

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça de Tunel, 1800 Pratos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302423	Modelo:	1302423
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302423

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça profissional de túnel/arrasto para alta produção (até 1800 pratos/h) com 1180x830x1430mm, e economia de água.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel – Principais Vantagens

Concebida para otimizar processos de lavagem em espaços de grande volume, esta máquina de lavar loiça profissional de arrasto (também conhecida como máquina de lavar loiça de túnel ou lavadora industrial de louça) destaca-se pela sua robustez e eficiência. A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de hotelaria, restauração e refeitórios industriais. Com uma capacidade de até 1800 pratos por hora, este equipamento é a solução ideal para operações que exigem um desempenho superior e contínuo.

A tecnologia integrada proporciona uma economia significativa de recursos. O sistema com economizador de enxaguamento e um redutor de pressão permite gerir de forma eficiente o consumo de água, enquanto as paragens automáticas programadas, ativadas na ausência de carga, minimizam o desperdício energético. Estes atributos traduzem-se em custos operacionais reduzidos e um menor impacto ambiental, contribuindo para uma gestão mais sustentável do seu negócio.

A facilidade de limpeza e manutenção foi uma prioridade no design deste equipamento. Com uma porta de abertura assistida, tubos e boquilhas facilmente desmontáveis e filtros inclinados em aço inoxidável, a máquina assegura uma higiene rigorosa e uma manutenção descomplicada. A deteção de avarias é simplificada por pilotos indicadores e a sua conceção permite reparações céleres, sem necessidade de deslocar o equipamento, garantindo assim a máxima disponibilidade operacional.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas industriais, restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, refeitórios empresariais e hospitalares, e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes volumes de loiça de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de até 1800 pratos por hora torna-a indispensável em serviços de catering de elevada procura ou em operações onde a rapidez e a higiene são críticas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Produção Cestos/Hora	67 / 100
Produção Pratos/Hora	1206 / 1800
Temperatura Lavagem	55°C – 65°C
Capacidade Cuba de Lavagem	80 litros
Potência da Bomba	2 Hp / 1500 W
Resistência Aquecimento Lavagem	7500 W
Temperatura Enxaguamento	80°C – 90°C
Consumo Água	270 litros/hora
Resistência Aquecimento Enxaguamento	21000 W
Capacidade do Caldeirão	20 litros
Potência Motor de Arrasto	0.25 Hp / 180 W
Potência Total Instalada	30890 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (46 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Largura	1180 mm
Profundidade	830 mm
Altura	1430 mm
Peso Líquido	270 kg
Entrada de Água	3/4"
Diâmetro do Dreno	1 1/2"