

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Lavar Loiça Industrial UX-50SBCD 400V 50x50cm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303291	Modelo:	1303291
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303291

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de 50x50 cm, 400V, com desinfecção Sani-Control. Ciclos de 90s e consumo de água de 2.5 L/ciclo para alta eficiência.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar loiça industrial (ou lava-louça profissional) oferece desinfecção garantida e eficiência superior. As suas funcionalidades avançadas, como a Garantia Sani-Control em conformidade com a norma DIN 10534 e a função Thermal Lock, asseguram que cada ciclo atinge as temperaturas ideais para eliminar bactérias, mantendo os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento. O sistema de enxaguamento a alta temperatura constante e a bomba de pressão garantem resultados impecáveis, prontos para qualquer serviço.

Equipada com um inovador sistema Hydroblade™ com injetores redesenhados, a máquina proporciona uma lavagem mais eficaz e uma redução de 30% no consumo de água durante o enxaguamento. O design monoblock e a construção em parede dupla (Ultra ISO) conferem durabilidade e resistência, minimizando o ruído e otimizando a eficiência energética. O visor LCD a cores e os ciclos dedicados tornam a operação intuitiva, adaptando-se às necessidades específicas de cada carga.

A pensar na otimização operacional, o volume compacto da cuba proporciona uma poupança de água de 50% face a modelos anteriores. A capacidade de carga de 38 cm permite lavar uma ampla variedade de artigos, desde pratos e tabuleiros Euronorm até recipientes GN 1/1 e pratos de pizza de 39 cm, garantindo uma versatilidade excepcional para cozinhas profissionais. O sistema de filtros de 3 etapas assegura a manutenção da água de lavagem em condições ótimas para uma eficácia constante.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, e cozinhas industriais onde a rapidez e a higiene são cruciais. A sua alta capacidade e versatilidade tornam-na perfeita para estabelecimentos que necessitam de lavar uma diversidade de utensílios de cozinha, desde a loiça comum a tabuleiros e recipientes de maiores dimensões, com a garantia de um processo de desinfecção rigoroso.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	380 mm
Duração do Ciclo(s)	90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos
Produção Cestos / Hora	40 / 33 / 30 / 20 / 15
Temperatura de Lavagem	55°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	65°C - 87°C
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água / Ciclo	2.5 litros
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência da Caldeira	5000/3800/3000/2000 W
Potência Total	5700/4500/3700/2700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (8.5 A)
Largura	600 mm
Profundidade	635 mm
Altura	835 mm
Peso Líquido	78 kg