

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 Túnel 2200 Pratos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302511	Modelo:	1302511
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302511

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel com capacidade para 2200 pratos/hora.
Robusta e eficiente, ideal para operações de alto volume em hotelaria.

Descricao Completa

A máquina de lavar loiça de túnel, também conhecida como máquina de lavar loiça de arrasto, é um equipamento de elevada performance concebido para operações de grande volume, garantindo uma higiene impecável e eficiência energética em ambientes profissionais. Com um ciclo de lavagem otimizado e diversas funcionalidades automáticas, esta solução robusta é ideal para cozinhas industriais, hotéis e restaurantes com alta rotação de talheres e pratos. Investa na durabilidade e fiabilidade que a sua operação exige. A sua construção em aço inoxidável e os componentes de fácil manutenção asseguram uma longa vida útil e um desempenho constante.

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça industrial destaca-se pela sua capacidade de produção superior, atingindo até 2200 pratos por hora, o que a torna indispensável para estabelecimentos com exigências de lavagem contínuas e intensas. O sistema de arraste central em aço inoxidável, equipado com limitador de par por fricção, previne bloqueios e garante uma operação suave e ininterrupta, um fator crucial em picos de trabalho.

A eficiência é maximizada através de funcionalidades como o economizador de enxaguamento e as paragens automáticas programadas, que reduzem o consumo de água e energia quando não há carga. Adicionalmente, as resistências de aquecimento de alta potência, tanto na lavagem quanto no enxaguamento, asseguram temperaturas ideais para uma desinfeção eficaz e resultados brilhantes em cada ciclo.

A facilidade de manutenção é um ponto forte, com uma ampla porta de abertura assistida e tubos/boquilhas desmontáveis, facilitando a limpeza e inspeção. Os filtros em aço inoxidável com cestinho removível para resíduos simplificam ainda mais os procedimentos de higiene diários, contribuindo para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.

Aplicações

Este equipamento profissional é perfeitamente adequado para cozinhas de grandes hotéis, restaurantes de alta capacidade, bufetes, empresas de catering e hospitais, onde a rapidez, eficiência e higiene na lavagem de loiça são imperativas. É ideal para operações que necessitam de processar um volume elevado de cestos e pratos continuamente, mantendo sempre elevados padrões de limpeza e desinfeção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Anti-salpicos	Entrada e saída de série
Arraste	Central em aço inoxidável com limitador de par por fricção
Zonas de Separação	Cortinas intermédias
Arranque	Automático
Economia	Economizador de enxaguamento, redutor de pressão, paragens automáticas programadas, paragem e temporização do arraste
Limpeza e Manutenção	Porta de abertura assistida, tubos e boquilhas desmontáveis, filtros em aço inoxidável com cestinho, esvaziamento simples de caldeira, detecção de avarias por pilotos, reparação fácil
Lavagem	Tubos com boquilhas em aço inoxidável, boquilhas de alta eficiência, bomba de lavagem vertical auto-esvaziável, entrada para dosificador
Enxaguamento	Tubos desmontáveis com difusores em aço inoxidável, preenchimento automático de caldeira, controlo de temperatura com sondas, display digital de temperaturas, entrada para dosificador
Capacidade de Cestos/Hora	85 / 126
Capacidade de 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 Água Enxaguamento	300 l/h

Característica	Detalhe
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade Caldeira	20 l
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Secagem Ar Circulante	1300 m³/h
Potência Ventilador Secagem	1 Hp / 750 W
Resistência Aquecimento Secagem	6000 W
Diâmetro Saída Extractor Vapores	176 mm
Potência Extractor Vapores	0.75 Hp / 550 W
Potência Total Instalada	36820 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (55 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G