

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



Máquina de Lavar Loiça de Arrasto 400V para Alta Capacidade

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302662	Modelo:	1302662
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1302662

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de arrasto industrial com alta capacidade (130-200 cestos/hora), eficiência energética e controlo digital. Ideal para lavagens intensivas.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Arrasto — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas industriais de elevado volume, esta máquina de lavar loiça de arrasto, também conhecida como máquina de lavar loiça de túnel, oferece um desempenho superior em eficiência e higiene. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência a ambientes agressivos, enquanto o sistema de lavagem otimizado assegura uma limpeza impecável da louça e utensílios.

Equipada com um sistema de arranque automático e tecnologias de economia avançadas, como o economizador de enxaguamento e as paragens automáticas programadas, esta máquina minimiza o consumo de água e energia, resultando em poupanças significativas. A facilidade de acesso para limpeza e manutenção, com tubos e boquilhas facilmente desmontáveis, simplifica as operações di rotina e garante um desempenho consistente a longo prazo.

O controlo preciso das temperaturas de lavagem e enxaguamento, visível no display digital, assegura a conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. Além disso, a potente bomba de lavagem vertical e os difusores de aço inoxidável garantem uma distribuição de água eficiente, removendo eficazmente todos os resíduos.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça é ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, hospitais, refeitórios empresariais e outros estabelecimentos HORECA que necessitam de processar grandes volumes de louça de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de produção elevada, variando de 130 a 200 cestos por hora, ou 2340 a 3600 pratos por hora, torna-a uma solução perfeita para operações com picos de trabalho intensos.

Perfeita para ambientes onde a higiene é crítica e a produtividade é essencial, esta máquina assegura resultados consistentes e brilhantes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha e contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
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
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água Enxaguamento	390 l/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	21000 W
Capacidade Caldeirão	20 l
Potência Motor Arrasto	0.25 Hp / 180 W
Ar Circulante Secagem	2000 m ³ /h
Potência Ventilador Secagem	1.5 Hp / 1100 W
Potência Total Instalada	43560 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (65.5 A)