

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302607	Modelo:	1302607
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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

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