

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Loiça de Túnel 150/225 Cestos/Hora, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302763	<b>Modelo:</b>	1302763
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302763

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel profissional com capacidade para 150/225 cestos ou 2700/4050 pratos/hora, ideal para alta demanda em hotelaria.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para otimizar operações em cozinhas profissionais de elevada exigência, esta máquina de lavar loiça de túnel (ou arrasto) oferece uma capacidade de lavagem entre 150 e 225 cestos por hora, assegurando uma higiene impecável e eficiente para hotéis, restaurantes e grandes refeitórios. A sua construção robusta em aço inoxidável e as cortinas intermédias para separação de zonas de lavagem e enxaguamento, garantem durabilidade e resultados consistentes em ambientes de uso intensivo.

Equipada com sistemas que promovem a poupança de recursos, como o economizador de enxaguamento e as paragens automáticas programadas, esta máquina minimiza o consumo de água e energia. A facilidade de manutenção e a deteção de avarias simples garantem um tempo de inatividade reduzido, maximizando a produtividade do seu negócio.

Os tubos de lavagem e enxaguamento, com boquilhas embutidas em aço inoxidável, proporcionam alta eficiência e durabilidade, assegurando uma limpeza profunda e um enxaguamento perfeito, crucial para o cumprimento das normas de higiene HACCP.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para estabelecimentos com grande volume de lavagem, como hotéis de grandes dimensões, restaurantes de alta rotatividade, hospitais, e cantinas industriais. A sua elevada capacidade de até 4050 pratos por hora torna-a indispensável em operações que requerem um fluxo contínuo e rápido de loiça limpa. Perfeita para integrar em linhas de lavagem automatizadas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção em Cestos/Hora	150 / 225
Produção em Pratos/Hora	2700 / 4050
Temperatura Pré-lavagem	35°C - 45°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade Cuba Pré-lavagem</b>	60 l
<b>Potência Bomba Pré-lavagem</b>	1.2 Hp / 880 W
<b>Temperatura Lavagem Potenciada</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade Cuba Lavagem</b>	100 l
<b>Potência Bomba Lavagem</b>	3.5 Hp / 2600 W
<b>Resistência Aquecimento Lavagem</b>	9000 W
<b>Temperatura Pré-enxaguamento</b>	65°C - 75°C
<b>Capacidade Cuba Pré-enxaguamento</b>	15 l
<b>Potência Bomba Pré-enxaguamento</b>	0.2 Hp / 0.15 W
<b>Resistência Aquecimento Pré-enxaguamento</b>	6000 W
<b>Temperatura Enxaguamento</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo Água Enxaguamento</b>	390 l/h
<b>Resistência Aquecimento Enxaguamento</b>	21000 W
<b>Capacidade do Caldeirão</b>	20 l
<b>Potência Motor Arraste</b>	0.25 Hp / 180 W
<b>Ar Circulante Secagem</b>	2000 m³/h
<b>Alimentação Elétrica</b>	400/50/3N