

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 Louça de Capota UX-50 400V 3N, 50x50 cm

Informacoes do Produto

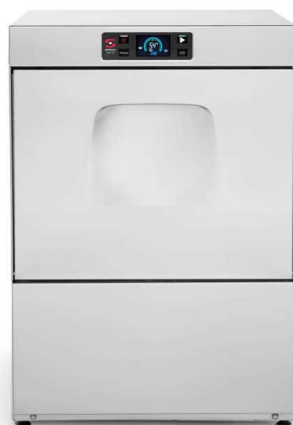
SKU: SM1303222

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Tensão 400V Trifásico

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional UX-50 400V 3N com cesto de 50x50 cm, altura útil de 380 mm e sistema Sani-Control para desinfecção garantida. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça de Capota — Principais Vantagens

A máquina de lavar louça de capota (também conhecida como lava-louça profissional) UX-50 é a solução ideal para cozinhas industriais, garantindo uma desinfecção eficaz e uma lavagem de alto desempenho. Com a tecnologia Sani-Control e a função Thermal Lock, assegura que cada ciclo de enxaguamento atinge a temperatura necessária para a total higienização da sua louça, pratos, travessas e até tabuleiros Euronorm, protegendo os seus clientes e a sua reputação empresarial.

Este equipamento foi desenhado a pensar na eficiência e durabilidade. As suas novas carroçarias encastradas e o design ergonómico com ângulos arredondados impedem a acumulação de sujidade, tornando a limpeza mais simples e rápida. Além disso, o volume compacto da cuba proporciona uma poupança de água significativa de 50% em comparação com modelos anteriores, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para uma gestão mais sustentável do seu negócio.

A inovação continua nos braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados, que otimizam a eficácia da lavagem e garantem uma cobertura uniforme. O sistema de filtragem de 3 etapas mantém a água de lavagem em condições ótimas, assegurando um desempenho constante. Com uma porta de parede dupla e de design "easy-grip", a máquina oferece robustez, segurança e facilidade de manuseamento, mesmo com as mãos húmidas, destacando-se pela sua resistência ao uso intenso em ambientes profissionais exigentes.

Aplicações

Este lava-louça industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, cozinhas de catering e bares movimentados. A sua elevada capacidade de carga de 38 cm permite lavar com versatilidade pratos, bandejas Euronorm, recipientes GN 1/1 e tabuleiros de pizza até 39 cm de diâmetro. É a escolha certa para quem procura uma solução de lavagem potente, fiável e eficiente para garantir a máxima higiene e produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	380 mm
Duração Ciclos	90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos
Produção Cestos / Hora	40 / 33 / 30 / 20 / 15
Temperatura de Lavagem	55 °C a 65 °C
Temperatura de Enxaguamento	65 °C a 87 °C
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água / Ciclo	2.5 litros
Modo Poupança Automático	25 minutos
Desligar por Inatividade	120 minutos
Consumo Energético Água / Ciclo	0,19 kWh
Consumo Energético Enchimento Tanque	0,6 kWh
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência da Cuba	1800 W
Potência da Caldeira	5000/3800/3000/2000 W
Potência Total	5700/4500/3700/2700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (8.5 (5.7kW) A)
Proteção	IP65 no painel de comandos