

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



Máquina de Lavar Loiça de Capota UX-120BCDV Sani-Control 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303377	Modelo:	1303377
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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 sujeira 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

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