

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 SRC-3300DS90EV 400/50/3N

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302609	Modelo:	1302609
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302609

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de arrasto para uso profissional, com capacidade de 2196-3294 pratos/hora. Construção em aço inoxidável e elevada eficiência energética.

Descrição Completa

Máquina de Lavar Louça de Arrasto — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta máquina de lavar louça de arrasto, também conhecida como máquina de lavar louça industrial ou tunel de lavagem, garante uma lavagem eficiente e higienização superior de grandes volumes de louça. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, ideal para restauração, hotelaria e cantinas.

Oferece uma operação completamente automatizada, com arranque inteligente e paragens programadas que otimizam o consumo de energia e água, resultando em poupanças significativas. A sua manutenção simplificada, com componentes facilmente desmontáveis e acesso rápido para limpeza, minimiza o tempo de inatividade e maximiza a produtividade na sua cozinha.

Equipada com sistemas de lavagem e enxaguamento de alta tecnologia, incluindo boquilhas de aço inoxidável e controlo preciso de temperatura, esta máquina proporciona resultados impecáveis, assegurando louça perfeitamente limpa e seca em cada ciclo. A facilidade de instalação de doseadores e a detecção de avarias através de indicadores luminosos garantem uma gestão operacional sem complicações.

Aplicações

Esta máquina de lavar louça profissional é perfeitamente adequada para estabelecimentos com alto volume de serviço, como restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e empresas de catering. A sua capacidade de processamento de até 3294 pratos por hora torna-a indispensável para operações que exigem rapidez, eficiência e higiene constante na lavagem.

É ideal para otimizar a logística na cozinha, permitindo um fluxo contínuo de lavagem e reintegrando rapidamente a louça limpa no serviço. A sua adaptabilidade e construção robusta garantem um desempenho fiável mesmo sob as mais exigentes condições de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
----------------	-----------------

Construção	Aço inoxidável
Anti-salpicos	Entrada e saída de série
Arraste	Central em aço inoxidável com limitador de par por fricção
Zonas de separação	Cortinas intermédias
Arranque	Automático
Economia de enxaguamento	Sim
Redutor de pressão	Regulação da água do enxaguamento
Paragens	Automáticas programadas (sem carga), com temporização no micro de fim de carreira
Manutenção	Ampla porta de abertura assistida, tubos e boquilhas desmontáveis, filtros de aço inoxidável com cestinho, esvaziamento simples do caldeira
Detecção de avarias	Pilotos indicadores
Reparabilidade	Sem remover a máquina do local
Tubos de lavagem	Boquilhas embutidas de aço inoxidável
Boquilhas	Alta eficiência e durabilidade (sem desgaste)
Bomba de lavagem	Potente, vertical, auto-esvaziamento
Dosificador	Entrada preparada na cuba para fácil instalação
Tubos de enxaguamento	Desmontáveis com difusores em aço inoxidável
Preenchimento caldeira	Automático, sem risco de avaria nas resistências
Controlo de temperatura	Sondas de alta precisão
Display digital	Visualização e ajuste de temperaturas (lavagem e enxaguamento)
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-enchimento	65°C - 75°C
Capacidade cuba pré-enchimento	15 litros
Potência bomba pré-enchimento	0.2 Hp / 150 W
Resistência aquecimento pré-enchimento	6000 W
Temp. enchimento	80°C - 90°C
Consumo de água	330 l/h
Resistência aquecimento enchimento	18000 W
Capacidade do caldeirão	20 litros
Potência motor arraste	0.25 Hp / 180 W
Potência total instalada	30270 W
Conexão elétrica	3P+N+G
Largura	2300 mm