

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Lavar Loiça Túnel Industrial 2200 Pratos/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302523	Modelo:	Central Compensada
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Central Compensada
Posição	Central, Compensada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de túnel para grandes volumes, capacidade 2200 pratos/h. Construção robusta em aço inoxidável e excelente eficiência energética.

Descricao Completa

Máquina Lavar Loiça Túnel — Máquina de Lavar Loiça Túnel Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça industrial, um equipamento robusto e eficiente (também conhecido como lava-loiça ou dishwasher), foi projetada para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo uma higiene impecável e uma poupança energética notável. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente Horeca.

O sistema de arraste central em aço inoxidável, com limitador de par por fricção, previne bloqueios e otimiza o fluxo de lavagem, enquanto as cortinas intermédias separam as diferentes zonas para maximizar a eficácia. A funcionalidade de arranque automático e as paragens programadas sem carga contribuem para uma operação mais ecológica e económica.

A facilidade de manutenção é um dos seus pontos fortes, com uma ampla porta de acesso para limpeza e inspeção, tubos e boquilhas facilmente desmontáveis, e filtros de aço inoxidável com cesto de recolha de resíduos para uma remoção simples. A precisão no controlo de temperaturas de lavagem e enxaguamento, visível no display digital, garante resultados superiores em cada ciclo.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e cozinhas industriais que processam grandes volumes de loiça diariamente. A sua capacidade de processar até 2200 pratos por hora torna-a indispensável em operações de elevada procura, onde a rapidez e a eficiência são cruciais para manter o ritmo de serviço. Perfeita para estabelecimentos com requisitos rigorosos de higiene e que procuram otimizar custos operacionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Cestas/Hora	85 / 126

Produção Pratos/Hora	1530 / 2200
Temperatura Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 L
Potência Bomba Lavagem	3 Hp / 2250 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo Água	300 L/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	18000 W
Capacidade Caldeira	20 L
Potência Motor Arraste	0.25 Hp / 180 W
Ar Circulante Secagem	1300 m³/h
Potência Ventilador Secagem	1 Hp / 750 W
Resistência Aquecimento Secagem	6000 W
Diâmetro Saída Extractor Vapores	176 mm
Potência Extractor Vapores	0.75 Hp / 550 W
Potência Total Instalada	36820 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~(55 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G