

# 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 Louça de Capota AX-100 Sani-Control 50x50cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303301	<b>Modelo:</b>	1303301
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303301

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional 400V, cesto 50x50cm, com Sani-Control e Thermal Lock para higiene otimizada. Produção de até 30 cestos/hora. Ideal para HORECA.

## Descrição Completa

### Máquina de Lavar Louça de Capota AX-100 — Principais Vantagens

A máquina de lavar louça de capota (também conhecida como lava-loiça industrial) AX-100 foi projetada para otimizar o processo de lavagem em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e bares. Com a inovadora Garantia Sani-Control, assegura uma desinfecção rigorosa do seu equipamento, em total conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar do seu negócio.

Esta máquina incorpora a função THERMAL LOCK, que garante que cada ciclo de enxaguamento seja executado à temperatura ideal para aniquilar bactérias e germes, proporcionando louça não só impecável, mas também higienizada. A sua conceção robusta, com braços de lavagem Hydroblade™ redesenhados, oferece maior eficácia na remoção de sujidade e uma poupança de água significativa.

As novas carroçarias encastradas de design ergonómico, com ângulos arredondados, previnem a acumulação de resíduos e facilitam a limpeza, otimizando a higiene e a manutenção. A capacidade de carga de 43 cm permite a lavagem de cestos GN 1/1 e Euronorm, adaptando-se às necessidades de cozinhas de alta demanda.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de uma solução de lavagem de louça rápida, eficiente e higiénica. A alta capacidade de processamento de cestos por hora e os ciclos otimizados tornam-na perfeita para operações com elevado volume de serviço. A conformidade com as normas de desinfecção torna-a indispensável para estabelecimentos que prezem pela máxima higiene.

### 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>Nº de ciclos</b>	3
<b>Duração do(s) 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/ciclo</b>	0,23 kWh
<b>Consumo de enchimento do 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>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (12.5 A)
<b>Largura</b>	648 mm (725 mm com alça)
<b>Profundidade</b>	756 mm (835 mm com alça)
<b>Altura</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