

# 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 de Capota UX-120BCDV Sani-Control 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303377	<b>Modelo:</b>	1303377
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303377

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça de capota profissional com 6 ciclos, cesto de 50x50 cm, sistema Sani-Control para desinfecção eficaz e baixo consumo de água/energia. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça de Capota – Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça de capota (também conhecida como máquina de lavar pratos) UX-120BCDV foi desenvolvida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo uma desinfecção da loiça em conformidade com a norma DIN 10534. Com a tecnologia Sani-Control e a função THERMAL LOCK, assegura que cada ciclo de enxaguamento é efetuado à temperatura ideal para higienização completa, proporcionando tranquilidade e segurança alimentar.

A inovadora bomba de pressão garante um enxaguamento eficaz e de alta potência, enquanto o condensador de vapores integrado reduz em 75% a emissão de vapor no ambiente de trabalho, melhorando o conforto e a segurança na cozinha. Os braços de lavagem Hydroblade™, com injetores redesenhados, maximizam a eficácia da lavagem e minimizam o consumo de água, otimizando os custos operacionais do seu estabelecimento. O design ergonômico com ângulos arredondados, facilita a limpeza e manutenção do equipamento, prevenindo a acumulação de sujidade em ambientes profissionais exigentes.

Projetada para resistir ao uso intensivo, esta máquina incorpora um mecanismo de abertura "flow" que facilita a elevação da capota com mínimo esforço. A alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar contentores GN 1/1 e Euronorm com facilidade, tornando-a ideal para cozinhas industriais e restaurantes de grande volume. Os filtros de superfície em aço inoxidável garantem durabilidade e contribuem para a conservação da água de lavagem em ótimas condições, mantendo uma eficácia constante.

### Aplicações

Este equipamento robusto e eficiente é perfeito para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de uma solução fiável para lavagem e desinfecção de loiça. A sua capacidade de lidar com grandes volumes e o foco na higiene tornam-na indispensável em operações com intensa procura e elevados padrões de qualidade.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensão da cesta</b>	500 mm x 500 mm
<b>Altura útil</b>	430 mm
<b>Número de ciclos</b>	6
<b>Duração dos ciclos</b>	60/90/100/150/210 segundos
<b>Cestos por hora</b>	60 / 40 / 36 / 24 / 17
<b>Capacidade do caldeirão</b>	12 litros
<b>Capacidade da cuba</b>	25 litros
<b>Consumo de água por ciclo</b>	2.8 litros
<b>Modo de poupança automático</b>	Sim, após 25 minutos de inatividade
<b>Desliga por inatividade</b>	Sim, após 120 minutos
<b>Consumo água/ciclo (kWh)</b>	0.22 kWh
<b>Consumo de enchimento do tanque (kWh)</b>	1.07 kWh
<b>Potência da bomba</b>	1000 W / 1.3 Hp
<b>Potência da cuba</b>	2500 W
<b>Potência da caldeira</b>	7500 W
<b>Potência total</b>	8500 W
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~ (38.6 A)
<b>Largura</b>	650 mm (725 mm com alça)
<b>Profundidade</b>	755 mm (835 mm com alça)
<b>Altura</b>	2035 mm