

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 Loiça Capota 50x50 cm com Sani-Control 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303324	Modelo:	1303324
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303324

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de capota profissional com dimensão de cesto de 500x500 mm. Garante desinfeção Sani-Control com 87°C de enxaguamento e consumo de 3L/ciclo.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar loiça de capota garante uma higienização exemplar, essencial em ambientes profissionais exigentes. Equipada com a função Sani-Control, assegura a desinfeção da loiça em conformidade com a rigorosa norma DIN 10534, proporcionando tranquilidade e segurança alimentar. A sua tecnologia avançada, incluindo a função Thermal Lock, garante que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal para erradicar microrganismos, tornando-a ideal para restaurantes, cafés e cantinas de grande volume.

A otimização do design, com carroçarias encastradas e cantos arredondados, não só melhora a estética como também simplifica a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade. Os inovadores braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados proporcionam uma eficácia superior e uma poupança significativa no consumo de água – até 30% no enxaguamento em comparação com modelos anteriores. Esta máquina de lavar (ou dishwasher, como é internacionalmente conhecida) é uma solução robusta e económica para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade.

Com um sistema de filtragem de três etapas, a água de lavagem é mantida em condições ótimas, assegurando resultados impecáveis e consistentes. A sua construção “monoblock” confere resistência superior a choques, enquanto o mecanismo de abertura “flow” permite um manuseamento suave da capota. O painel de controlo tátil Color LCD Display oferece uma interface intuitiva, com mensagens claras, códigos de cores e ícones que indicam o estado da máquina, permitindo uma adaptação fácil dos parâmetros de lavagem às diferentes necessidades do utilizador.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de capota é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis com grande fluxo de clientes, bares movimentados, cozinhas industriais, refeitórios e hospitais. A sua alta capacidade de carga de 43 cm permite o processamento eficiente de tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, garantindo que a loiça e os utensílios são rapidamente lavados e desinfetados mesmo durante as horas de pico. A funcionalidade Soft Start protege os artigos mais frágeis, tornando-a versátil para diferentes tipos de loiça, desde copos delicados a pratos robustos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração dos Ciclos	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
Produção (cestos/hora)	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água por Ciclo	3 litros
Modo de Poupança Automático	Ativa após 25 minutos de inatividade
Desligar por Inatividade	Após 120 minutos de inatividade
Consumo Energético (Água/Ciclo)	0,22 kWh
Consumo Energético (Enchimento Tanque)	1,07 kWh
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / Monofásica (37 A)
Peso Líquido	103 kg
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	87°C
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	7500 W
Potência Total	8250 W