

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça de Túnel SRC-2700DS90EV 1700mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302562	Modelo:	1302562
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302562

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel (ou de arrasto) de 1700mm, com capacidade para 2700 pratos/hora, ideal para a alta produção em hotelaria e restauração, garantindo eficiência.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça de túnel (ou máquina de arrasto) SRC-2700DS90EV destaca-se pela robustez da sua construção em aço inoxidável e pela eficiência otimizada. Desenvolvida para ambientes de alta exigência, garante uma operação contínua e higienização superior da loiça, tornando-a ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

Com funcionalidades que visam a economia e a facilidade de manutenção, este equipamento assegura um desempenho fiável, minimizando os custos operacionais e o tempo de inatividade. O sistema de controlo inteligente, com paragens programadas e economizador de enxaguamento, contribui para uma gestão eficiente de recursos, essenciais no setor HORECA.

A limpeza e manutenção são simplificadas graças ao design inteligente, com componentes facilmente desmontáveis e acesso facilitado. A tecnologia de lavagem e enxaguamento, com boquilhas de alta eficiência e controlo preciso de temperatura, garante resultados impecáveis, prolongando a vida útil da sua loiça e salvaguardando os padrões de higiene mais rigorosos.

Aplicações

Este equipamento é a solução perfeita para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais e qualquer estabelecimento com elevado volume de loiça a lavar diariamente. A sua capacidade de processamento de até 2700 pratos/hora torna-o indispensável para operações que exigem rapidez e eficiência ininterruptas, adaptando-se a configurações de cozinha com fluxo contínuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Segurança	Anti-salpicos de entrada e saída
Arraste Central	Aço inoxidável com limitador de par por fricção

Característica	Detalhe
Economia	Economizador de enxaguamento, redutor de pressão, paragens automáticas programadas
Manutenção	Ampla porta de abertura, tubos e boquilhas desmontáveis, filtros de aço inoxidável com cestinho removível, esvaziamento simples da caldeira
Diagnóstico	Pilotos indicadores para detecção de avarias, facilidade de reparação no local
Lavagem	Tubos com boquilhas embutidas de aço inoxidável, alta eficiência e durabilidade, bomba potente em posição vertical, entrada para doseador
Enxaguamento	Tubos desmontáveis com difusores de aço inoxidável, enchimento automático do caldeiro, controlo de temperatura com sondas de precisão, display digital para ajustes, entrada para doseador
Produção Cestos/hora	100 / 150
Produção Pratos/hora	1800 / 2700
Capacidade Cuba Lavagem	100 l
Temperatura Lavagem	55°C - 65°C
Potência Bomba Lavagem	3.2 Hp / 2400 W
Resistência Lavagem	9000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água Enxaguamento	330 l/h
Resistência Enxaguamento	18000 W
Capacidade Caldeirão	20 l
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Potência Total Instalada	29780 W
Conexão Elétrica	400/50/3N (3P+N+G)

Característica	Detalhe
Largura	1700 mm
Profundidade	829 mm
Altura	1520 mm
Peso Líquido	380 kg
Entrada Água	3/4"
Diâmetro Dreno	1 1/2"
Nível de Ruído (1 m)	71 dB(A)