

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: 09/07/2026

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 SRC-3600IS8CV 400/50/3N

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302680	Modelo:	1302680
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302680

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel profissional, ideal para hotéis e restaurantes. Lava até 3600 pratos/hora com controlo preciso de temperatura e eficiência.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça profissional de tunel (também conhecida como máquina de arrasto) foi concebida para redefinir a eficiência nas operações de lavagem em ambientes de restauração, hotelaria e catering. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais. O sistema de arraste central, equipado com um limitador de par por fricção, previne bloqueios, assegurando um fluxo de trabalho ininterrupto.

Com funcionalidades como o arranque automático e a separação de zonas por cortinas intermédias, o equipamento otimiza o seu desempenho. Destaca-se também pela otimização do consumo de recursos, integrando um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão para uma regulação precisa da água. As paragens automáticas programadas garantem que a máquina só funciona quando há carga, minimizando o desperdício de energia e água.

A limpeza e manutenção são simplificadas pela ampla porta de abertura assistida, que permite acesso fácil para inspeção e higienização. Os tubos, boquilhas e filtros de aço inoxidável são facilmente desmontáveis, facilitando a remoção de resíduos e assegurando a higiene total do equipamento. A bomba de lavagem vertical de alta potência com auto-esvaziamento assegura uma lavagem eficaz e previne a acumulação de sujidade.

Desenvolvida para integração perfeita em qualquer fluxo de trabalho, esta máquina permite uma instalação descomplicada de doseadores, tanto na cuba de lavagem como no caldeirão de enxaguamento. A fiabilidade e a precisão são garantidas pelo controlo de temperatura com sondas de alta sensibilidade e display digital para visualização e ajuste das temperaturas, assegurando resultados impecáveis em cada ciclo.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e qualquer estabelecimento HORECA que exija uma solução de lavagem de loiça de alta capacidade e com desempenho consistente. A sua capacidade de processar até 3600 pratos por hora torna-a indispensável para operações que necessitam de um turnaround rápido e eficiente da loiça.

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 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
Potência Resistência Lavagem	9000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água Enxaguamento	390 l/h
Potência Resistência Enxaguamento	21000 W
Capacidade Caldeirão	20 litros
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Ar Circulante Secagem	2000 m ³ /h
Potência Ventilador Secagem	1.5 Hp / 1100 W
Potência Ventilador Condensador de Vapores	1.5 Hp / 1100 W