

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: 18/05/2026

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

SKU:	SM1302654	Modelo:	1302654
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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

Capacidade Cuba Pré-lavagem	60 l
Potência Bomba Pré-lavagem	1.2 Hp / 880 W
Temperatura Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 l
Potência Bomba Lavagem	3.2 Hp / 2400 W
Potência Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água Enxaguamento	390 l/h
Potência Resistência Aquecimento Enxaguamento	21000 W
Capacidade Caldeirão	20 l
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Ar Circulante Secagem	1300 m ³ /h
Potência Ventilador Secagem	1 Hp / 750 W
Potência Ventilador Condensador de Vapores	1 Hp / 750 W
Construção	Aço Inoxidável
Anti-salpicos	De entrada e saída (de série)
Arraste Central	Com limitador de par por fricção
Separação de Zonas	Cortinas intermédias
Arranque	Automático
Redutor de Pressão	Para regulação do enxaguamento
Paragens Automáticas	Programadas se não houver carga
Porta	Ampla, com abertura assistida
Filtros	Aço inoxidável, com cestinho removível

Bombas

Potente, em posição vertical, auto-esvaziamento

Display Digital

Visualização e ajuste de temperaturas