

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Máquina de Lavar Loiça Capota UX-120SBCDV 400V com Condensador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1303421	<b>Modelo:</b>	1303421
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1303421

### Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota 400V com condensador, cesto 500x500mm. Garante desinfeção segundo DIN 10534, ideal para HORECA, com 6 ciclos rápidos.

## Descricao Completa

### Máquina de Lavar Loiça Capota UX-120SBCDV — Principais Vantagens

A máquina de lavar loiça de capota (também conhecida como lava-louça profissional) UX-120SBCDV foi concebida para oferecer a máxima eficiência e higiene em ambientes de restauração e hotelaria. Com a garantia Sani-Control e desinfeção comprovada pela norma DIN 10534, este equipamento assegura resultados impecáveis, crucial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais. A função THERMAL LOCK mantém a temperatura ideal de enxaguamento, fundamental para uma higienização eficaz da loiça.

Equipada com um condensador de vapores integrado de fábrica, a máquina reduz em 75% a emissão de vapor no local, proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável e seguro. O design ergonómico com ângulos arredondados, aliado à construção de parede dupla (Ultra ISO), não só facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, como também oferece isolamento termoacústico, diminuindo o ruído e otimizando a eficiência energética.

Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados garantem uma lavagem superior, com uma poupança de 30% no consumo de água durante o enxaguamento. O sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas, assegurando a máxima eficácia ciclo após ciclo. A alta capacidade de carga de 43 cm permite lavar contentores GN 1/1 e Euronorm, adaptando-se às exigências de cozinhas de grande volume. Funções como o Soft Start e o ecrã Color LCD, juntamente com ciclos dedicados, garantem uma operação intuitiva e adaptada às necessidades específicas de cada utilizador.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de grande e médio porte, hotéis, cozinhas industriais, refeitórios, pastelarias e bares com alto volume de lavagem. A sua capacidade de manusear cestos de 500x500mm e altura útil de 430mm torna-a perfeita para lavar desde pratos, talheres e copos até tabuleiros GN 1/1 e outros utensílios de grande dimensão, garantindo sempre a máxima higiene e eficiência operacional. A característica de condensação de vapores é particularmente vantajosa em espaços onde a ventilação é um desafio.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração dos Ciclos	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
Capacidade do Caldeirão	12 l
Capacidade da Cuba	25 l
Consumo de Água por Ciclo	2.8 l
Modo de Poupança Automático	Sim (ativa em 25 segundos de inatividade)
Desligar por Inatividade	Sim (após 120 segundos)
Consumo de Energia (Água/Ciclo)	0.22 kWh
Consumo de Energia (Enchimento Tanque)	1.07 kWh
Potência da Bomba	1000 W / 1.3 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	9000 W
Potência Total	10000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (16 A)
Dimensões Exteriores (L x P x A)	650 mm (725 mm com alça) x 755 mm (835 mm com alça) x 2035 mm
Peso Líquido	161 kg
Temperatura de Enxaguamento	87°C
Condensador de Vapores	Integrado de fábrica, redução de 75%
Garantia Sani-Control	Desinfecção de acordo com a norma DIN 10534