

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça de Tunel SRC-5000ICV

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1302814	<b>Modelo:</b>	1302814
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1302814

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel SRC-5000ICV com produção de até 4950 pratos/hora. Construção em inox, ideal para hotelaria e restauração de alta demanda.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Vantagens Inovadoras para a Restauração

A nossa máquina de lavar loiça de túnel (ou máquina de arrasto) SRC-5000ICV, construída integralmente em aço inoxidável, representa uma solução robusta e altamente eficiente para o setor HORECA e hotelaria. Projetada para ambientes de alto volume, esta unidade garante uma lavagem e higienização superiores, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha profissional.

Equipada com sistemas avançados de economia de água e energia, como economizador de enxaguamento e paragens automáticas programadas, esta máquina minimiza os custos operacionais. A sua conceção foca-se na fiabilidade e durabilidade, assegurando um desempenho consistente mesmo nas condições mais exigentes, com uma capacidade impressionante de até 4950 pratos por hora.

A facilidade de manutenção e limpeza é uma prioridade, com componentes facilmente desmontáveis e uma porta de ampla abertura, garantindo que o equipamento esteja sempre em condições ótimas de funcionamento e cumpra com as mais rigorosas normas de higiene. A tecnologia de controlo de temperatura precisa e a instalação simplificada de doseadores sublinham a sua inteligência operacional e adaptabilidade.

### Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de túnel é perfeitamente adequada para cozinhas de grande dimensão, como as encontradas em hotéis de luxo, restaurantes de volume elevado, refeitórios empresariais, hospitais e centros de eventos. A sua alta capacidade de produção de 183 a 275 cestos por hora, ou até 4950 pratos por hora, responde às necessidades de estabelecimentos com um fluxo constante de loiça a ser lavada. Ideal para quem procura otimizar a eficiência operacional, reduzir os custos de mão de obra e garantir uma higiene impecável em grande escala.

### Especificações Técnicas

Produção

<b>Cestos/hora</b>	183 / 275
<b>Pratos/hora</b>	3294 / 4950
<b>Pré-lavagem</b>	
<b>Temperatura</b>	35°C - 45°C
<b>Capacidade cuba pré-lavagem</b>	60 l
<b>Potência da bomba</b>	1.2 Hp / 880 W
<b>Primeira Lavagem</b>	
<b>Temperatura</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade cuba 1.ª lavagem</b>	60 l
<b>Potência da bomba</b>	1.2 Hp / 880 W
<b>Resistência aquecimento 1.ª lavagem</b>	6000 W
<b>Lavagem Potenciada</b>	
<b>Temperatura</b>	55°C - 65°C
<b>Capacidade cuba lavagem</b>	100 l
<b>Potência da bomba</b>	3.5 Hp / 2600 W
<b>Resistência aquecimento lavagem</b>	9000 W
<b>Pré-enxaguamento</b>	
<b>Temperatura</b>	65°C - 75°C
<b>Capacidade cuba pré-enxaguamento</b>	15 l
<b>Potência da bomba</b>	0.2 Hp / 0.15 W
<b>Resistência aquecimento pré-enxaguamento</b>	6000 W
<b>Enxaguamento</b>	
<b>Temperatura</b>	80°C - 90°C

**Consumo água**

480 l/h