações de maior fluxo de trabalho.

Com uma capacidade de carga de 38 cm, esta máquina oferece versatilidade para lavar diversos artigos, desde pratos, tabuleiros Euronorm, recipientes GN 1/1 e até pratos de pizza de 39 cm. O sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas, assegurando uma eficácia constante e reduzindo o consumo de água em cada ciclo. A porta "easy-grip" com pega integrada e o painel de comandos com proteção IP65 asseguram facilidade de utilização e durabilidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de lavagem de loiça de alta performance e fiabilidade. A sua capacidade de processamento de até 40 cestos por hora e os ciclos de lavagem adaptáveis tornam-na perfeita para ambientes com volume médio a alto de loiça. A desinfecção garantida e a possibilidade de lavar uma vasta gama de artigos, incluindo tabuleiros e recipientes Gastronorm, fazem dela um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que privilegiam a higiene e eficiência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	380 mm
Duração Ciclo(s)	90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos
Produção Cestos/Hora	40 / 33 / 30 / 20 / 15
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	65°C - 87°C
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água/Ciclo	2.5 litros
Modo de Poupança Automático	Sim
Consumo Energético/Ciclo (água)	0,19 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque	0,6 kWh
Potência da Bomba	1 W / 750 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência Total (multipower)	5750 / 4550 / 2750 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (8.5 A)
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	600 mm x 635 mm x 835 mm