

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 Loiça de Túnel SRC-3600ICA 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302676	Modelo:	1302676
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302676

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel robusta, com produção de até 3600 pratos/hora, ideal para HORECA. Inclui sistemas de economia de água e energia, e fácil manutenção.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria com elevadas exigências de lavagem, esta máquina de lavar loiça de túnel (ou "máquina de lavar louça de arrastro") oferece uma performance excepcional e fiabilidade inigualável. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o sistema anti-salpícos de entrada e saída, de série, garante um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para os operadores.

A eficiência energética é uma prioridade, com funcionalidades como o economizador de enxaguamento e o redutor de pressão para uma otimização precisa do consumo de água. As paragens automáticas programadas, ativadas na ausência de carga, minimizam o desperdício energético, tornando este equipamento uma escolha responsável e económica para o seu negócio.

Pensada para a praticidade do dia a dia, a máquina inclui uma ampla porta de abertura assistida para fácil acesso, facilitando as tarefas de limpeza e inspeção. Os tubos e boquilhas são facilmente desmontáveis, e os filtros de aço inoxidável com cestinho de recolha de resíduos simplificam a manutenção, assegurando uma higiene impecável e prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de operações no setor HORECA, desde grandes restaurantes, hotéis e refeitórios institucionais a centros de convenções e serviços de catering de alto volume. A sua elevada capacidade de produção, com até 3600 pratos/hora, é perfeitamente adequada para ambientes que exigem uma lavagem contínua e eficiente, garantindo talheres, copos e pratos sempre impecáveis para o serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/hora	130-200
Produção Pratos/hora	2340-3600

Característica	Detalhe
Temperatura Pré-lavagem	35°C - 45°C
Capacidade Cuba Pré-lavagem	60 litros
Potência Bomba Pré-lavagem	1.2 Hp / 880 W
Temperatura Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 litros
Potência Bomba Lavagem	3.2 Hp / 2400 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água Enxaguamento	390 litros/hora
Resistência Aquecimento Enxaguamento	21000 W
Capacidade Caldeirão Enxaguamento	20 litros
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Potência Total Instalada	33460 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (51 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões Exteriores (L x P x A)	2300 mm x 829 mm x 1881 mm