

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, 400V

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1302417 | Modelo: | 1302417 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 1302417 |

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel para uso profissional, com capacidade de 1800 pratos/hora. Dimensões compactas (1180x830x1430 mm). Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta máquina de lavar loiça de tunel (também conhecida como máquina de lavar pratos de arrasto) oferece uma performance excepcional e robustez inigualável para o setor HORECA e hotelaria. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes profissionais intensivos. Integra sistemas avançados para otimização do processo de lavagem e enxaguamento, assegurando resultados impecáveis e higienização superior.

A eficiência é um pilar fundamental deste equipamento, com funcionalidades que visam a poupança de água e energia, resultando em menores custos operacionais. O sistema de arranque automático e as paragens programadas inteligentes ajustam-se à carga, evitando o desperdício de recursos. Este equipamento foi desenvolvido para maximizar a produtividade da sua operação, mantendo sempre a qualidade de lavagem.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de tunel é a solução ideal para grandes restaurantes, hotéis de luxo, refeitórios industriais, hospitais e qualquer estabelecimento com um volume elevado de loiça. A sua capacidade para processar 1800 pratos por hora torna-a indispensável em serviços de restauração que exigem rapidez e eficiência contínuas. É particularmente adequada para cozinhas que necessitam de um fluxo constante de loiça limpa e higienizada, sem comprometer a qualidade.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|--------------|
| Dimensões da Cesta | 500 x 500 mm |
| Altura Útil | 400 mm |
| Produção Cestas/Hora | 100 |
| Produção Pratos/Hora | 1800 |

| | |
|---|-----------------|
| Temperatura de Lavagem | 55°C - 65°C |
| Capacidade Cuba Lavagem | 80 l |
| Potência da Bomba | 2 Hp / 1500 W |
| Resistência Aquecimento Lavagem | 7500 W |
| Temperatura de Enxaguamento | 80°C - 90°C |
| Consumo de Água | 270 l/h |
| Resistência Aquecimento Enxaguamento | 18000 W |
| Capacidade do Caldeirão | 20 l |
| Potência Motor Arraste | 0.25 Hp / 180 W |
| Potência Total Módulo Central | 37990 W |
| Largura | 1180 mm |
| Profundidade | 830 mm |
| Altura | 1430 mm |
| Peso Líquido | 400 kg |
| Entrada de Água | 3/4" |
| Diâmetro do Dreno | 1 1/2" |
| Nível de Ruído (1 m) | 71 dB(A) |