

# 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: 23/05/2026

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

<b>SKU:</b>	SM1302429	<b>Modelo:</b>	1302429
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302429

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça profissional de túnel (arrasto) de 2068x960x1860 mm, com capacidade para 1800 pratos/hora. Ideal para uso intensivo em hotelaria, bares e restauração.

## Descricao Completa

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

Concebida para otimizar a eficiência operacional em ambientes de alta demanda, esta máquina de lavar loiça de túnel (ou máquina de arrasto) oferece uma performance excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, enquanto a capacidade de processar até 1800 pratos por hora assegura um fluxo contínuo de loiça limpa, essencial para a dinâmica de qualquer cozinha profissional.

Equipada com um inovador sistema de economia, incluindo um economizador de enxaguamento e paragens automáticas programadas, esta máquina minimiza o consumo de água e energia. A facilidade de manutenção, com componentes desmontáveis e acesso simplificado para limpeza, traduz-se numa redução significativa dos custos operacionais e num aumento da vida útil do equipamento.

A tecnologia avançada de lavagem e enxaguamento, com injetores de alta eficiência e controlo preciso da temperatura, garante resultados impecáveis. Além disso, a gestão intuitiva através de um display digital simplifica a operação e o ajuste dos ciclos, tornando-a uma solução ideal para estabelecimentos que procuram excelência e fiabilidade.

### Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de túnel é perfeitamente adequada para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios industriais, ou qualquer estabelecimento HORECA com um elevado volume diário de loiça. A sua capacidade de produção elevada e os recursos de economia tornam-na indispensável para cozinhas que necessitam de um sistema de lavagem contínuo e eficiente, garantindo higiene e rapidez no serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<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 Lavagem</b>	80 litros
<b>Potência Bomba Lavagem</b>	2 Hp / 1500 W
<b>Resistência Aquecimento Lavagem</b>	7500 W
<b>Temperatura Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água Enxaguamento</b>	270 litros/hora
<b>Resistência Aquecimento Enxaguamento</b>	21000 W
<b>Capacidade Caldeirão</b>	20 litros
<b>Potência Motor Arraste</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Ar Circulante Secagem</b>	2000 m³/h
<b>Potência Ventilador Secagem</b>	1.5 Hp / 1100 W
<b>Resistência Aquecimento Secagem</b>	9000 W
<b>Potência Total Instalada</b>	40990 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (61 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+N+G
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	2068 mm x 960 mm x 1860 mm