

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina Lavar Loiça de Arrasto – Produção 183 Cestos/Hora, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302623	<b>Modelo:</b>	1302623
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302623

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de arrasto para uso profissional, com produção de até 183 cestos/hora e 3294 pratos/hora. Operação eficiente a 400V para alta performance.

## Descricao Completa

### Máquina Lavar Loiça de Arrasto — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça industrial de arrasto (ou máquina de lavar loiça túnel) é ideal para cozinhas profissionais de elevada produção, garantindo eficiência e higiene impecável. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de uso intensivo. Este equipamento foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho, com arranque automático e paragens programadas que aumentam a poupança e reduzem o consumo de energia.

As inovações tecnológicas incluem um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão, que juntos minimizam o consumo de água, contribuindo para uma operação mais sustentável e economicamente vantajosa. O sistema de lavagem com bicos de alta eficiência e a potente bomba vertical garantem uma limpeza superior, enquanto o controlo preciso da temperatura de lavagem e enxaguamento, visível num display digital, assegura a eliminação eficaz de resíduos e bactérias, cumprindo os mais altos padrões de segurança alimentar.

### Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de arrasto é a solução perfeita para estabelecimentos Horeca e de hotelaria com grande volume de serviço, como restaurantes de hotel, refeitórios industriais, hospitais e grandes restaurantes. É ideal para cozinhas que necessitam de lavar grandes quantidades de loiça de forma contínua e rápida, com capacidades de produção que podem atingir até 183 cestos/hora ou 3294 pratos/hora, dependendo das necessidades.

A sua adaptabilidade a diferentes tipos de loiça, desde pratos e copos a utensílios de cozinha, torna-a imprescindível em operações onde a higiene e a rapidez são cruciais para a eficiência diária. A facilidade de instalação de dosificadores, com entradas preparadas tanto nas cubas de lavagem quanto nas caldeiras, demonstra a sua versatilidade e integração em qualquer sistema de lavagem profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Produção Cestos/hora</b>	122 / 183
<b>Produção Pratos/hora</b>	2196 / 3294
<b>Temperatura 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>Temperatura 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>Temperatura Enxugamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água Enxugamento</b>	330 Litros/hora
<b>Resistência Aquecimento Enxugamento</b>	18000 W
<b>Capacidade Caldeira</b>	20 Litros
<b>Potência Motor Arrasto</b>	0.25 HP / 180 W
<b>Ar Circulante Secagem</b>	1300 m <sup>3</sup> /h
<b>Potência Ventilador Secagem</b>	1 HP / 750 W
<b>Resistência Aquecimento Secagem</b>	6000 W
<b>Diâmetro Saída CA</b>	176 mm