

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Capota UX-100 230V/50Hz DD

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303321	Modelo:	1303321
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303321

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota profissional com tecnologia Sani-Control. Desinfecção garantida (DIN 10534), 500x500mm, altura útil 430mm, 60 cestos/hora.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Profissional UX-100 — Principais Vantagens

A Máquina de Lavar Loiça Capota UX-100 (também conhecida como lava-louça industrial) redefine a eficiência e higiene em cozinhas profissionais. Com a sua tecnologia Sani-Control e função Thermal Lock, garante a desinfecção da loiça em conformidade com a norma DIN 10534, assegurando resultados impecáveis e seguros para qualquer estabelecimento HORECA.

O design inovador da UX-100, com carroçarias encastradas e ângulos arredondados, não só facilita a limpeza como otimiza o espaço e evita a acumulação de sujidade. A integração de braços de lavagem Hydroblade™ redesenhados e um sistema de filtros de 3 etapas assegura uma performance de lavagem superior, ao mesmo tempo que reduz o consumo de água, representando uma poupança significativa nos custos operacionais.

A facilidade de uso é primordial, e esta máquina destaca-se com o seu mecanismo de abertura "flow", que requer menor esforço para elevar a campânula. O intuitivo Color LCD Display e os ciclos dedicados permitem uma operação simples e eficaz, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades diárias e garantindo a proteção dos artigos mais frágeis através da função Soft Start.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, bares, refeitórios, cozinhas industriais e pastelarias. A sua alta capacidade de carga, apta para cestos GN 1/1 e Euronorm com 43 cm de altura útil, torna-a perfeita para operações de médio a alto volume que exigem rapidez, eficiência e os mais altos padrões de higiene. É a solução robusta e fiável para manter a sua loiça impecavelmente limpa e desinfetada, otimizando o fluxo de trabalho e a sustentabilidade no seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração do Ciclo(s)	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
Produção Cestos/Hora	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água/Ciclo	3 litros
Modo de Poupança Automático em	25 minutos (inatividade)
Desliga por Inatividade em	120 minutos
Consumo Energético Água/Ciclo	0,22 kWh
Consumo Energético Enchimento Tanque	1,07 kWh
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (38 A)
Peso Líquido	102 kg
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	87°C
Nível de Ruído (1 m.)	<70 dB(A)
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	7500 W
Potência Total	8250 W