

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça Capota 400V para Hotelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303322	<b>Modelo:</b>	1303322
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303322

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota para hotelaria, 400V, com desinfecção garantida (DIN 10534). Lava até 60 cestos/h de 500x500 mm. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Concebida para a exigência do setor HORECA, esta máquina de lavar loiça de capota (também conhecida como lava-louça profissional) oferece desinfecção garantida, cumprindo a rigorosa norma DIN 10534. A tecnologia THERMAL LOCK assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e garantindo a máxima higiene da loiça, aspeto fundamental para qualquer cozinha profissional.

O design inovador com carroçaria encastrada e ângulos arredondados não só confere uma estética moderna, como também facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade. Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados proporcionam uma eficácia superior, enquanto o sistema de filtragem em 3 etapas mantém a água sempre em ótimas condições, prolongando a durabilidade do equipamento e assegurando lavagens constantes e de alta qualidade.

A eficiência é uma prioridade, com uma poupança de água significativa de 50% no volume da cuba e 30% no consumo durante o enxaguamento, comparativamente a modelos anteriores. Além disso, a função "Soft start" protege artigos mais frágeis, e a capacidade de carga de 43 cm é ideal para tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, tornando-a versátil para diversas necessidades de lavagem.

### Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de capota é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço. A sua capacidade de processar até 60 cestos por hora e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm tornam-na indispensável para operações que exigem rapidez, eficiência e elevados padrões de higiene. É ideal tanto para a lavagem de loiça delicada como para utensílios mais robustos, garantindo resultados impecáveis em cada ciclo.

### 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>Número de Ciclos</b>	6
<b>Duração dos Ciclos</b>	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
<b>Produção (Cestos/Hora)</b>	60 / 40 / 36 / 24 / 17
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	8 litros
<b>Capacidade da Cuba</b>	25 litros
<b>Consumo de Água por Ciclo</b>	3 litros
<b>Modo de Poupança Automático</b>	Sim
<b>Desliga por Inatividade</b>	Sim
<b>Consumo Energético (Água/Ciclo)</b>	0,22 kWh
<b>Consumo de Enchimento do Tanque</b>	1,07 kWh
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (14 A)
<b>Dimensões Exteriores</b>	(Não especificado no produto original, omitir)
<b>Peso Líquido</b>	102 kg
<b>Temperatura de Lavagem</b>	65°C
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	87°C
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<70 dB(A)
<b>Potência da Bomba</b>	750 W / 1 Hp
<b>Potência da Cuba</b>	2500 W
<b>Potência da Caldeira</b>	7500 W
<b>Potência Total</b>	8250 W
<b>Proteção Painel de Comandos</b>	IP65 (anti-humidade)