

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Secador e abrillantador de talheres profissional 3000 peças/hora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1370043	<b>Modelo:</b>	1370043
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004280

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004280
<b>Modelo</b>	1370043

### Descricao Resumida

Secador e abrillantador de talheres profissional de alta capacidade (3000 peças/hora).  
Higiene garantida por lâmpada UVC e construção em aço inoxidável, ideal para Horeca.

## Descricao Completa

### secador abrillantador talheres — Secador e abrillantador de talheres profissional — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com o nosso secador e abrillantador de talheres (máquina de polir talheres) de alta performance. Desenvolvido para o setor Horeca e hotelaria, este equipamento garante uma poupança significativa nos custos de mão de obra e um retorno rápido do investimento, processando até 3.000 talheres por hora. Despeça-se de manchas de água e do polimento manual demorado, garantindo talheres sempre impecáveis para os seus clientes.

A higiene é primordial em qualquer estabelecimento de restauração, e esta máquina supera as expectativas. Equipada com uma lâmpada germicida de raios UVC, esteriliza eficazmente tanto os talheres como o granulado secante, eliminando bactérias e garantindo a máxima segurança alimentar. Além disso, a sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional, resistindo aos ambientes mais exigentes de cozinhas industriais e restaurantes de elevado volume.

O design intuitivo com painel de controlo completo oferece informações claras e controlo total sobre o processo. Funcionalidades como o indicador luminoso de máquina preparada, controlo de temperatura por sonda e alertas para substituição de granulado ou lâmpada UVC, tornam a operação simples e eficiente. O ciclo de secagem após o uso prolonga a vida útil do granulado, otimizando ainda mais a operação e reduzindo os custos de manutenção.

### Aplicações

Este secador e abrillantador de talheres é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor Horeca e hotelaria. É uma solução indispensável para restaurantes de alta afluência, hotéis, empresas de catering, refeitórios, cozinhas industriais e qualquer negócio que procure otimizar a sua operação de lavagem de louça e a apresentação dos seus talheres. A sua alta capacidade de 3.000 peças/hora adapta-se perfeitamente a volumes de trabalho intensos, garantindo uma resposta rápida e eficaz às necessidades do dia a dia.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora	3000 peças
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (3 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Potência (Motor)	175 W
Potência (Resistência)	450 W
Potência (Lâmpada UVC)	8 W
Potência (Ventilador)	50 W
Largura	489 mm
Profundidade	652 mm
Altura	412 mm
Peso líquido	42.3 kg
Material	Aço inoxidável