

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Loiça Capota 43cm 400V - AX-100B

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303305	<b>Modelo:</b>	1303305
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303305

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota de alta performance, 400V, para hotelaria. Garante desinfeção (85°C) e eficiência (3L água/ciclo, altura útil 430mm). Ideal para uso intensivo.

## Descrição Completa

### Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a higiene excepcional da máquina de lavar loiça tipo capota (também conhecida como máquina de lavar louça profissional) concebida para o setor HORECA. Este equipamento robusto garante uma desinfeção completa em conformidade com a rigorosa norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar e satisfação dos seus clientes. A função Thermal Lock assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e garantindo resultados impecáveis.

Com um design ergonómico e carroçarias encastradas, esta máquina minimiza a acumulação de sujidade, tornando a limpeza diária mais fácil e rápida. Os inovadores braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados proporcionam uma eficácia superior na remoção de resíduos, enquanto o volume compacto da cuba contribui para uma significativa poupança de água – até 50% em comparação com modelos anteriores. O sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas, assegurando uma performance constante e uma longa vida útil do equipamento.

Pensada para resistir ao uso intensivo, a máquina integra um mecanismo de abertura "flow" que facilita a elevação da capota com mínimo esforço. A sua alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar contentores GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Os filtros de superfície em aço inoxidável garantem estabilidade e durabilidade, mesmo nas condições mais exigentes, assegurando um investimento contínuo na qualidade e eficiência da sua operação.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, refeitórios e cozinhas industriais que exigem alta performance e rigor higiénico na lavagem de loiça. É particularmente adequada para estabelecimentos com grande volume diário de serviço, onde a rapidez, a eficiência energética e a desinfeção são critérios essenciais. A sua capacidade para lavar tabuleiros GN 1/1 e Euronorm torna-a numa solução versátil para qualquer tipo de cozinha profissional.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	3
Duração dos Ciclos	120 / 180 / 210 segundos
Produção Cestos/Hora	30 / 24 / 17
Capacidade da Caldeira	8 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água/Ciclo	3 litros
Consumo Energético/Ciclo	0.26 kWh
Consumo Energético Enchimento Tanque	1.07 kWh
Potência da Bomba	750 W / 1 HP
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	6000 W
Potência Total	6700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (12.5 A)
Largura Externa	650 mm (725 mm com alça)
Profundidade Externa	755 mm (835 mm com alça)
Altura Externa	2000 mm / 1525 mm
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	85°C
Peso Líquido	103 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)