

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Máquina de Lavar Loiça Capota Profissional UX-120SBCV Elétrica

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303417	<b>Modelo:</b>	1303417
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303417

### Descrição Resumida

Máquina de lavar loiça capota profissional (500x500mm), elétrica, ideal para HORECA. Ciclos variados, consumo de 2.8L/ciclo e desinfecção a 87°C.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Capota Profissional — Vantagens Inovadoras

Aprimore a eficiência da sua cozinha profissional com esta máquina de lavar loiça capota de última geração. Desenvolvida para estabelecimentos HORECA e hotelaria, como restaurantes, hotéis e bares, esta máquina garante uma desinfecção eficaz e um desempenho superior em cada ciclo. A tecnologia Sani-Control, com a sua função Thermal Lock, assegura que o enxaguamento é sempre realizado à temperatura ideal para higienizar a loiça, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534.

Este equipamento inovador integra um sistema de enxaguamento a alta temperatura constante e uma bomba de pressão potente, garantindo resultados de limpeza impecáveis e uma desinfecção otimizada. Além disso, o condensador de vapores integrado de fábrica reduz em 75% a emissão de vapor no ambiente da cozinha, proporcionando um espaço de trabalho mais confortável e seguro. A construção robusta e o design ergonómico, com ângulos arredondados, simplificam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.

Com um volume de cuba compacto, este equipamento oferece uma poupança de água significativa de 50% em comparação com a gama anterior. Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados maximizam a eficácia da lavagem e garantem uma poupança de 30% no consumo de água durante o enxaguamento. O sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em ótimas condições, assegurando uma performance consistente e poupança de recursos.

### Aplicações

Este lava-louça (também conhecido como dishwasher) foi concebido para ambientes de alta exigência, como restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de carga de 43 cm, compatível com GN 1/1 e Euronorm, facilita a lavagem de uma vasta gama de utensílios, desde pratos a tabuleiros. Ideal para negócios que procuram maximizar a eficiência operacional e garantir os mais elevados padrões de higiene.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

<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>Capacidade do Caldeirão</b>	12 l
<b>Capacidade da Cuba</b>	25 l
<b>Consumo de Água/Ciclo</b>	2.8 l
<b>Modo de Poupança Automático</b>	25 minutos
<b>Desliga por Inatividade</b>	120 minutos
<b>Consumo de Água/Ciclo (kWh)</b>	0.22 kWh
<b>Consumo de Enchimento do Tanque (kWh)</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>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