Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Máquina de Lavar Loiça de Tunel, 2300mm, 30270W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302621	**Modelo:**	1302621
Marca:	Sammic	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302621

Descricao Resumida

> Máquina de lavar loiça industrial de túnel eficiente, com construção em aço inoxidável, 2300mm de largura e produção até 183 cestos/hora. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça industrial (também conhecida como lava-louça profissional) SRC-3300IS90EV foi concebida para responder às exigências da restauração e hotelaria, garantindo uma lavagem impecável com a máxima eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades inovadoras, como o sistema anti-salpicos e o arraste central com limitador de par, asseguram durabilidade e desempenho superior em ambientes profissionais de alto volume.

Este equipamento destaca-se pela sua notável economia de recursos e processos. Incorpora um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão, otimizando o consumo de água. As paragens automáticas programadas na ausência de carga e a fácil deteção de avarias mediante pilotos indicadores contribuem para uma gestão eficiente e manutenção simplificada. A sua conceção ergonómica permite uma limpeza e inspeção fáceis, minimizando o tempo de inatividade.

Com tubos de lavagem e enxaguamento com boquilhas embutidas em aço inoxidável, a máquina oferece uma lavagem potente e um enxaguamento de alta eficácia. A bomba de lavagem vertical auto-esvaziável e o controlo preciso da temperatura por sondas garantem resultados consistentes, enquanto o display digital permite o ajuste e visualização das temperaturas. A instalação de doseadores é simplificada, elevando ainda mais a conveniência operacional.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor Horeca que necessite de uma solução de lavagem de loiça de elevada capacidade e fiabilidade. Concebida para gerir grandes fluxos de cestos (até 183 por hora) e pratos, esta máquina de túnel é perfeita para operações intensivas, onde a rapidez e a higiene são cruciais. A sua eficiência e facilidade de manutenção garantem um funcionamento contínuo, mesmo nas horas de maior pico.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável

Produção Cestos/Hora	122 / 183
Produção Pratos/Hora	2196 / 3294
Temperatura Lavagem	55ºC - 65ºC
Capacidade Cuba Lavagem	100 l
Potência Bomba Lavagem	3.5 Hp / 2600 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Pré-Enxaguamento	65ºC - 75ºC
Capacidade Cuba Pré-Enxaguamento	15 l
Potência Bomba Pré-Enxaguamento	0.2 Hp / 150 W
Resistência Aquecimento Pré-Enxaguamento	6000 W
Temperatura Enxaguamento	80ºC - 90ºC
Consumo Água Enxaguamento	330 l/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade Caldeirão	20 l
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Potência Total Instalada	30270 W
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões (Largura)	2300 mm