

# 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 Capota Profissional UX-120SBCV 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303416	<b>Modelo:</b>	1303416
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303416

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça tipo capota profissional com certificação Sani-Control, 6 ciclos, altura útil de 430 mm e enxaguamento a 87°C. Ideal para hotelaria e restauração, garante desinfeção e alta eficiência.

## Descrição Completa

### Máquina de Lavar Loiça Capota – Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça tipo capota (ou lava-louça profissional) UX-120SBCV redefine os padrões de higiene e eficiência em cozinhas profissionais. Com a certificação Sani-Control, garante uma desinfeção eficaz e em conformidade com a rigorosa norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento HORECA.

O inovador sistema Thermal Lock e o enxaguamento a alta temperatura constante asseguram que cada ciclo atinja a temperatura ideal de 87°C para uma desinfeção superior. Complementada por uma bomba de pressão potente, esta máquina proporciona um enxaguamento que remove os resíduos mais persistentes, garantindo resultados impecáveis.

Projetada para otimizar o espaço e o consumo, incorpora um condensador de vapores que reduz em 75% as emissões de vapor para o ambiente de trabalho, melhorando as condições de conforto e diminuindo a necessidade de ventilação adicional. O seu design ergonómico, com ângulos arredondados, facilita a limpeza e minimiza a acumulação de sujidade, enquanto a construção de parede dupla (Ultra ISO) oferece isolamento termoacústico e maior eficiência energética.

### Aplicações

Este equipamento robusto é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios, escolas e cozinhas industriais. A sua alta capacidade de carga (43 cm) permite lavar tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, tornando-a versátil para diversas necessidades.

É particularmente adequada para cozinhas com elevada exigência de lavagem, onde a rapidez, a eficácia na desinfeção e a poupança de recursos são fatores críticos. A facilidade de operação e a resistência a um uso intensivo garantem a durabilidade e a fiabilidade necessárias para um dia-a-dia de trabalho exigente.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões da Cesta</b>	500 mm x 500 mm
<b>Altura Útil</b>	430 mm
<b>Ciclos de Lavagem</b>	6
<b>Duração do(s) Ciclo(s)</b>	60/90/100/150/210 segundos
<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>	Ativa após 25 minutos de inatividade
<b>Desliga por Inatividade</b>	Após 120 minutos
<b>Consumo Energético (Água/Ciclo)</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>	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>	2035 mm
<b>Peso Líquido</b>	159 kg
<b>Temperatura de Enxaguamento</b>	87°C