

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Secador e abrillantador de talheres profissional 8.000 pç/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1370046	Modelo:	1370046
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004709

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004709
Modelo	1370046

Descricao Resumida

Secador e abrilhantador de talheres profissional de 230-400V, com produção de até 8.000 peças/hora. Garante higiene e eficiência para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Secador e abrilhantador de talheres — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com este secador e abrilhantador de talheres de alto desempenho. Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este equipamento garante talheres perfeitamente secos e brilhantes, eliminando a necessidade de secagem manual e reduzindo significativamente os custos de mão de obra. O seu investimento será rapidamente recuperado através da otimização dos processos de lavagem e da melhoria contínua da imagem do seu negócio. Assegure a satisfação do cliente com talheres impecáveis.

Com uma capacidade de produção impressionante de até 8.000 talheres por hora, este abrilhantador de talheres (também conhecido como polidor de talheres) é a solução ideal para estabelecimentos com grande volume de serviço. A integração de uma lâmpada germicida de raios UVC oferece um nível superior de higiene, esterilizando tanto os talheres como o granulado secante, conforme as mais rigorosas normas sanitárias de segurança alimentar.

A construção robusta em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba de polimento, garante uma durabilidade excepcional e resistência ao uso intensivo, tornando-o um parceiro fiável para as operações diárias da sua cozinha. Desfrute de um funcionamento suave e fluido, potenciando a longevidade do equipamento e a qualidade do serviço.

Aplicações

Este secador e abrilhantador é indispensável em hotéis, restaurantes, bares, refeitórios, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua operação de lavagem de louça. É perfeito para ambientes onde a rapidez, a impecabilidade e a higiene dos talheres são prioritárias, garantindo uma apresentação excepcional da sua mesa a cada serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção / hora	5.000 - 8.000 peças

Característica	Detalhe
Alimentação elétrica	230 V - 400 V / 50 Hz / 3N~ (5.2 A - 4.6 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Potência motor	300 W
Potência resistência	900 W
Potência lâmpada UVC	8 W
Largura	630 mm
Profundidade	693 (800) mm
Altura	783 mm
Peso líquido	130 kg