

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

Máquina de Lavar Loiça de Túnel 2200 Pratos/Hora 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1302509	Modelo:	Mural Compensada
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Mural Compensada
Posição	Compensada, Mural
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel profissional com capacidade para 2200 pratos/hora. Construção em aço inox, economizador de enxaguamento e alimentada a 400V, ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Túnel — Principais Vantagens

Esta máquina de lavar loiça profissional (também conhecida como lava-louça ou dishwasher) de túnel foi concebida para a máxima eficiência e desempenho em cozinhas de alta exigência. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, fundamentais em ambientes de uso intensivo. Integra sistemas de arrasto central com limitador de par por fricção, garantindo um funcionamento suave e seguro, mesmo em situações de bloqueio.

A otimização do consumo é uma prioridade, com um economizador de enxaguamento e um redutor de pressão que controla com precisão a quantidade de água utilizada. As paragens automáticas programadas, ativadas na ausência de carga, e o sistema de temporização do arrasto, contribuem para uma operação inteligente e amiga do ambiente, minimizando os custos operacionais.

A conceção foca-se na facilidade de limpeza e manutenção. Com uma porta de abertura assistida, permite um acesso total para inspeção e higienização. Todos os tubos e boquilhas são facilmente desmontáveis, e os filtros de aço inoxidável com cesto de recolha de resíduos extraível simplificam o processo, assegurando a máxima higiene e a conformidade com as normas HACCP.

Aplicações

Este equipamento industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, hospitais e outras cozinhas de catering que exijam uma capacidade elevada de lavagem contínua. É a solução perfeita para estabelecimentos que processam um grande número de pratos e cestas por hora, garantindo sempre resultados impecáveis. A sua versatilidade e eficácia tornam-na indispensável em ambientes onde a rapidez, a higiene e a eficiência são cruciais para o sucesso das operações diárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção (cestos/hora)	85 / 126

Característica	Detalhe
Produção (pratos/hora)	1530 / 2200
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade da Cuba de Lavagem	100 l
Potência da Bomba	3 Hp / 2250 W
Resistência de Aquecimento de Lavagem	9000 W
Temperatura de Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água (enxaguamento)	300 l/h
Resistência de Aquecimento de Enxaguamento	18000 W
Capacidade do Caldeirão	20 l
Potência do Motor de Arrastre	0.25 Hp / 180 W
Ar Circulante (secagem)	2000 m³/h
Potência do Ventilador (secagem)	1.5 Hp / 1100 W
Resistência de Aquecimento de Secagem	9000 W
Potência Total Instalada	39680 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (61 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões Exteriores (L x P x A)	2100 mm x 829 mm x 1520 mm