

# 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



Hotelequip.pt

## Máquina de Lavar Louça de Capota UX-120S 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303391	<b>Modelo:</b>	1303391
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303391

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional 400V, ideal para Horeca. Garante desinfeção DIN 10534 com Thermal Lock. Cesto 500x500mm, altura útil 430mm.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça de Capota UX-120S — Principais Vantagens

A máquina de lavar louça de capota (ou lava-louça profissional) UX-120S é a solução ideal para estabelecimentos Horeca e hotelaria que exigem a máxima higiene e eficiência. Equipada com a garantia Sani-Control, assegura uma desinfeção completa da louça, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534. A função Thermal Lock garante que o enxaguamento é sempre realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e germes, crucial para cozinhas profissionais.

Com um design robusto e inovador, esta máquina integra uma estrutura de parede dupla Ultra ISO, que proporciona isolamento termoacústico, reduzindo o ruído e otimizando a eficiência energética. Os braços de lavagem Hydroblade™, com injetores redesenhados, garantem uma eficácia de lavagem superior, enquanto o sistema de filtros de 3 etapas mantém a água sempre em ótimas condições. Tudo isto se traduz numa poupança significativa de água e energia, com um consumo reduzido por ciclo.

A facilidade de uso é um dos pilares deste equipamento, com um mecanismo de abertura "flow" que minimiza o esforço ao elevar a capota e um Color LCD Display que oferece comunicação intuitiva do estado da máquina. Os ciclos dedicados e a função Wash Plus+ permitem adaptar a intensidade e o programa de lavagem às necessidades específicas de cada tipo de loiça, protegendo até os artigos mais frágeis via soft start. É a escolha perfeita para ambientes de alta demanda que não abdicam da excelência na lavagem profissional.

### Aplicações

Este equipamento foi concebido para o sector Horeca, sendo perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e cafetarias com elevado volume de lavagem. A sua alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar facilmente tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho em operações intensivas. É ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho constante, higiene rigorosa e durabilidade em uso contínuo.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões 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>Produção Cestos/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/Ciclo</b>	3 litros
<b>Modo de Poupança Automático</b>	Após 25 minutos
<b>Desligar por Inatividade</b>	Após 120 minutos
<b>Consumo Energético Água/Ciclo</b>	0,22 kWh
<b>Consumo Energético Enchimento Tanque</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>	9000 W
<b>Potência Total</b>	10000 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (16 A)
<b>Largura Exterior</b>	650 mm (725 mm com alça)
<b>Profundidade Exterior</b>	755 mm (835 mm com alça)
<b>Altura Exterior</b>	2000 mm / 1520 mm
<b>Peso Líquido</b>	116 kg