

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 de Capota 50x50 cm com Sani-Control 230/50/1

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303302	Modelo:	1303302
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303302

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional com cesto de 50x50 cm, altura útil de 43 cm e Sani-Control para desinfecção garantida. Ciclos rápidos e baixo consumo de água por ciclo. Ideal para hotelaria e restauração.

Descrição Completa

Máquina de Lavar Louça de Capota — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça profissional tipo capota foi concebida para atender às exigências do setor Horeca e serviços de hotelaria, garantindo uma desinfecção eficaz e a máxima eficiência operacional. Com a função THERMAL LOCK, assegura que cada ciclo de enxaguamento atinja a temperatura ideal de 85°C para higienizar a louça em conformidade com a norma DIN 10534, proporcionando segurança e tranquilidade.

O design inovador com carroçarias encastradas e ângulos arredondados não só facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, como também integra uma cuba compacta que reduz o consumo de água em 50% comparativamente a modelos anteriores. Os braços de lavagem Hydroblade™ garantem uma limpeza superior e uma poupança de 30% no consumo de água durante o enxaguamento, destacando-se pela sua durabilidade e resistência a impactos.

Equipada com um sistema de filtragem de 3 etapas – superfície, cuba e aspiração – esta máquina mantém a água de lavagem em ótimas condições, otimizando a eficácia e minimizando o desperdício. A engenharia robusta e o mecanismo de abertura “flow” permitem operar a capota com um esforço mínimo, ideal para operações contínuas e de alta intensidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e cantinas com volume elevado de louça. A alta capacidade de carga (43 cm de altura útil), compatível com tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, torna-a perfeita para lavar grandes quantidades de pratos, copos e utensílios. A sua operação intuitiva, através do painel eletrónico Active Xperience, permite a seleção rápida de ciclos dedicados, garantindo que mesmo em picos de serviço, a louça esteja sempre pronta e impecável.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura Útil	430 mm
Nº de Ciclos	3
Duração dos Ciclos	120 / 180 / 210 segundos
Produção (Cestos/Hora)	30 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	8 L
Capacidade da Cuba	25 L
Consumo de Água/Ciclo	3 L
Consumo Energético/Ciclo	0,23 kWh
Consumo de 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	230 V / 50 Hz / 1~ (30 A)
Largura Exterior	648 mm (725 mm com alça)
Profundidade Exterior	756 mm (835 mm com alça)
Altura Exterior	2000 mm / 1508 mm
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	85°C
Peso Líquido	102 kg