

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça de Túnel SRC-2200DEV 400V 85-126 Cestos/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302510	Modelo:	1302510
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302510

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel para uso profissional, com capacidade de 85 a 126 cestos/hora. Construção em inox, 400V, ideal para alta performance em HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça de túnel (ou de arrasto) SRC-2200DEV é uma solução de alta performance projetada para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e estabelecimentos HORECA com elevado volume de louça. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Equipada com um sistema de arrasto central e limitador de par por fricção, assegura um funcionamento consistente e fiável.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética, com um economizador de enxaguamento e paragens automáticas programadas na ausência de carga. A regulação da quantidade de água no enxaguamento, através de um redutor de pressão, otimiza o consumo e reduz custos operacionais. Além disso, a facilidade de acesso para limpeza e manutenção, com tubos e boquilhas desmontáveis, minimiza o tempo de inatividade e prolonga a vida útil do aparelho.

O sistema de lavagem, com boquilhas embutidas de aço inoxidável e bomba potente, garante uma limpeza superior. O enxaguamento, com difusores de alta capacidade e controlo de temperatura por sondas de elevada precisão, assegura resultados higiénicos, essenciais para a segurança alimentar do seu negócio.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, grandes restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma lavagem contínua e de alta capacidade. A sua produtividade de até 126 cestos por hora e 2200 pratos por hora torna-a perfeita para operações com picos de trabalho intensos, garantindo uma resposta rápida e eficiente à procura de louça limpa. É uma solução robusta para estabelecimentos que não podem comprometer a qualidade da higienização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	85 / 126

Característica	Detalhe
Produção Pratos/Hora	1530 / 2200
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba de Lavagem	100 Litros
Potência da Bomba de Lavagem	3 Hp / 2250 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água	300 l/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 Litros
Potência Motor de Arrastamento	0.25 Hp / 180 W
Diâmetro Saída Extractor de Vapores	176 mm
Potência Extractor de Vapores	0.75 Hp / 550 W
Potência Total Instalada	30070 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (44 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões (LxPxA)	1700 mm x 829 mm x 1520 mm
Peso Líquido	285 kg