

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 Loiça de Tunel, 85-126 cestos/hora, Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302512	Modelo:	1302512
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302512

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de tunel de alto rendimento. Lava 85-126 cestos/hora, ideal para HORECA. Construção inox e economia de água.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a operação em ambientes de alta exigência como restaurantes, hotéis e refeitórios, esta máquina de lavar loiça industrial (também conhecida como máquina de lavar louça ou máquina de lavar pratos) garante uma limpeza impecável e contínua. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em cozinhas profissionais. O sistema de arrasto central, equipado com limitador de par por fricção, previne bloqueios, garantindo um fluxo constante e eficiente de loiça.

Com um foco na economia de recursos, este equipamento integra um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão para controlo preciso do consumo de água. As paragens automáticas programadas, ativadas na ausência de carga, e a temporização do arrasto, contribuem para uma significativa redução de custos operacionais e consumo de energia, alinhando-se com as exigências de sustentabilidade do setor HORECA.

A facilidade de manutenção e limpeza é uma prioridade, com uma ampla porta de acesso assistido que simplifica a inspeção e higienização. Tubos e boquilhas são facilmente desmontáveis, e os filtros de aço inoxidável com cesto extraível agilizam a remoção de resíduos, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e processos simplificados para as equipas.

Aplicações

Ideal para grandes cozinhas industriais, caterings, hotéis, hospitais e refeitórios que processam um elevado volume de loiça diariamente. A sua capacidade de 85 a 126 cestos por hora, ou até 2200 pratos por hora, torna-a perfeita para operações que exigem máxima eficiência e rapidez, garantindo que nunca faltará loiça limpa, mesmo nos períodos de maior afluência. É adequada para integração em linhas de lavagem contínuas, otimizando o fluxo de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção de cestos por hora	85 / 126

Característica	Detalhe
Produção de pratos por hora	1530 / 2200
Temperatura de lavagem	55°C - 65°C
Capacidade da cuba de lavagem	100 litros
Potência da bomba de lavagem	3 HP / 2250 W
Resistência de aquecimento (lavagem)	9000 W
Temperatura de enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de água (enxaguamento)	300 l/h
Resistência de aquecimento (enxaguamento)	18000 W
Capacidade do caldeirão	20 litros
Motor de arrasto	0.25 HP / 180 W
Ar circulante (secagem)	2000 m ³ /h
Potência do ventilador (secagem)	1.5 HP / 1100 W
Resistência aquecimento (secagem)	9000 W
Diâmetro saída extrator de vapores	176 mm
Potência do extrator de vapores	750 HP / 550 W
Potência total instalada	40170 W
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (61 A)
Conexão elétrica	3P+N+G