

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça de Tunel, 2200 Pratos/Hora, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302516	Modelo:	1302516
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302516

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel (arraste central), ideal para alta produção HORECA, até 2200 pratos/hora, com sistema de economia de água e energia. Construção robusta em aço inoxidável e alimentação 400V.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

A Máquina de Lavar Loiça de Tunel (ou de arraste central) foi concebida para atender às rigorosas exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo uma lavagem eficiente e higiênica. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene para o setor HORECA e hotelaria. Este equipamento permite otimizar o fluxo de trabalho, reduzindo custos operacionais e garantindo resultados impecáveis.

Equipada com sistemas que promovem a economia de recursos, como o economizador de enxaguamento e a capacidade de ajustar a pressão da água, esta máquina minimiza o consumo desnecessário. As paragens automáticas programadas na ausência de carga e o sistema de paragem de arraste contribuem para uma gestão energética inteligente, tornando-a uma solução sustentável para operações com picos de trabalho.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem elevada capacidade de lavagem, como restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e catering. A sua capacidade de processar até 2200 pratos por hora torna-a indispensável para operações que necessitam de um desempenho contínuo e fiável em horários de pico. É igualmente adequada para cozinhas institucionais ou qualquer ambiente onde a rapidez e a eficiência na lavagem da loiça são críticas para a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Construção	Aço inoxidável
Anti-salpicos	De entrada e saída, de série
Arraste Central	Aço inoxidável com limitador de par por fricção

Característica	Detalhe Técnico
Separação de Zonas	Cortinas intermédias
Arranque	Automático
Economia	Economizador de enxaguamento, redutor de pressão para água, paragens automáticas programadas
Limpeza e Manutenção	Porta de abertura assistida, tubos/boquilhas desmontáveis, filtros de aço inoxidável com cesto extraível, esvaziamento simples da caldeira, deteção de avarias por pilotos
Sistema de Lavagem	Tubos com boquilhas embutidas de aço inoxidável alta eficiência, bomba potente em posição vertical
Sistema de Enxaguamento	Tubos desmontáveis com difusores em aço inoxidável, preenchimento automático da caldeira, controlo de temperatura com sondas de precisão, display digital de temperaturas
Instalação de Dosificador	Entrada preparada na cuba e no caldeiro
Produção Cestos/hora	85 / 126
Produção Pratos/hora	1530 / 2200
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 L
Potência Bomba 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 L
Potência Motor Arraste	0.25 HP / 180 W

Característica	Detalhe Técnico
Potência Condensador Vapores (ventilador)	1 HP / 750 W
Potência Total Instalada	33330 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (49.2 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões Exteriores (L x P x A)	1900 mm x 829 mm x 1520 mm
Peso Líquido	310 kg