

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina Lavar Loiça Túnel Industrial 2200 Pratos/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302523	<b>Modelo:</b>	Central Compensada
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	Central Compensada

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel para grandes volumes, capacidade 2200 pratos/h. Construção robusta em aço inoxidável e excelente eficiência energética.

## Descricao Completa

### Máquina Lavar Loiça Túnel — Máquina de Lavar Loiça Túnel Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça industrial, um equipamento robusto e eficiente (também conhecido como lava-loiça ou dishwasher), foi projetada para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo uma higiene impecável e uma poupança energética notável. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente Horeca.

O sistema de arraste central em aço inoxidável, com limitador de par por fricção, previne bloqueios e otimiza o fluxo de lavagem, enquanto as cortinas intermédias separam as diferentes zonas para maximizar a eficácia. A funcionalidade de arranque automático e as paragens programadas sem carga contribuem para uma operação mais ecológica e económica.

A facilidade de manutenção é um dos seus pontos fortes, com uma ampla porta de acesso para limpeza e inspeção, tubos e boquilhas facilmente desmontáveis, e filtros de aço inoxidável com cesto de recolha de resíduos para uma remoção simples. A precisão no controlo de temperaturas de lavagem e enxaguamento, visível no display digital, garante resultados superiores em cada ciclo.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e cozinhas industriais que processam grandes volumes de loiça diariamente. A sua capacidade de processar até 2200 pratos por hora torna-a indispensável em operações de elevada procura, onde a rapidez e a eficiência são cruciais para manter o ritmo de serviço. Perfeita para estabelecimentos com requisitos rigorosos de higiene e que procuram otimizar custos operacionais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestas/Hora	85 / 126

<b>Produção Pratos/Hora</b>	1530 / 2200
<b>Temperatura Lavagem</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade Cuba Lavagem</b>	100 L
<b>Potência Bomba Lavagem</b>	3 Hp / 2250 W
<b>Resistência Aquecimento Lavagem</b>	9000 W
<b>Temperatura Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água</b>	300 L/h
<b>Resistência Aquecimento Enxaguamento</b>	18000 W
<b>Capacidade Caldeira</b>	20 L
<b>Potência Motor Arraste</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Ar Circulante Secagem</b>	1300 m³/h
<b>Potência Ventilador Secagem</b>	1 Hp / 750 W
<b>Resistência Aquecimento Secagem</b>	6000 W
<b>Diâmetro Saída Extractor Vapores</b>	176 mm
<b>Potência Extractor Vapores</b>	0.75 Hp / 550 W
<b>Potência Total Instalada</b>	36820 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~(55 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+N+G