

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 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 excepcional 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) |