

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina Lavar Loiça de Tunel SRC-3600DCA para Cozinhas Industriais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302660	<b>Modelo:</b>	1302660
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302660

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel trifásica, ideal para cozinhas industriais. Produz até 130 cestos / 3600 pratos por hora, com sistema de economia de água e limpeza fácil.

## Descricao Completa

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

A máquina de lavar loiça de tunel SRC-3600DCA (também conhecida como máquina de lavar loiça de arrasto ou dishwasher industrial) foi concebida para operações de lavagem de alta capacidade, ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e refeitórios, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando uma higiene impecável. A sua construção robusta em aço inoxidável e as cortinas intermédias garantem durabilidade e eficiência máxima.

Este equipamento oferece um desempenho de lavagem e enxaguamento superior, integrando um sistema de arranque automático e funções economizadoras de água. A tecnologia de paragem automática programada, aliada a um redutor de pressão, assegura um consumo controlado de recursos, contribuindo para a sustentabilidade e redução dos custos operacionais.

A facilidade de manutenção e limpeza é uma prioridade, com uma porta de abertura assistida que permite o acesso total ao interior. Os tubos, boquilhas e filtros são facilmente desmontáveis, simplificando a higienização e a inspeção diária, enquanto os pilotos indicadores facilitam a deteção de avarias rápidas.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios empresariais e hospitalares, e qualquer tipo de cozinha industrial com elevada demanda de lavagem de loiça. A sua capacidade de processar até 130 cestos por hora torna-o indispensável para manter a operação fluida e eficiente durante os picos de serviço.

É uma solução robusta para estabelecimentos que exigem lavagem contínua e resultados impecáveis, garantindo que pratos, copos e talheres estejam sempre prontos para uso, cumprindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

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

<b>Produção cestos/hora</b>	130
<b>Produção pratos/hora</b>	2340 / 3600
<b>Temperatura pré-lavagem</b>	35°C - 45°C
<b>Capacidade cuba pré-lavagem</b>	60 litros
<b>Potência bomba pré-lavagem</b>	1.2 Hp / 880 W
<b>Temperatura lavagem</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade cuba lavagem</b>	100 litros
<b>Potência bomba lavagem</b>	3.2 Hp / 2400 W
<b>Resistência aquecimento lavagem</b>	9000 W
<b>Temperatura enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo água enxaguamento</b>	390 litros/hora
<b>Resistência aquecimento enxaguamento</b>	21000 W
<b>Capacidade do caldeirão</b>	20 litros
<b>Potência motor de arrasto</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Potência total instalada</b>	33460 W
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (51 A)
<b>Conexão elétrica</b>	3P+N+G
<b>Largura</b>	2300 mm
<b>Profundidade</b>	829 mm
<b>Altura</b>	1800 mm (estimado)