

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça de Túnel 50x50 cm, 122-183 Cestos/H, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302630	Modelo:	1302630
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302630

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel para uso industrial. Capacidade de 122 a 183 cestos/hora (50x50 cm), ideal para lavagem intensiva em restauração e hotelaria. Dimensões: 2900 mm. Alimentação 400V.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial de Túnel — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça industrial de túnel (ou máquina de arrasto) foi concebida para atender às exigências mais rigorosas do setor HORECA e hotelaria, garantindo uma limpeza impecável e uma operação eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de lavagem.

Equipada com sistemas que promovem a economia de energia e água, esta máquina inclui um economizador de enxaguamento e paragens automáticas programadas na ausência de carga. A facilidade de manutenção é um ponto chave, com componentes facilmente desmontáveis para limpeza e acesso simplificado a todas as zonas, minimizando o tempo de inatividade e otimizando a produtividade da sua operação.

A tecnologia de lavagem e enxaguamento avançada, com bicos de alta eficiência e um controlo preciso da temperatura via display digital, assegura resultados higiénicos excecionais. O preenchimento automático da caldeira e a detecção de avarias simplificada garantem uma operação contínua e sem preocupações, tornando-a uma solução ideal para estabelecimentos que procuram fiabilidade e desempenho superior.

Aplicações

Ideal para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais e cozinhas industriais que processam grandes volumes de loiça diariamente. A sua capacidade de processamento de até 183 cestos/hora, ou 3294 pratos/hora, torna-a perfeita para operações de média a alta escala onde a rapidez e a eficiência são cruciais. É um equipamento essencial para manter os mais elevados padrões de higiene em ambientes profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura Útil	400 mm
Produção Cestos/Hora	122 / 183
Produção Pratos/Hora	2196 / 3294
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 Litros
Potência da Bomba	3.5 Hp / 2600 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Pré-Enxaguamento	65°C - 75°C
Capacidade Cuba Pré-Enxaguamento	15 Litros
Potência Bomba Pré-Enxaguamento	0.2 Hp / 150 W
Resistência Aquecimento Pré-Enxaguamento	6000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água	330 Litros/Hora
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 Litros
Potência do Motor de Arraste	0.25 Hp / 180 W
Potência Total Módulo Central	46030 W
Dimensões Exteriores (Largura)	2900 mm
Construção	Aço Inoxidável
Alimentação	400V / 50Hz / 3N