

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça de Tunel de Alto Rendimento 3600 pratos/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302679	Modelo:	1302679
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302679

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de tunel com produção até 3600 pratos/h. Construção em inox, economizador de enxaguamento e secagem eficiente.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas industriais de grande volume, esta máquina de lavar loiça de tunel oferece uma solução robusta e eficiente para a higienização de louça, talheres e utensílios. A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, enquanto a sua capacidade de processamento assegura uma resposta rápida às exigências de serviços intensivos.

A integração de soluções inteligentes para economia de recursos, como o economizador de enxaguamento e as paragens automáticas programadas, traduz-se numa redução significativa dos custos operacionais. Esta lava-louça (ou *dishwasher*) foi desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho e minimizar o consumo de água, energia e detergentes, sem comprometer a qualidade da lavagem e do enxaguamento.

A facilidade de manutenção e limpeza é um dos seus pontos fortes. Com uma porta de ampla abertura e componentes facilmente desmontáveis, a inspeção e higienização são tarefas rápidas e descomplicadas, contribuindo para a longevidade do equipamento e a manutenção de elevados padrões de higiene.

Aplicações

Este equipamento é ideal para estabelecimentos com elevada produção diária, como hotéis de grande porte, restaurantes com elevado volume de clientes, hospitais, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade de processar até 3600 pratos por hora torna-a indispensável em operações que exigem rapidez e eficiência contínuas na lavagem. Perfeito para integração em linhas de lavagem automatizadas, garantindo sempre a máxima higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestos/hora	130-200

Característica	Detalhe
Produção Pratos/hora	2340-3600
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	20 litros
Potência Motor Arraste	0.25 HP / 180 W
Ar Circulante Secagem	2000 m³/h
Potência Ventilador Secagem	1.5 HP / 1100 W
Potência Total Instalada	43560 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (65.5 A)