

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Lavar Loiça Arrasto 2700 Pratos/Hora 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302553	Modelo:	1302553
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302553

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de arrasto industrial com capacidade para 2700 pratos/hora. Construção em inox, economizador de enxaguamento e temperatura de 80-90°C.

Descricao Completa

máquina lavar loiça arrasto — Máquina de Lavar Loiça de Arrasto — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar loiça de arrasto (também conhecida como máquina de lavar louça tipo túnel contínuo) oferece uma solução de lavagem de alta capacidade e eficiência para estabelecimentos de grande volume. Com uma produção impressionante de até 2700 pratos por hora, garante a limpeza impecável de todo o tipo de loiça, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O sistema de arrasto central, equipado com um limitador de binário por fricção, previne bloqueios e avarias, assegurando um funcionamento contínuo e fiável. As cortinas intermédias entre as zonas de lavagem e enxaguamento minimizam a dispersão de calor e água, contribuindo para uma maior eficiência energética.

A pensar na economia e sustentabilidade, este equipamento integra um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão para controlo preciso do consumo de água. As paragens automáticas programadas, ativadas pela ausência de carga, e o controlo inteligente do arraste, garantem que a máquina funciona apenas quando necessário, reduzindo custos operacionais e o impacto ambiental.

A facilidade de limpeza e manutenção foi uma prioridade no design, com uma porta de ampla abertura assistida para acesso total ao interior. Tubos, boquilhas e filtros de aço inoxidável são facilmente desmontáveis, permitindo uma higienização profunda e rápida. A deteção de avarias através de pilotos indicadores e a facilidade de reparação sem a necessidade de deslocar o equipamento minimizam o tempo de inatividade, crucial para qualquer operação profissional.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, hospitais e cozinhas industriais onde a rapidez e a eficiência na lavagem de loiça são fundamentais. A sua elevada capacidade de produção torna-a perfeita para operações com elevados picos de procura, assegurando que a loiça limpa está sempre disponível. Este equipamento é indispensável em qualquer estabelecimento que procure

otimizar processos e garantir os mais altos padrões de higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Produção Cestos/Hora	100 / 150
Produção Pratos/Hora	1800 / 2700
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba de Lavagem	100 l
Potência da Bomba	3.2 Cv / 2400 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água	330 l/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 l
Potência Motor de Arrasto	0.25 Cv / 180 W
Potência Ventilador Condensador de Vapores (CV)	1 Cv / 750 W
Potência Total Instalada	33330 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (49.2 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Largura	1900 mm
Profundidade	829 mm
Altura	1520 mm
Peso Líquido	310 kg