

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



Máquina de Lavar Louça de Arrasto Contínuo 122/183 Cestos/Hora, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302604	Modelo:	1302604
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302604

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional de arrasto contínuo, 400V. Lava até 183 cestos/hora, com economia de água e paragens automáticas para eficiência máxima.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça de Arrasto Contínuo — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alto volume, esta máquina de lavar louça de arrasto contínuo (ou *dishwasher* industrial) assegura uma lavagem eficiente e higiénica. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência num ambiente de trabalho exigente. O sistema de arrasto central com limitador de par por fricção otimiza o ciclo de lavagem, evitando bloqueios e assegurando um fluxo constante de louça.

Equipada com sistemas que promovem a economia de recursos, como o economizador de enxaguamento e o redutor de pressão, minimiza o consumo de água, contribuindo para uma operação mais sustentável e custos operacionais reduzidos. As paragens automáticas programadas, ativadas pela ausência de carga, evidenciam a inteligência deste equipamento na gestão energética e na contenção de despesas.

A facilidade de limpeza e manutenção foi uma prioridade no seu design. Com uma ampla porta de abertura assistida e componentes internos facilmente desmontáveis, a higienização é rápida e eficaz. Os filtros em aço inoxidável com cesto de recolha de resíduos extraível simplificam a remoção de sujidade, enquanto a deteção de avarias através de pilotos indicadores agiliza qualquer intervenção técnica, garantindo a continuidade do serviço.

Aplicações

Este equipamento é ideal para estabelecimentos HORECA de grande porte, como restaurantes de elevada afluência, hotéis, refeitórios industriais e hospitais. A sua capacidade de processar entre 122 a 183 cestos por hora e até 3294 pratos/hora torna-o indispensável em operações que requerem um desempenho de lavagem contínuo e fiável. A elevada eficiência e a redução de custos operacionais são cruciais para a otimização de fluxos de trabalho em cozinhas profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	122 / 183

Característica	Detalhe
Produção Pratos/Hora	2196 / 3294
Temperatura Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 L
Potência Bomba Lavagem	3.5 Hp / 2600 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Pré-Enxaguamento	65°C - 75°C
Capacidade Cuba Pré-Enxaguamento	15 L
Potência Bomba Pré-Enxaguamento	0.2 Hp / 150 W
Resistência Aquecimento Pré-Enxaguamento	6000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água Enxaguamento	330 L/H
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade Caldeira	20 L
Potência Motor Arrasto	0.25 Hp / 180 W
Ar Circulante Secagem	1300 m³/h
Potência Ventilador Secagem	1 Hp / 750 W
Resistência Aquecimento Secagem	6000 W