

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça de Túnel SRC-1800 para 1800 Pratos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302440	Modelo:	1302440
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302440

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel (dishwasher) com capacidade até 1800 pratos/hora. Construção em inox, economizador de enxaguamento e controlo digital de temperaturas.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Esta robusta máquina de lavar loiça de túnel (ou de arrasto) foi concebida para responder às mais elevadas exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma lavagem eficiente e higiénica em estabelecimentos HORECA e hotelaria. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para um uso intensivo e contínuo. Graças ao seu design inovador, com um arraste central e cortinas intermédias para separação de zonas, este equipamento maximiza a eficácia da lavagem, proporcionando resultados impecáveis.

A pensar na economia e sustentabilidade, integra funcionalidades como o economizador de enxaguamento e paragens automáticas programadas na ausência de carga. Este sistema inteligente otimiza o consumo de água e energia, resultando em poupanças significativas para o seu negócio. A facilidade de acesso para limpeza e manutenção, com tubos e boquilhas desmontáveis, simplifica as rotinas diárias e minimiza o tempo de inatividade.

A lavagem é garantida por tubos com boquilhas de aço inoxidável de alta eficiência, durabilidade e sem desgaste, complementadas por uma potente bomba vertical que evita a acumulação de resíduos. O sistema de enxaguamento, com controlo de temperatura por sondas de grande precisão e preenchimento automático da caldeira, assegura um rigoroso cumprimento das normas de higiene, cruciais em qualquer operação alimentar profissional. A visualização e ajuste de temperaturas de lavagem e enxaguamento no display digital conferem um controlo total sobre o processo.

Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas industriais, grandes restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais e qualquer estabelecimento que exija uma capacidade elevada de lavagem de loiça. A sua produção de até 1800 pratos por hora torna-a perfeita para operações de grande volume, assegurando uma resposta rápida e eficiente às necessidades da sua cozinha, mesmo em períodos de pico.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	67 / 100
Produção Pratos/Hora	1206 / 1800
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	80 l
Potência Bomba Lavagem	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	33890 W
Largura	1180 mm
Profundidade	830 mm
Altura	1430 mm
Peso Líquido	325 kg
Entrada de Água	3/4"
Diâmetro do Dreno	1 1/2"
Nível de Ruído (1 m.)	71 dB(A)