

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 Túnel 130/200 Cestos/Hora, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302663	Modelo:	1302663
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302663

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel de alta capacidade, lava 130-200 cestos/hora. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, 400V.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para operações de grande volume, esta máquina de lavar loiça industrial tipo túnel (também designada como sistema de arrasto contínuo) assegura uma limpeza eficiente e higiénica em ambientes HORECA de elevada exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a tecnologia anti-salpico e os sistemas de autolimpeza simplificam a manutenção e prolongam a vida útil do equipamento.

A economia operacional é um dos seus pontos fortes, com um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão que otimizam o consumo de água. Além disso, as paragens automáticas programadas, ativadas na ausência de carga, e o arranque automático contribuem para uma gestão energética eficaz e para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento, seja um restaurante, hotel ou cozinha industrial.

A facilidade de utilização e manutenção é notável. Com uma porta de abertura assistida para acesso rápido à limpeza e inspeção, tubos e bicos facilmente desmontáveis, e filtros de aço inoxidável com cestinho de recolha de resíduos extraível, a limpeza diária é rápida e eficiente. A deteção de avarias é simplificada por pilotos indicadores, e a reparação pode ser realizada sem necessidade de remover a máquina do local.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de túnel é ideal para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais e qualquer estabelecimento que processe um elevado volume de louça diariamente. Com uma capacidade de produção elevada, é perfeita para manter a eficiência operacional em picos de serviço, garantindo sempre loiça limpa e pronta a usar. A sua construção e funcionalidades foram pensadas para o rigor e a intensidade do uso profissional contínuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção de cestos/hora	130 / 200

Característica	Detalhe
Produção de pratos/hora	2340 / 3600
Temperatura pré-lavagem	35°C - 45°C
Capacidade cuba pré-lavagem	60 litros
Potência da bomba pré-lavagem	1.2 Hp / 880 W
Temperatura de lavagem	55°C - 65°C
Capacidade cuba lavagem	100 litros
Potência da bomba de lavagem	3.2 Hp / 2400 W
Resistência de aquecimento lavagem	9000 W
Temperatura de enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de água	390 litros/hora
Resistência de aquecimento enxaguamento	21000 W
Capacidade do caldeirão	20 litros
Potência motor de arrasto	0.25 Hp / 180 W
Ar circulante na secagem	2000 m³/h
Potência ventilador de secagem	1.5 Hp / 1100 W
Potência total instalada	43560 W
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (65.5 A)