

# 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 – 130-200 Cestos/Hora, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302654	<b>Modelo:</b>	1302654
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302654

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel de alta capacidade para HORECA, 130-200 cestos/hora. Ótima eficiência e fácil manutenção. Elétrica, 400V.

## Descricao Completa

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

Concebida para cozinhas industriais de alto volume, esta máquina de lavar loiça de túnel (ou arrasto) oferece uma performance excepcional e uma eficiência inigualável. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, suportando as exigências diárias dos ambientes HORECA mais intensos. Desde a sua capacidade produtiva de 130 a 200 cestos por hora, a sua adaptabilidade a diversos tipos de loiça e o seu sistema de lavagem otimizado, permite poupanças significativas de recursos e tempo, essenciais em qualquer operação profissional.

A tecnologia incorporada nesta lavadora de loiça maximiza a eficiência energética e hídrica. Os sistemas de economia de enxaguamento e as paragens automáticas programadas garantem que o consumo seja rigorosamente controlado, reduzindo os custos operacionais. A manutenção simplificada, com acesso fácil aos componentes e tubagens desmontáveis, minimiza o tempo de inatividade e assegura um funcionamento contínuo e higiénico.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais, hospitais e qualquer estabelecimento com elevada procura por lavagem de loiça. A sua capacidade de processamento de até 3600 pratos por hora torna-a indispensável em operações que requerem um fluxo constante e rápido de loiça limpa. Perfeita para ambientes que necessitam de fiabilidade, higiene rigorosa e conformidade com as normas HACCP, esta máquina adapta-se a turnos contínuos e picos de trabalho.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/Hora	130 - 200
Produção Pratos/Hora	2340 - 3600
Temperatura Pré-lavagem	35°C - 45°C

<b>Capacidade Cuba Pré-lavagem</b>	60 l
<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 l
<b>Potência Bomba Lavagem</b>	3.2 Hp / 2400 W
<b>Potência Resistência Aquecimento Lavagem</b>	9000 W
<b>Temperatura Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água Enxaguamento</b>	390 l/h
<b>Potência Resistência Aquecimento Enxaguamento</b>	21000 W
<b>Capacidade Caldeirão</b>	20 l
<b>Potência Motor Arraste</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>Potência Ventilador Condensador de Vapores</b>	1 Hp / 750 W
<b>Construção</b>	Aço Inoxidável
<b>Anti-salpicos</b>	De entrada e saída (de série)
<b>Arraste Central</b>	Com limitador de par por fricção
<b>Separação de Zonas</b>	Cortinas intermédias
<b>Arranque</b>	Automático
<b>Redutor de Pressão</b>	Para regulação do enxaguamento
<b>Paragens Automáticas</b>	Programadas se não houver carga
<b>Porta</b>	Ampla, com abertura assistida
<b>Filtros</b>	Aço inoxidável, com cestinho removível

**Bombas**

Potente, em posição vertical, auto-esvaziamento

**Display Digital**

Visualização e ajuste de temperaturas