

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota UX-120BCD 50x50 cm

Informacoes do Produto

SKU: SM1303363

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial de capota para Horeca. Cesto 50x50 cm com 6 ciclos, altura útil 43 cm e temperatura de enxaguamento de 87°C. Garante desinfecção.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial – Principais Vantagens

A Máquina de Lavar Loiça Industrial de Capota (também conhecida como máquina de lavar louça profissional ou *dishwasher*) modelo UX-120BCD, foi concebida para responder às mais exigentes necessidades do setor HORECA. Garante uma desinfecção eficaz em conformidade com a rigorosa norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento. Com a função Thermal Lock, cada ciclo de enxaguamento é realizado à temperatura ideal, assegurando a eliminação de germes e bactérias.

Equipada com um sistema de lavagem que inclui braços Hydroblade™ e injetores redesenhados, esta máquina oferece uma performance de limpeza superior, mesmo para a sujidade mais incrustada. A sua conceção robusta e o mecanismo de abertura "flow" simplificam o uso diário, enquanto a capacidade de carga de 43 cm permite a lavagem de tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Além da performance, este equipamento destaca-se pela sua eficiência e sustentabilidade. Com um volume de cuba compacto, alcança uma poupança de água significativa de 50% na lavagem e até 30% no enxaguamento, traduzindo-se em custos operacionais mais baixos. O painel de controlo LCD a cores oferece uma interface intuitiva com ciclos dedicados, permitindo ajustar os parâmetros de lavagem às especificidades de cada tipo de loiça, desde as mais robustas às mais delicadas graças à função Soft Start.

Aplicações

Esta máquina de lavar loiça é ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares com grande fluxo de clientes. A sua alta capacidade de cestos/hora e a capacidade de higienizar loiça de maiores dimensões, como tabuleiros GN 1/1, tornam-na indispensável em cozinhas profissionais que exigem rapidez, eficiência e os mais altos padrões de higiene. O design ergonómico facilita a integração em qualquer ambiente de cozinha, assegurando uma limpeza rápida e completa após cada serviço.

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
Produção Cestos/Hora	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade da Caldeira	12 litros
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo de Água/Ciclo	2.8 litros
Modo de Poupança Automático	Sim, ativa em 25 segundos de inatividade
Desligamento por Inatividade	Após 120 segundos
Potência da Bomba	1000 W / 1.3 Hp
Potência da Cuba	2500 W
Potência da Caldeira	9000 W
Potência Total	10000 W
Dimensões Exteriores (L x P x A)	650 mm (725 mm com alça) x 755 mm (835 mm com alça) x 2000 mm / 1525 mm
Peso Líquido	118 kg
Temperatura de Lavagem	70°C
Temperatura de Enxaguamento	87°C
Nível de Ruído (1m)	<70 dB(A)
Certificações	WRAS, Sani-Control (DIN 10534)