

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota 50x50 cm com Sani-Control

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1303406 | Modelo: | 1303406 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 1303406 |

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota com cesto 50x50 cm para desinfeção sani-control. Consumo de 2.8L/ciclo, 60 cestos/hora. Ideal Horeca.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a higiene e eficiência em ambientes hoteleiros e de restauração, esta máquina de lavar loiça industrial de capota (também conhecida como máquina de lavar louça profissional) oferece um desempenho superior e resultados impecáveis. Equipada com a inovadora Garantia Sani-Control, assegura uma desinfeção completa e rigorosa, cumprindo integralmente a norma DIN 10534. A função Thermal Lock garante que a temperatura de enxaguamento seja sempre a adequada para uma desinfeção eficaz, complementada pelo sistema de enxaguamento a alta temperatura constante e a bomba de pressão para um jato potente.

A sua construção robusta, com carroçarias encastradas e design ergonómico de ângulos arredondados, não só facilita a limpeza como evita a acumulação de sujidade. O isolamento termoacústico de parede dupla (Ultra ISO) contribui para um funcionamento silencioso e uma maior poupança energética, enquanto os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem. Com um sistema de filtros de 3 etapas, a água de lavagem é mantida em ótimas condições, garantindo uma performance constante e prolongada.

Este equipamento destaca-se ainda pela sua elevada capacidade de carga, acomodando tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, e pelo mecanismo de abertura "flow" que permite elevar a capota com mínimo esforço. A tecnologia Soft Start protege os artigos mais delicados, e o visor LCD a cores oferece uma comunicação intuitiva do estado da máquina, ciclos dedicados e a função Wash Plus+ para aumentar a intensidade da lavagem quando necessário. O painel de comandos com proteção anti-humidade IP65 assegura durabilidade em ambientes exigentes.

Aplicações

Ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cozinhas industriais, cantinas, pastelarias e bares com alto volume de lavagem. Perfeita para estabelecimentos que exigem os mais elevados padrões de higiene e desinfeção, assegurando a segurança alimentar e a proteção da saúde dos clientes. A sua versatilidade e robustez permitem a lavagem de uma vasta gama de utensílios, desde pratos e copos até tabuleiros GN 1/1, otimizando o fluxo de trabalho em épocas de maior procura.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Dimensões da Cesta | 500 mm x 500 mm |
| Altura Útil | 430 mm |
| Ciclos de Lavagem | 6 |
| Duração dos Ciclos | 60/90/100/150/210 segundos |
| Produção Cestos/Hora | 60/40/36/24/17 |
| Capacidade do Caldeirão | 12 l |
| Capacidade da Cuba | 25 l |
| Consumo de Água/Ciclo | 2.8 l |
| Modo de Poupança Automático em | 25 minutos de inatividade |
| Desliga por Inatividade em | 120 minutos |
| Consumo Energético Água/Ciclo | 0,22 kWh |
| Consumo Energético Enchimento Tanque | 1,07 kWh |
| Potência da Bomba | 1000 W / 1.3 Hp |
| Potência da Cuba | 2500 W |
| Potência da Caldeira | 9000 W |
| Potência Total | 10000 W |
| Alimentação Elétrica | 400 V / 50 Hz / 3N~ (16 A) |
| Largura | 650 mm (725 mm com alça) |
| Profundidade | 755 mm (835 mm com alça) |
| Altura | 2000 mm / 1520 mm |
| Peso Líquido | 136 kg |