

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026

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

## Máquina de Lavar Loiça de Túnel 122 Cestos/Hora, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302607	<b>Modelo:</b>	1302607
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302607

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel, 400V, para usos intensivos. Produção de 122-183 cestos/hora com controlo preciso de temperaturas e economia de recursos.

## Descricao Completa

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

A Máquina de Lavar Loiça de Túnel (também conhecida como máquina de arrasto) foi concebida para operações de lavagem de loiça de elevado volume em ambientes HORECA e hotelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso contínuo em cozinhas profissionais. Este equipamento integra um sistema de arraste central que assegura um fluxo de trabalho eficiente e contínuo, otimizando a produtividade da sua operação diária.

Com funcionalidades avançadas de economia e deteção automática, este equipamento minimiza o consumo de água e energia, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais. Apresenta paragens automáticas programadas na ausência de carga e um economizador de enxaguamento, que o tornam uma escolha sustentável e economicamente vantajosa para qualquer negócio.

A facilidade de limpeza e manutenção é uma prioridade, com componentes facilmente desmontáveis e acesso conveniente para inspeção. Os bicos de lavagem de alta eficiência garantem uma higienização impecável da loiça, aumentando os padrões de limpeza e segurança alimentar no seu estabelecimento e cumprindo com as normas mais exigentes como o HACCP.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração intensivo, cantinas empresariais, hospitais ou qualquer estabelecimento que exija uma capacidade de lavagem contínua e eficiente. A sua alta produção de cestos por hora torna-o perfeito para operações onde a rapidez e a higiene são cruciais, garantindo sempre loiça limpa e pronta a usar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Produção de Cestos/hora</b>	122 / 183
<b>Produção de Pratos/hora</b>	2196 / 3294
<b>Temp. Lavagem</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade Cuba Lavagem</b>	100 Litros
<b>Potência Bomba Lavagem</b>	3.5 Hp / 2600 W
<b>Resistência Aquecimento Lavagem</b>	9000 W
<b>Temp. Pré-enchugamento</b>	65°C - 75°C
<b>Capacidade Cuba Pré-enchugamento</b>	15 Litros
<b>Potência Bomba Pré-enchugamento</b>	0.2 Hp / 150 W
<b>Resistência Aquecimento Pré-enchugamento</b>	6000 W
<b>Temp. Enxugamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água</b>	330 l/h
<b>Resistência Aquecimento Enxugamento</b>	18000 W
<b>Capacidade Caldeirão</b>	20 Litros
<b>Potência Motor Arraste</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Diâmetro Saída de Vapores</b>	176 mm
<b>Potência Extrator de Vapores</b>	750 Hp / 550 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (45 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+N