

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de Tunel SRC-1800DCA 1800 Pratos/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302438	<b>Modelo:</b>	1302438
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302438

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel com capacidade para 1800 pratos/h. Ideal para cozinhas industriais, HORECA e hotelaria. Em aço inox com sistemas de poupança de água e energia. Dimensões: 1180x830x1430mm.

## Descrição Completa

### Máquina de Lavar Loiça Industrial de Tunel — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça industrial de tunel (ou máquina de lavar loiça de arrastamento) SRC-1800DCA é uma solução robusta e altamente eficiente, ideal para cozinhas de grande volume. Projetada para um desempenho contínuo, a sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes HORECA e na hotelaria.

Com recursos que promovem a economia de água e energia, este equipamento assegura uma operação otimizada. Os sistemas inteligentes de arranque automático e paragem programada, juntamente com o economizador de enxaguamento, traduzem-se em poupanças significativas e um menor impacto ambiental, sem comprometer a excelente qualidade de lavagem e higiene.

A facilidade de limpeza e manutenção é um destaque, com componentes facilmente desmontáveis e uma porta de abertura assistida que permite acesso rápido para inspeção. A conceção inteligente minimiza o tempo de inatividade, essencial para a eficiência operacional de qualquer negócio de restauração.

### Aplicações

Esta máquina de lavar loiça é perfeitamente adequada para estabelecimentos com alta demanda de lavagem, como grandes restaurantes, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e catering de eventos. A sua capacidade de processar até 1800 pratos por hora torna-a indispensável para operações que exigem rapidez e resultados impecáveis. É a escolha ideal para cozinhas coletivas ou qualquer negócio que beneficie da eficiência de um sistema de lavagem de tunel.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	67 / 100
Produção Pratos/Hora	1206 / 1800

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura de Lavagem</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade Cuba de Lavagem</b>	80 l
<b>Potência da Bomba de Lavagem</b>	2 Hp / 1500 W
<b>Potência de Lavagem</b>	7500 W
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo de Água para Enxaguamento</b>	270 l/h
<b>Resistência de Aquecimento Enxaguamento</b>	18000 W
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	20 l
<b>Potência Motor de Arrastamento</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Potência Total Módulo Central</b>	27140 W
<b>Largura</b>	1180 mm
<b>Profundidade</b>	830 mm
<b>Altura</b>	1430 mm
<b>Peso Líquido</b>	200 kg
<b>Entrada de Água</b>	3/4"
<b>Diâmetro do Dreno</b>	1 1/2"
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	71 dB(A)