

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Máquina de Lavar Copos 40x40 cm - Higiene Certificada

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303050	Modelo:	1303050
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303050
Instalação	De Bancada
Tipo	Lava-Copos

Descricao Resumida

Máquina de lavar copos para HORECA, cesto 40x40 cm, altura útil 240 mm. Garante desinfecção certificada e higiene. Ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Copos — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar copos (também conhecida como lavalouça de copos) foi concebida para garantir a máxima higiene e eficiência em qualquer estabelecimento HORECA. Equipada com a função THERMAL LOCK, assegura que cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal, cumprindo a norma DIN 10534 para uma desinfecção eficaz. É a solução perfeita para bares, restaurantes e hotéis que procuram um desempenho robusto e resultados impecáveis.

A construção durável em aço inoxidável AISI 304 2B, com um interior de acabamentos arredondados, não só facilita a limpeza como também previne a acumulação de sujidade, prolongando a vida útil do equipamento. Beneficie ainda de um sistema duplo de filtragem e de uma proteção superior da bomba de lavagem, assegurando uma operação contínua e sem interrupções indesejadas.

O design inteligente inclui uma porta de parede dupla para uma insonorização e impermeabilidade perfeitas, complementada por um microinterruptor de segurança para proteção adicional. A interface GP Xperience, com painel eletrónico IP65 e ciclos dedicados, torna a utilização simples e intuitiva, permitindo a seleção rápida do programa de lavagem mais adequado.

Aplicações

Esta máquina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É particularmente indicada para bares movimentados, cafés com elevado volume de copos, e restaurantes que exigem um elevado padrão de higiene. A sua capacidade de processar até 30 cestos por hora e a sua eficácia na desinfecção tornam-na indispensável em ambientes onde a rapidez e a segurança alimentar são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	400 mm x 400 mm

Característica	Detalhe
Altura Útil	240 mm
Duração Ciclo(s)	120 / 150 segundos
Produção Cestos / Hora	30 / 24
Capacidade do Caldeirão	3.2 litros
Capacidade da Cuba	15 litros
Consumo de Água / Ciclo	2.2 litros
Potência da Bomba	250 W / 0.33 Hp
Potência da Cuba	1200 W
Potência da Caldeira	2500 W
Potência Total	2750 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (12 A)
Conexão Elétrica	2P+G
Largura Exterior	470 mm
Profundidade Exterior	535 mm
Altura Exterior	670 mm
Peso Líquido	37 kg
Nível de Ruído (1 m)	62 dB(A)