

# 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 Túnel 1800 Pratos/Hora 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302415	<b>Modelo:</b>	1302415
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302415

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel, 1800 pratos/hora, ideal para HORECA de grande volume. Construção em inox, 400V. Eficiência e durabilidade.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça profissional (também conhecida como lava-loiças de arrasto) foi concebida para oferecer um desempenho superior em ambientes HORECA e de restauração de grande volume. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene, enquanto o sistema de arraste central, equipado com limitador de par por fricção, garante um funcionamento contínuo e seguro, mesmo em caso de bloqueio. É a solução ideal para atender às exigências de estabelecimentos com alta rotatividade de loiça.

Dotada de funcionalidades de economia de recursos, como o economizador de enxaguamento e o redutor de pressão, permite uma gestão eficiente do consumo de água, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para uma maior sustentabilidade ambiental. As paragens automáticas programadas, ativadas na ausência de carga, otimizam ainda mais a eficiência energética.

A facilidade de limpeza e manutenção foi uma prioridade no seu design, apresentando uma ampla porta de abertura assistida para acesso rápido, tubos e boquilhas facilmente desmontáveis, e filtros de aço inoxidável para uma higienização eficaz. A deteção simples de avarias por pilotos indicadores e a facilidade de reparação no local minimizam o tempo de inatividade, garantindo a produtividade constante da sua cozinha.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas industriais, restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, cantinas e qualquer estabelecimento que exija uma lavagem contínua e eficiente de grandes volumes de loiça. A sua capacidade de processamento de até 1800 pratos por hora torna-o indispensável em operações de alta demanda, onde a rapidez e a qualidade da lavagem são cruciais para a fluidez do serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestas/Hora	67 / 100

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Produção Pratos/Hora</b>	1206 / 1800
<b>Temperatura de Lavagem</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade da Cuba de Lavagem</b>	80 litros
<b>Potência da Bomba de Lavagem</b>	2 Hp / 1500 W
<b>Resistência de Aquecimento de Lavagem</b>	7500 W
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo de Água</b>	270 l/h
<b>Resistência de Aquecimento de Enxaguamento</b>	18000 W
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	20 litros
<b>Potência do Motor de Arraste</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Potência Total Instalada</b>	34440 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (51.5 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>	345 kg
<b>Entrada de Água</b>	3/4"
<b>Diâmetro do Dreno</b>	1 1/2"