

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Tunel SRC-4000ICA 400x400 mm e 400 mm altura útil

Informacoes do Produto

SKU: SM1302756

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo: Túnel/Arrasto

Instalação: De Bancada

Largura (mm): até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de túnel profissional para alta produção, com capacidade de 150-225 cestos/hora. Ótima para hotelaria, possui sistema de arraste e consumo eficiente de água e energia.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça de Tunel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta demanda, a máquina de lavar loiça de túnel (ou máquina de arrasto) SRC-4000ICA oferece uma solução de lavagem contínua e de alto desempenho. A sua construção robusta em aço inoxidável e as cortinas intermédias garantem um funcionamento eficiente, minimizando o consumo de água e energia, enquanto o sistema de arraste central assegura um transporte suave e seguro da loiça.

Este equipamento profissional destaca-se pela sua inteligência operacional, com arranque automático, economizador de enxaguamento e paragens programadas que ativam apenas quando há carga, otimizando os custos operacionais. A facilidade de acesso a componentes essenciais para limpeza e manutenção simplifica as rotinas di higiene e assegura um desempenho duradouro.

As boquilhas de alta eficiência, embutidas nos tubos de lavagem e enxaguamento, prometem uma limpeza impecável. Com controlo preciso de temperatura e um display digital para ajustes rápidos, a máquina de lavar loiça de túnel SRC-4000ICA é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento Horeca que valoriza a eficiência e a excelência no serviço.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça de túnel é a escolha ideal para grandes restaurantes, hotéis, refeitórios, hospitais e cozinhas industriais que processam elevadas quantidades de loiça diariamente. A sua capacidade de lavagem contínua e as paragens automáticas sem carga tornam-na particularmente adequada para operações com flutuações de volume, garantindo sempre a máxima eficiência e economia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura Útil	400 mm
Produção Cestas/Hora	150 / 225
Produção Pratos/Hora	2700 / 4050
Temperatura Pré-lavagem	35°C - 45°C
Capacidade Cuba Pré-lavagem	60 l
Potência Bomba Pré-lavagem	1.2 Hp / 880 W
Temperatura Lavagem	55°C - 65°C
Capacidade Cuba Lavagem	100 l
Potência Bomba Lavagem	3.5 Hp / 2600 W
Resistência Aquecimento Lavagem	9000 W
Temperatura Pré-enxaguamento	65°C - 75°C
Capacidade Cuba Pré-enxaguamento	15 l
Potência Bomba Pré-enxaguamento	0.2 Hp / 0.15 W
Resistência Aquecimento Pré-enxaguamento	6000 W
Temperatura Enxaguamento	80°C - 90°C
Consumo de Água Enxaguamento	390 l/h
Resistência Aquecimento Enxaguamento	21000 W
Capacidade do Caldeirão	20 l