

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 Sani-Control

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303270	Modelo:	1303270
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303270

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça industrial de capota com cesto 50x50, garante desinfeção (DIN 10534). Ciclos rápidos, baixo consumo de água (2.5L/ciclo). Ideal para HORECA.

Descrição Completa

Máquina de Lavar Louça Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça industrial (também conhecida como lava-louça profissional) oferece desempenho superior e higiene garantida, ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria. Com a inovadora função Sani-Control e Thermal Lock, assegura uma desinfeção eficaz da louça, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534, essencial para a saúde pública e conformidade regulamentar.

Equipada com braços de lavagem Hydroblade™ e um sistema de filtragem de 3 etapas, garante uma limpeza excepcional e otimiza o consumo de água, representando uma poupança significativa nos custos operacionais. O design ergonómico e de parede dupla (Ultra ISO) não só facilita a limpeza e manutenção, como também proporciona um excelente isolamento termoacústico, contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável e energeticamente eficiente.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento, com capacidade de carga de 38 cm, permitindo lavar uma ampla variedade de artigos, desde pratos e bandejas Euronorm até recipientes GN 1/1 e pratos de pizza com 39 cm de diâmetro. O painel de comandos, com display LCD a cores e proteção IP65, oferece uma comunicação intuitiva e resistente à humidade, com ciclos dedicados e a função Wash Plus+ para maximizar a eficácia da lavagem.

Aplicações

Este equipamento robusto e eficiente é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios, bares e qualquer estabelecimento que necessite de uma lavagem rápida, higiénica e intensiva de louça. A sua capacidade de lidar com grandes volumes e diversidade de utensílios torna-o indispensável para operações de média a grande escala.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	380 mm

Característica	Detalhe
Duração Ciclo(s)	90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos
Produção Cestos / Hora	40 / 33 / 30 / 20 / 15 cestos
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 de Água/Ciclo (kWh)	0,19 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque (kWh)	0,6 kWh
Potência da Bomba	1 W / 750 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência Total	5750 / 4550 / 2750 W (multipower)
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