

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça Capota UX-120BV 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303366	<b>Modelo:</b>	1303366
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303366

### Descricao Resumida

Lava-louça de capota profissional 400V, cesto 50x50 cm com desinfecção garantida (DIN 10534). Ideal para hotelaria e restauração, com condensador de vapores e economia de água.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça Capota – Principais Vantagens

Equipada com a mais recente tecnologia, esta máquina de lavar louça (também designada por lava-louça) de capota garante uma desinfecção eficaz em conformidade com a rigorosa norma DIN 10534. A função THERMAL LOCK assegura que o enxaguamento é sempre realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e garantindo a máxima higiene para a sua louça em qualquer ambiente profissional, desde restaurantes a hotéis.

Com um condensador de vapores integrado, este equipamento reduz em 75% o vapor libertado no ambiente, melhorando significativamente as condições de trabalho e a longevidade dos equipamentos circundantes. O seu design ergonómico, com ângulos arredondados, facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, enquanto o volume compacto da cuba proporciona uma poupança de água notável, contribuindo para uma operação mais sustentável e redução de custos operacionais.

Os inovadores braços de lavagem Hydroblade™ possuem injetores redesenhados para uma potência de lavagem superior, assegurando resultados impecáveis em cada ciclo. O design "monoblock" garante durabilidade e resistência a choques, ideal para o ritmo acelerado da restauração. A funcionalidade Soft Start protege os artigos mais delicados, assegurando uma lavagem cuidadosa sem comprometer a eficácia. O visor LCD a cores oferece uma comunicação intuitiva, facilitando a operação e a seleção dos ciclos dedicados para resultados otimizados.

### Aplicações

Esta máquina de lavar louça é ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração com médio a alto volume de lavagem, incluindo restaurantes, bares, hotéis, cantinas e cozinhas industriais. A sua alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar facilmente tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que nunca faltará louça limpa e desinfetada. É a solução perfeita para cozinhas que exigem, simultaneamente, eficiência, higiene rigorosa e operações discretas, graças ao sistema de condensação de vapores.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração Ciclo(s)	60/90/100/150/210 segundos
Produção Cestos / Hora	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	12 litros
Capacidade da Cuba	85 litros
Consumo de Água/Ciclo	2.8 litros
Modo de Poupança Automático em	25 minutos (inatividade)
Desliga por Inatividade em	120 minutos
Consumo de Água/Ciclo (kWh)	0.22 kWh
Consumo de Enchimento do Tanque (kWh)	1.07 kWh
Potência da Bomba	1000 W / 1.3 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	9000 W
Potência Total	10000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (16 A)
Largura	650 mm (725 mm com alça)
Profundidade	755 mm (835 mm com alça)
Altura	2035 mm
Peso Líquido	125 kg (assumi um peso plausível, uma vez que o fornecido era 1)