

# 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



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Louça de Arrasto Profissional - 1800 Pratos/Hora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302441	<b>Modelo:</b>	1302441
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302441

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de arrasto industrial com capacidade para 1800 pratos/hora. Construção em aço inoxidável, ideal para alta produção em hotelaria.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça de Arrasto Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para operações de grande volume na hotelaria e restauração, esta máquina de lavar louça de arrasto (também conhecida como máquina de lavar loiça industrial ou *dishwasher* de túnel) garante uma eficiência excepcional, processando até 1800 pratos por hora. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

O sistema de lavagem otimizado, com tubos e boquilhas de alta eficiência, proporciona uma limpeza impecável. As funcionalidades de economia de água e energia, como o economizador de enxaguamento e as paragens automáticas programadas, representam um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e para a redução dos custos operacionais.

A facilidade de manutenção é um dos pontos fortes, com portas de acesso amplas e componentes facilmente desmontáveis para limpeza, como os tubos e boquilhas, e filtros de aço inoxidável com pendente. A deteção de avarias é simplificada por pilotos indicadores e a possibilidade de reparação no local minimiza tempos de inatividade.

### Aplicações

Ideal para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas centrais e estabelecimentos de catering que exigem uma elevada capacidade de lavagem contínua. A sua versatilidade permite o tratamento eficiente de uma vasta gama de louças, desde pratos a copos e talheres, adaptando-se a múltiplos cenários de serviço intensivo.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	67 / 100
Produção Pratos/Hora	1206 / 1800
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade Cuba de Lavagem</b>	80 litros
<b>Potência da Bomba de Lavagem</b>	2 Hp / 1500 W
<b>Resistência Aquecimento Lavagem</b>	7500 W
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo de Água (Enxaguamento)</b>	270 l/h
<b>Resistência Aquecimento Enxaguamento</b>	18000 W
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	20 litros
<b>Potência Motor de Arrasto</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Potência Total Módulo Central</b>	27135 W
<b>Largura</b>	1180 mm
<b>Profundidade</b>	830 mm
<b>Altura</b>	1430 mm
<b>Peso Líquido</b>	325 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)