

# 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 Louça de Capota UX-120SBCD com Sani-Control

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303407	<b>Modelo:</b>	1303407
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303407

### Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota industrial com Sani-Control, garantia de desinfecção, ciclos de 60-210s, 60 cestos/hora e 2.8L água/ciclo.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Louça Industrial de Capota — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar louça profissional (também conhecida como lava-louças ou *dishwasher*) assegura uma higiene rigorosa e uma performance excepcional. Graças ao sistema Sani-Control e à função Thermal Lock, garante a desinfecção da louça em conformidade com a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento.

Com um design ergonómico e de elevada capacidade, é compatível com tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, facilitando o manuseamento em cozinhas de grande volume. A estrutura de parede dupla Ultra ISO proporciona um excelente isolamento termoacústico, reduzindo o ruído e otimizando o consumo energético. Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados garantem uma lavagem eficaz e uma poupança significativa de água por ciclo, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

A interface intuitiva com Color LCD Display e ciclos dedicados permite uma comunicação clara do estado da máquina e a seleção fácil do programa ideal. A função Wash Plus+ eleva a intensidade da lavagem quando necessário, enquanto o painel com proteção IP65 assegura durabilidade em ambientes húmidos. O mecanismo de abertura "flow" alivia o esforço, otimizando o fluxo de trabalho.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, hospitais, refeitórios e qualquer cozinha industrial que exija padrões elevados de higiene e eficiência. A sua capacidade de lavagem de até 60 cestos por hora e o sistema de desinfecção garantida tornam-na indispensável para operações de alto volume que não podem comprometer a limpeza e a segurança alimentar. Perfeita para estabelecimentos onde a versatilidade na lavagem de diferentes tipos de louça, desde pratos a copos e tabuleiros GN, é crucial.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões da Cesta</b>	500 x 500 mm
<b>Altura Útil</b>	430 mm
<b>Ciclos de Lavagem</b>	6 (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>	2.8 litros
<b>Consumo Energético/Ciclo (água)</b>	0.22 kWh
<b>Consumo de Enchimento do 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>	7500 W
<b>Potência Total</b>	8500 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~ (38.6 A)
<b>Dimensões Exteriores (LPA)</b>	650 (725 c/ alça) x 755 (835 c/ alça) x 2000/1520 mm
<b>Peso Líquido</b>	136 kg
<b>Certificação</b>	Sani-Control, DIN 10534, WRAS