

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de Tunel, 1800 Pratos/Hora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302423	<b>Modelo:</b>	1302423
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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
----------------	---------

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