

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de Túnel SRC-2700IS, 100/150 Cestos/Hora, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302570	<b>Modelo:</b>	1302570
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302570

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel com 100-150 cestos/hora, lavagem a 65°C e enxaguamento a 90°C. Ideal para horeca.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Industrial de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para otimizar operações em cozinhas profissionais, esta máquina de lavar loiça (lavadouça industrial) oferece uma solução de alto desempenho para o setor HORECA. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, enquanto o sistema de arrasto central com limitador de par proporciona um funcionamento fiável e contínuo.

A eficiência é uma prioridade, com 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, minimizam os custos operacionais e contribuem para a sustentabilidade do seu negócio, assegurando que o equipamento opera apenas quando necessário.

A facilidade de manutenção e limpeza é crucial em cozinhas profissionais, e esta máquina destaca-se por um design inteligente. As tubagens e boquilhas são facilmente desmontáveis, e os filtros de aço inoxidável com cestinho de recolha de resíduos facilitam a remoção de sujidade, garantindo condições de higiene impecáveis e minimizando o tempo de inatividade.

Com tubos e boquilhas de lavagem em aço inoxidável de alta eficiência e uma potente bomba vertical auto-esvaziante, esta máquina assegura uma lavagem superior. O controlo preciso das temperaturas de lavagem (55-65°C) e enxaguamento (80-90°C), visíveis no display digital, permite ajustar o ciclo ideal para cada tipo de loiça, garantindo resultados perfeitos e esterilização eficaz.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais e cozinhas de catering que necessitam de processar um elevado número de cestos por hora. A sua capacidade de produzir entre 1800 e 2700 pratos por hora torna-a indispensável para operações que exigem rapidez, eficiência e um elevado padrão de higiene na lavagem de loiça, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de mão de obra.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Produção Cestos/Hora</b>	100 / 150
<b>Produção Pratos/Hora</b>	1800 / 2700
<b>Temperatura de Lavagem</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade da Cuba de Lavagem</b>	100 Litros
<b>Potência da Bomba de Lavagem</b>	3.2 Cv (2400 W)
<b>Resistência de Aquecimento de Lavagem</b>	9000 W
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo de Água</b>	330 Litros/Hora
<b>Resistência de Aquecimento de Enxaguamento</b>	18000 W
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	20 Litros
<b>Potência do Motor de Arrastamento</b>	0.25 Cv (180 W)
<b>Secagem (Ar Circulante)</b>	1300 m <sup>3</sup> /h
<b>Potência do Ventilador de Secagem</b>	1 Cv (750 W)
<b>Resistência de Aquecimento de Secagem</b>	6000 W
<b>Potência Total do Módulo Central</b>	36330 W
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	2100 mm x 829 mm x 1520 mm
<b>Peso Líquido</b>	345 kg
<b>Entrada de Água</b>	3/4"
<b>Diâmetro do Dreno</b>	1 1/2"