

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 Tunel, 100-150 Cestos/Hora, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302554	Modelo:	1302554
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302554

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel profissional, com produção de 100-150 cestos/hora. Construção em inox e alimentação 400V para alta performance e durabilidade. Otimiza a limpeza em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina de lavar loiça (ou lava-louça profissional) de tunel de alta performance, projetada para a máxima eficiência e durabilidade. Construída integralmente em aço inoxidável, garante uma higiene impecável e resistência superior em ambientes de uso intensivo como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Desfrute de um sistema de lavagem otimizado com controlo preciso de temperatura e pressão, assegurando loiça impecavelmente limpa e desinfetada. A tecnologia de arrasto central com limitador de par por fricção previne bloqueios, enquanto os economizadores de enxaguamento e paragens automáticas programadas minimizam o consumo de água e energia, resultando em poupanças significativas na sua operação diária.

A facilidade de manutenção é um dos pontos fortes deste equipamento. Com tubos e boquilhas facilmente desmontáveis e filtros de resíduos extraíveis, a limpeza é simples e rápida. A ampla porta de abertura assistida permite acesso total ao interior para inspeção e manutenção, prolongando a vida útil do aparelho com intervenções mínimas.

Aplicações

Ideal para estabelecimentos HORECA de grande volume, incluindo restaurantes com alta rotação, hotéis, refeitórios, escolas, hospitais e catering industrial. Com capacidade para lavar entre 100 a 150 cestos ou 1800 a 2700 pratos por hora, é a solução perfeita para uma gestão eficiente da loiça em períodos de pico.

Especificações Técnicas

	Detalhe
Produção (cestos/hora)	100 / 150
Produção (pratos/hora)	1800 / 2700

	Detalhe
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade da Cuba de Lavagem	100 litros
Potência da Bomba de Lavagem	3.2 Hp / 2400 W
Resistência de Aquecimento de Lavagem	9000 W
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água	330 litros/hora
Resistência de Aquecimento de Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 litros
Potência do Motor de Arraste	0.25 Hp / 180 W
Ar de Secagem Circulante	1300 m³/hora
Potência do Ventilador de Secagem	1 Hp / 750 W
Resistência de Aquecimento de Secagem	6000 W
Potência do Ventilador do Condensador de Vapores	1 Hp / 750 W
Potência Total Instalada	39820 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N
Conexão Elétrica	3P+N+G