

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



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Louça de Arrasto SRC-3300IEV 122 Cestos/hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302619	Modelo:	1302619
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302619

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça industrial de arrasto com capacidade de 122-183 cestos/hora. Construção em aço inoxidável, sistema de lavagem eficiente e enxaguamento otimizado com controlo de temperatura.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça de Arrasto — Eficiência e Durabilidade

A máquina de lavar louça de arrasto (ou máquina de lavar louça industrial de túnel) é ideal para operações de grande volume, garantindo uma lavagem impecável e eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional, resistindo aos rigores do uso diário em ambientes profissionais intensivos, como restaurantes, hotéis e refeitórios.

Este equipamento integra tecnologias avançadas para otimizar o consumo de recursos. O economizador de enxaguamento e o redutor de pressão garantem uma utilização mínima de água, enquanto as paragens automáticas programadas, na ausência de carga, contribuem significativamente para a redução do consumo energético, tornando-a uma solução economicamente vantajosa.

Pensada para a facilidade de manutenção, esta máquina possui uma ampla porta de abertura assistida e componentes de lavagem e enxaguamento facilmente desmontáveis. A deteção de avarias é simplificada por pilotos indicadores, e a reparação pode ser realizada sem necessidade de remover a máquina do local, minimizando o tempo de inatividade da sua cozinha industrial.

Aplicações

Esta máquina de lavar louça é perfeitamente adequada para estabelecimentos com alta demanda, como grandes restaurantes, hotéis, hospitais, escolas e cozinhas de catering. A sua capacidade de processamento de até 183 cestos/hora (3294 pratos/hora) garante uma louça sempre limpa e higienizada, mesmo nos horários de maior afluxo. É ideal para cozinhas que necessitam de um fluxo contínuo de lavagem, otimizando a operacionalidade e a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Anti-salpicos (entrada/saída)	De série
Arraste central	Aço inoxidável com limitador de par por fricção
Produção de cestos/hora	122 / 183
Produção de pratos/hora	2196 / 3294
Temperatura de lavagem	55°C - 65°C
Capacidade da cuba de lavagem	100 l
Potência da bomba de lavagem	3.5 Hp / 2600 W
Resistência de aquecimento lavagem	9000 W
Temperatura de pré-enchimento	65°C - 75°C
Capacidade da cuba de pré-enchimento	15 l
Potência da bomba de pré-enchimento	0.2 Hp / 150 W
Resistência de aquecimento pré-enchimento	6000 W
Temperatura de enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de água	330 l/h
Resistência de aquecimento enxaguamento	18000 W
Capacidade do caldeirão	20 l
Potência do motor de arraste	0.25 Hp / 180 W
Ligação elétrica	3P+N+G
Potência total instalada	30270 W
Dimensões (Largura x Profundidade)	2300 mm x 829 mm