

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de Arrasto 130-200 Cestos/Hora, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302661	<b>Modelo:</b>	1302661
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302661

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de arrasto com capacidade de 130-200 cestos/hora e alimentação a 400V, ideal para cozinhas profissionais de alto volume.

## Descricao Completa

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

Esta máquina de lavar loiça profissional, também conhecida como máquina de lavar louça de túnel ou de arrasto, foi desenhada para otimizar a eficiência e higiene em cozinhas profissionais de grande volume. Com uma construção robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente Horeca exigente. A sua capacidade de processamento de 130 a 200 cestos por hora assegura uma resposta eficaz mesmo nos períodos de maior afluência.

Equipada com sistemas que promovem a economia de recursos, como o economizador de enxaguamento e as paragens automáticas programadas na ausência de carga, esta máquina profissional permite uma gestão consciente dos custos operacionais. A manutenção simplificada, com acesso fácil para limpeza e componentes desmontáveis, minimiza o tempo de inatividade e maximiza a produtividade da sua operação.

A tecnologia inovadora de lavagem e enxaguamento, com injetores de alta eficiência e um potente sistema de circulação de água, garante uma limpeza impecável da loiça e copos. O controlo preciso da temperatura, visível no display digital, assegura a higienização otimizada, cumprindo os mais altos padrões de saúde e segurança alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais e outras grandes cozinhas industriais que necessitem de uma solução de lavagem contínua e de alta capacidade. A sua performance estável e os recursos de economia de água e energia tornam-na particularmente adequada para estabelecimentos com um volume elevado de loiça e uma exigência constante de higiene e rapidez no processo de lavagem.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	130-200

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<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 Arrasto</b>	0.25 HP / 180 W
<b>Ar Circulante Secagem</b>	1300 m <sup>3</sup> /h
<b>Potência Ventilador Secagem</b>	1 HP / 750 W
<b>Diâmetro Saída CA</b>	176 mm
<b>Potência Total Instalada</b>	40210 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V