

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 Abrilhantador de Talheres Industrial - 8000 pçs/hora

Informacoes do Produto

SKU:	SM1370067	Modelo:	1370067
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1370067

Descricao Resumida

Secador e abrilhantador de talheres industrial com capacidade até 8.000 peças/hora. Garante higiene com lâmpada UVC e poupança de custos. Construção em aço inox.

Descricao Completa

Secador e Abrilhantador de Talheres Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente (também conhecido como polidor de talheres) foi concebido para os ambientes mais exigentes da hotelaria e restauração, otimizando o processo de secagem e abrilhantamento de talheres. Garante uma redução significativa nos custos operacionais com pessoal e um rápido retorno do investimento, permitindo que a sua equipa se concentre em outras tarefas essenciais.

Com uma capacidade de produção impressionante de até 8.000 talheres por hora, este secador e abrilhantador assegura uma operação ágil e contínua, fundamental para serviços com elevado volume de clientes. A sua tecnologia avançada, incluindo uma lâmpada germicida de raios UVC, esteriliza eficazmente os talheres e o granulado secante, promovendo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Construído integralmente em aço inoxidável, tanto a carroçaria como a cuba de polimento, este equipamento destaca-se pela durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longa vida útil em cozinhas profissionais. As rampas de circulação de talheres são arredondadas e revestidas por material isolante, garantindo um fluxo suave e sem interrupções, protegendo os talheres contra danos e aumentando a eficiência.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, hospitais e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar uma vasta quantidade de talheres de forma rápida e higiénica. Perfeito para operações que procuram automatizar e otimizar a fase final da lavagem de louça, garantindo talheres secos, brilhantes e esterilizados, prontos para a próxima utilização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora	5.000 a 8.000 peças

Característica	Detalhe
Potência total	1258 W
Potência motor	300 W
Potência resistência	900 W
Potência lâmpada UVC	8 W
Potência ventilador	50 W
Dimensões exteriores (L x P x A)	630 x 693 (800) x 783 mm
Peso líquido	130 kg
Nível de ruído (1 m.)	70 dB(A)
Nível de ruído em carga (1 m.)	90 dB(A)
Ruído de fundo	25 dB(A)
Lâmpada germicida UVC	Sim
Material de construção	Aço inoxidável