

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça de arrasto 2700 pratos/h, 1700mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302557	Modelo:	1302557
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302557

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de arrasto para uso profissional, com capacidade de até 2700 pratos/h. Economiza água e energia com paragens automáticas programadas.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Arrasto — Principais Vantagens

Desenvolvida para operações de grande volume, esta máquina (também conhecida como lava-loiça industrial de túnel) garante uma eficiência de lavagem excecional para restaurar a higiene dos seus utensílios. Com uma construção robusta em aço inoxidável e sistemas de lavagem e enxaguamento otimizados, minimiza o consumo de água e energia, resultando em poupanças significativas.

A tecnologia avançada assegura uma limpeza impecável e uma secagem rápida, essenciais para a rotatividade em ambientes de restauração movimentados. O design intuitivo com arranque automático e sistemas de paragem programada simplifica a operação, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas essenciais.

A facilidade de manutenção é um dos pontos fortes deste equipamento. Componentes como tubos, boquilhas e filtros são facilmente desmontáveis para uma limpeza completa, assegurando um desempenho constante e prolongando a vida útil do aparelho. A deteção de avarias é simplificada por pilotos indicadores, e a reparação pode ser feita sem a necessidade de deslocar a máquina.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas industriais, hotéis de grande porte, hospitais, refeitórios e qualquer estabelecimento HORECA com um elevado volume de louça e talheres a serem lavados diariamente. A sua capacidade de processamento de até 2700 pratos por hora torna-a indispensável para operações que exigem um fluxo contínuo e rápido de louça, garantindo a higiene e a eficiência operacional.

Perfeita para otimizar os processos de lavagem em restaurantes com grande afluência ou serviços de catering, onde o tempo é um fator crítico. A robustez e a fiabilidade garantem um funcionamento contínuo, mesmo sob as condições mais exigentes, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Descrição
----------------	-----------

Produção Cestos/Hora	100 / 150
Produção Pratos/Hora	1800 / 2700
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba de Lavagem	100 litros
Potência da Bomba de Lavagem	3.2 Hp / 2400 W
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água (Enxaguamento)	330 l/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 litros
Potência do Motor de Arrasto	0.25 Hp / 180 W
Potência Total Módulo Central	29580 W
Largura	1700 mm
Profundidade	829 mm
Altura	1520 mm
Peso Líquido	250 kg
Entrada de Água	3/4"
Diâmetro do Dreno	1 1/2"
Nível de Ruído (1 m)	71 dB(A)