

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de Capota 50x50 cm, 85°C Sani-Control

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303304	<b>Modelo:</b>	1303304
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303304

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de capota profissional com 50x50 cm, 3 ciclos e consumo de apenas 3L/ciclo. Garante desinfecção a 85°C para restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Profissional — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça profissional de capota, também conhecida como lava-louça, destaca-se pela sua capacidade superior e eficiência, garantindo uma higienização impecável para qualquer negócio HORECA. Equipada com tecnologia Sani-Control e função THERMAL LOCK, assegura desinfecção rigorosa em conformidade com a norma DIN 10534, vital para a segurança alimentar em estabelecimentos como hotéis, restaurantes e bares.

O design inovador com carroçarias encastradas e ângulos arredondados facilita a limpeza e previne a acumulação de sujidade, otimizando o ambiente de trabalho. Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados proporcionam uma eficácia de lavagem superior, enquanto o sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água sempre em ótimas condições, assegurando resultados consistentes e brilhantes.

Este equipamento foi concebido para alta durabilidade e resistência ao uso intensivo, apresentando um mecanismo de abertura "flow" que permite elevar a capota com mínimo esforço. A sua elevada capacidade de carga, apta para cestos GN 1/1 e Euronorm de 43 cm, oferece grande versatilidade para diversas necessidades de lavagem, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restauração de grande volume, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas industriais que exigem máxima eficiência e conformidade com as normas de higiene. A sua capacidade de processar até 30 cestos por hora torna-a perfeita para picos de serviço, enquanto os ciclos dedicados permitem uma adaptabilidade precisa às diferentes necessidades de lavagem, desde copos delicados a loiça mais robusta.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Altura Útil</b>	430 mm
<b>Ciclos de Lavagem</b>	3
<b>Duração Ciclo(s)</b>	120 / 180 / 210 segundos
<b>Produção Cestos/Hora</b>	30 / 24 / 17
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	8 litros
<b>Capacidade da Cuba</b>	25 litros
<b>Consumo de Água/Ciclo</b>	3 litros
<b>Consumo Energético (Água/Ciclo)</b>	0,23 kWh
<b>Consumo Energético (Enchimento Tanque)</b>	1,07 kWh
<b>Potência da Bomba</b>	750 W / 1 Hp
<b>Potência da Cuba</b>	2500 W
<b>Potência da Caldeira</b>	6000 W
<b>Potência Total</b>	6700 W
<b>Largura Exterior</b>	648 mm (725 mm com alça)
<b>Profundidade Exterior</b>	756 mm (835 mm com alça)
<b>Altura Exterior</b>	2000 mm / 1508 mm
<b>Temperatura de Lavagem</b>	65°C
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	85°C
<b>Peso Líquido</b>	102 kg