

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 Contínuo 2200 Pratos/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302506	Modelo:	1302506
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302506

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel contínuo de alta performance. Lava até 2200 pratos/hora com controlo de temperatura preciso. Ideal para grandes cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de grande volume, esta máquina de lavar loiça de túnel (ou máquina de lavar loiça de arrasto) oferece um desempenho excecional e fiabilidade robusta. A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para um ambiente de utilização intensiva como o HORECA.

A tecnologia avançada de lavagem e enxaguamento, com boquilhas de alta eficiência e controlo preciso de temperatura, assegura uma higienização impecável da loiça, cumprindo os mais elevados padrões de segurança alimentar. O sistema economizador de enxaguamento e a paragem automática em caso de ausência de carga contribuem para uma operação mais sustentável e menor consumo de recursos.

A facilidade de limpeza e manutenção foi uma prioridade no design, com componentes facilmente desmontáveis e acesso conveniente para inspeção. A capacidade de detetar e resolver avarias de forma simples minimiza o tempo de inatividade, maximizando a produtividade.

Aplicações

Ideal para restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis, hospitais, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de loiça de forma rápida e eficiente. A sua alta capacidade, de até 2200 pratos por hora, torna-a uma solução perfeita para cozinhas profissionais exigentes.

É adequada para lavar diversos tipos de loiça, desde pratos e copos a talheres e tabuleiros, garantindo resultados consistentes e brilhantes em cada ciclo de lavagem. A adaptabilidade a diferentes tipos de loiça e o desempenho constante são cruciais para a dinâmica diária de estabelecimentos de hotelaria e restauração.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Produção de cestos/hora	85 / 126
Produção de pratos/hora	1530 / 2200
Componentes	Construção em aço inoxidável
Sistema de arrasto	Central de aço inoxidável com limitador de par por fricção
Funcionalidades de Poupança	Economizador de enxaguamento, redutor de pressão, paragens automáticas programadas
Abertura da porta	Ampla, assistida, para limpeza e inspeção
Manutenção	Tubos e boquilhas desmontáveis, filtros de aço inoxidável com cesto extraível, esvaziamento simples de caldeira
Diagnóstico	Pilotos indicadores, facilidade de reparação sem remover a máquina
Sistema de Lavagem	Tubos com boquilhas embutidas de aço inoxidável, bomba potente em posição vertical, boquilhas de alta eficiência
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade da Cuba de Lavagem	100 Litros
Sistema de Enxaguamento	Tubos desmontáveis com difusores de aço inoxidável, preenchimento automático de caldeira, controlo de temperatura por sondas
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água (enxaguamento)	300 Litros/hora
Potência Total Instalada	43170 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (65 A)