

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303291	<b>Modelo:</b>	1303291
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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

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