

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Lavar Loiça Capota RX-120 SBC com Controlo Sani-Control

Informacoes do Produto

SKU:	SM1303402	Modelo:	1303402
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1303402

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota profissional com Sani-Control. Desinfecção garantida, 2.8L água/ciclo, 6 ciclos, capacidade para cestos 500x500mm.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Capota — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, a nossa máquina de lavar loiça capota (também conhecida como máquina de lavar louça profissional ou lava-loiça industrial) oferece uma desinfecção garantida, cumprindo a rigorosa norma DIN 10534. Com a função Thermal Lock, assegura que cada ciclo de enxaguamento atinge a temperatura ideal para eliminar microrganismos, proporcionando uma higiene impecável para os seus utensílios.

A pensar na eficiência e durabilidade, este equipamento integra um sistema de enxaguamento a alta temperatura constante e uma bomba de pressão que garante um desempenho eficaz. O design ergonómico, com carroçarias encastradas e ângulos arredondados, não só facilita a limpeza como evita a acumulação de sujidade, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e seguro.

A tecnologia Hydroblade™ nos braços de lavagem, com injetores redesenhados, maximiza a eficácia da lavagem, enquanto a estrutura de parede dupla (Ultra ISO) oferece um isolamento termoacústico superior, otimizando a eficiência energética e reduzindo o ruído. A poupança de água no enxaguamento é notável, com uma redução de 30% face a modelos anteriores, aliada a um sistema de filtros de 3 etapas que mantém a água de lavagem em condições ótimas.

Para o conforto do operador, o mecanismo de abertura "flow" permite elevar a campânula com menor esforço, e a elevada capacidade de carga de 43 cm é perfeita para tabuleiros GN 1/1 e Euronorm. O ecrã LCD a cores proporciona uma comunicação intuitiva do estado da máquina e a função Wash Plus+ intensifica o ciclo de lavagem quando necessário, garantindo resultados perfeitos em todas as situações.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça capota é ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis, cozinhas de catering, escolas e hospitais, onde a higiene e a eficiência são primordiais. A sua capacidade de desinfecção a quente torna-a indispensável para estabelecimentos que exigem os mais altos padrões sanitários. É perfeita para cozinhas que necessitam de lavar grandes quantidades de loiça, incluindo tabuleiros, panelas e utensílios maiores, de forma rápida e com resultados impecáveis.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
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	12 l
Capacidade da Cuba	25 l
Consumo de Água / Ciclo	2.8 l
Modo de Poupança Automático em	25 minutos (inatividade)
Desliga por Inatividade em	120 minutos
Consumo de Energia / Ciclo	0.22 kWh
Consumo de Energia (Enchimento do Tanque)	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 (Largura com alça: 725 mm)
Profundidade	755 mm (Fundo com alça: 835 mm)
Altura	2000 mm / 1520 mm
Peso Líquido	135 kg