

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Louça de Arrasto 1800 Pratos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302400	Modelo:	1302400
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302400

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça industrial de arrasto para alta capacidade. Produz até 1800 pratos/hora, com sistema de economia de água e energia. Perfeita para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Máquina de Lavar Louça de Arrasto — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar louça de arrasto (também conhecida como máquina de lavar louça industrial ou túnel de lavagem) foi concebida para operações intensivas em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, enquanto o sistema de arrasto central com limitador de par por fricção assegura um funcionamento consistente, protegendo o equipamento em caso de bloqueio. É a solução ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria que exigem altos volumes de lavagem com máxima fiabilidade.

A eficiência energética e a otimização de recursos são pilares deste equipamento. Com um economizador de enxaguamento e redutor de pressão para controlo preciso da água, minimiza o consumo sem comprometer a higiene. As paragens automáticas programadas, ativadas pela ausência de carga ou pela atuação do micro de fim de carreira no arrasto, contribuem para poupanças significativas e para uma gestão energética inteligente.

A facilidade de limpeza e manutenção foi primordial no seu design. Através de uma ampla porta de abertura assistida, o acesso aos componentes internos é simplificado, permitindo inspeções e limpezas rápidas. Os tubos, boquilhas e filtros de aço inoxidável são facilmente desmontáveis, garantindo uma higiene impecável e reduzindo o tempo de inatividade. A deteção de avarias é simplificada por pilotos indicadores e a facilidade de reparação no local otimiza a continuidade operacional.

Aplicações

Perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e unidades de catering que necessitam de processar um elevado número de pratos e cestos por hora. A sua capacidade de até 1800 pratos/hora torna-a indispensável para operações que não podem parar, garantindo uma louça sempre pronta e higienizada. Ideal para cozinhas onde a eficiência, a higiene e a durabilidade são fatores críticos na escolha de equipamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	67 / 100
Produção Pratos/Hora	1206 / 1800
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade da Cuba de Lavagem	80 litros
Potência da Bomba de Lavagem	2 HP / 1500 W
Resistência de Aquecimento de Lavagem	7500 W
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água	270 l/h
Resistência de Aquecimento de Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 litros
Potência do Motor do Arrasto	0.25 HP / 180 W
Potência Total Instalada	27140 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (40 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Largura	1180 mm
Profundidade	830 mm
Altura	1430 mm
Peso Líquido	200 kg
Entrada de Água	3/4"
Diâmetro do Dreno	1 1/2"
Nível de Ruído (1 m)	71 dB(A)