

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Lavar Loiça Capota de Alta Desinfecção - 60 Cestos/Hora, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303352	Modelo:	1303352
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303352

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota profissional com 6 ciclos, desinfeção garantida (DIN 10534). Consumo de 2.8L/ciclo e altura útil de 430mm.

Descricao Completa

máquina lavar loiça capota — Máquina de Lavar Loiça Capota – Eficiência e Desinfeção Garantida

Esta máquina de lavar loiça capota (também conhecida como lava-louça industrial) foi concebida para satisfazer as exigências mais rigorosas em ambientes profissionais como hotéis e restaurantes, garantindo uma higienização impecável e um desempenho robusto. Incorpora tecnologias inovadoras para assegurar a desinfeção da loiça em conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar e a reputação do seu negócio.

Com a função THERMAL LOCK, a máquina assegura que o enxaguamento é sempre realizado à temperatura ideal, crucial para a eliminação eficaz de bactérias e vírus. O sistema de enxaguamento a alta temperatura constante, combinado com uma bomba de pressão potente, garante um processo de lavagem e desinfeção completo, mesmo para os utensílios mais sujos. A sua construção “monoblock” oferece durabilidade excepcional e resistência a impactos, garantindo um investimento a longo prazo.

Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados proporcionam uma eficácia de lavagem superior, enquanto o volume compacto da cuba contribui para uma poupança de água significativa de 50% em comparação com modelos anteriores. O sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas, prolongando a sua eficácia. A funcionalidade Soft start protege os artigos mais delicados, assegurando que todo o tipo de loiça pode ser lavado em segurança.

Aplicações

Esta máquina é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cantinas industriais, bares e pastelarias. A sua capacidade de carga de 43 cm é perfeita para acomodar tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, tornando-a versátil para uma vasta gama de operações. É a solução perfeita para estabelecimentos que exigem rapidez, eficiência energética e, acima de tudo, os mais elevados padrões de higiene na lavagem de louça.

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	12 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água por Ciclo	2.8 litros
Consumo de Água por Ciclo (kWh)	0.22 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque (kWh)	1.07 kWh
Potência da Bomba	1000 W / 1.3 Hp
Potência Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	7500 W
Potência Total	8500 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (38.6 A)
Largura Exterior	648 mm (725 mm com alça)
Profundidade Exterior	756 mm (835 mm com alça)
Altura Exterior	2000 mm / 1508 mm
Garantia	Sani-Control (desinfecção garantida DIN 10534)
Certificação	WRAS
Características Adicionais	Color LCD Display, Ciclos Dedicados, Função Wash Plus+, Painel IP65