

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Loiça de Tunel SRC-5000DS8CV Elétrica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302810	<b>Modelo:</b>	1302810
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302810

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de tunel elétrica com produção de até 4950 pratos/hora, consumo de água de 480 l/h no enxaguamento e controlo digital de temperatura. Ideal para restauração de grande volume.

## Descricao Completa

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

Equipe a sua cozinha profissional com uma máquina de lavar loiça (ou lava-louça) de tunel de alta performance, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir uma higiene impecável. A construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura como nos sistemas internos, assegura durabilidade excepcional e resistência ao ambiente exigente da restauração e hotelaria.

Este sistema avançado oferece uma lavagem de arrasto central com limitador de par por fricção, prevenindo bloqueios e prolongando a vida útil do equipamento. A tecnologia de economia de enxaguamento e a paragem automática em caso de ausência de carga resultam numa significativa poupança de água e energia, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. As paragens automáticas programadas, aliadas a uma limpeza e manutenção simplificadas, tornam este equipamento uma solução eficaz e de baixo custo de funcionamento para ambientes de grande volume.

A facilidade de utilização é complementada pela rápida deteção de avarias através de indicadores luminosos e pela possibilidade de reparação local, minimizando o tempo de inatividade. Os ciclos de lavagem e enxaguamento otimizados, com bicos de alta eficiência e controlo preciso da temperatura, garantem resultados superiores em cada utilização, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais de grande dimensão, restauração com alto volume de serviço, hotéis, hospitais e cantinas. A capacidade de processar até 4950 pratos por hora torna-a perfeita para estabelecimentos que exigem uma lavagem contínua e eficiente. As suas características de durabilidade e facilidade de manutenção adequam-se a ambientes onde a fiabilidade do equipamento é crítica para o sucesso operacional.

### Especificações Técnicas

Produção

<b>Cestos por hora</b>	183 / 275
<b>Pratos por hora</b>	3294 / 4950
<b>Pré-lavagem</b>	
<b>Temperatura</b>	35°C - 45°C
<b>Capacidade da cuba</b>	60 litros
<b>Potência da bomba</b>	1.2 HP / 880 W
<b>Primeira lavagem</b>	
<b>Temperatura</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade da cuba</b>	60 litros
<b>Potência da bomba</b>	1.2 HP / 880 W
<b>Resistência de aquecimento</b>	6000 W
<b>Lavagem potenciada</b>	
<b>Temperatura</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade da cuba</b>	100 litros
<b>Potência da bomba</b>	3.5 HP / 2600 W
<b>Resistência de aquecimento</b>	9000 W
<b>Pré-enxaguamento</b>	
<b>Temperatura</b>	65°C - 75°C
<b>Capacidade da cuba</b>	15 litros
<b>Potência da bomba</b>	0.2 HP / 0.15 W
<b>Resistência de aquecimento</b>	6000 W
<b>Enxaguamento</b>	
<b>Temperatura</b>	80°C - 90°C
<b>Consumo de água</b>	480 l/h