

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 com Capota 400V Sani-Control

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1303411 | Modelo: | 1303411 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 1303411 |

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial com capota e Sani-Control para desinfeção garantida. Cesto 500x500mm, ciclos de 60-210s. Ideal para HORECA, 400V.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial – Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar loiça industrial (também conhecida como máquina de lavar louça profissional ou lava-louça para restauração) destaca-se pela sua performance e fiabilidade. Com a tecnologia Sani-Control, garante um nível de desinfeção superior, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534, essencial para qualquer cozinha profissional exigente. A função Thermal Lock assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal para higienizar eficazmente a loiça, protegendo a saúde dos seus clientes e a reputação do seu negócio.

A eficiência energética e a sustentabilidade são pilares deste equipamento. Equipada com um condensador de vapores integrado, reduz em 75% a emissão de vapor no ambiente da cozinha, melhorando o conforto e a segurança no local de trabalho. O design da cuba, compacto e inteligente, traduz-se numa poupança de água de 50% face a modelos anteriores, enquanto os braços de lavagem Hydroblade™ otimizam a eficácia da lavagem e proporcionam uma redução de 30% no consumo de água durante o enxaguamento. A estrutura de parede dupla Ultra ISO garante isolamento termoacústico, diminuindo o ruído e aumentando ainda mais a eficiência energética.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem lavagem de loiça de alta performance e higiene irrepreensível, como restaurantes, hotéis, hospitais, escolas e cantinas industriais. A sua alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar facilmente tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, adaptando-se às necessidades de cozinhas com elevado volume de trabalho. É a solução perfeita para gerir picos de trabalho com rapidez e eficácia, mantendo sempre a máxima qualidade de lavagem e desinfeção.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------|-----------------|
| Dimensões da Cesta | 500 mm x 500 mm |

| Característica | Detalhe |
|---|------------------------------------|
| Altura Útil | 430 mm |
| Nº de Ciclos | 6 |
| Duração 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 Água/Ciclo | 3 Litros |
| 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 | 2035 mm |
| Peso Líquido | 150 kg |