

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de arrasto 122/183 cestos/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302624	<b>Modelo:</b>	1302624
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302624

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de arrasto profissional em aço inoxidável. Capacidade de 122 a 183 cestos/h, ideal para HORECA de alto volume. Eficiente e durável. 2300x829 mm.

## Descricao Completa

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

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta máquina de lavar loiça (também conhecida como lava-loiça ou dishwasher) oferece uma capacidade de produção excepcional, lidando com 122 a 183 cestos por hora. A sua construção robusta em aço inoxidável e os componentes de alta durabilidade garantem um funcionamento contínuo e fiável em ambientes de alta exigência como hotéis, restaurantes e cantinas.

A eficiência é um pilar fundamental deste equipamento. Com funcionalidades como o economizador de enxaguamento e a regulação de pressão para um controlo preciso da água, minimiza o consumo sem comprometer a higiene. O arranque automático e as paragens programadas sem carga não só poupam energia mas também prolongam a vida útil da máquina, representando um investimento inteligente a longo prazo.

A facilidade de manutenção e limpeza é crucial em qualquer ambiente HORECA. Este modelo dispõe de uma ampla porta de abertura assistida, tubos e boquilhas facilmente desmontáveis, e filtros de aço inoxidável para uma higienização rápida e eficaz. A simples deteção de avarias através de pilotos indicadores e a facilidade de reparação no local asseguram que o tempo de inatividade seja minimizado, mantendo a operação fluida.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas de grande volume em hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e hospitalares que necessitam de uma solução contínua e eficiente para a lavagem de loiça. A sua capacidade de processamento de até 3294 pratos por hora torna-o perfeito para operações com picos de procura, assegurando que nunca faltará loiça limpa e higienizada. É uma escolha robusta para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a economia de recursos e a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

### Especificações Técnicas

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

<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Anti-salpicos</b>	Entrada e saída de série
<b>Arraste</b>	Central em aço inoxidável com limitador de par por fricção
<b>Separação de Zonas</b>	Cortinas intermédias
<b>Arranque</b>	Automático
<b>Economia de Enxaguamento</b>	Sim
<b>Redutor de Pressão</b>	Para regulação da água de enxaguamento
<b>Paragens Automáticas</b>	Programadas sem carga; Por micro de fim de carreira
<b>Abertura da Porta</b>	Assistida, para limpeza e inspeção
<b>Limpeza</b>	Tubos e boquilhas facilmente desmontáveis; Filtros de aço inoxidável com pendente e cestinho de recolha extraível
<b>Esvaziamento da Caldeira</b>	Simples, soltando mangueira
<b>Deteção de Avarias</b>	Pilotos indicadores
<b>Reparação</b>	Sem retirar a máquina do local
<b>Tubos de Lavagem</b>	Boquilhas embutidas de aço inoxidável
<b>Boquilhas</b>	Alta eficiência e durabilidade
<b>Bomba de Lavagem</b>	Potente, vertical e auto-esvaziamento
<b>Dosificador Lavagem</b>	Entrada preparada na cuba
<b>Tubos de Enxaguamento</b>	Desmontáveis com difusores de aço inoxidável
<b>Preenchimento Caldeira</b>	Automático, sem risco de avaria nas resistências
<b>Controlo de Temperatura</b>	Sondas de alta precisão
<b>Display Digital</b>	Visualização e ajuste de temperaturas de lavagem e enxaguamento
<b>Dosificador Enxaguamento</b>	Entrada preparada no caldeiro
<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 L
<b>Potência Bomba Lavagem</b>	3.5 Hp / 2600 W
<b>Resistência Aquecimento Lavagem</b>	9000 W
<b>Temperatura Pré-enchaguamento</b>	65°C - 75°C
<b>Capacidade Cuba Pré-enchaguamento</b>	15 L
<b>Potência Bomba Pré-enchaguamento</b>	0.2 Hp / 150 W
<b>Resistência Aquecimento Pré-enchaguamento</b>	6000 W
<b>Temperatura Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água</b>	330 l/h
<b>Resistência Aquecimento Enxaguamento</b>	18000 W
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	20 L
<b>Potência Motor Arraste</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Potência Total Instalada</b>	30270 W
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+N+G
<b>Largura</b>	2300 mm
<b>Profundidade</b>	829 mm