

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 Profissional UX-50B com Sani-Control

Informacoes do Produto

SKU: SM1303227

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Bancada

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça profissional UX-50B com Sani-Control para desinfecção de louça. Cestas 500x500 mm, altura útil 380 mm, consumo de 2,5L/ciclo e produção de até 40 cestos/hora.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça Profissional — Principais Vantagens

A Máquina de Lavar Louça Profissional (ou *dishwasher*) UX-50B 400/50/3N DD representa a vanguarda tecnológica em higiene e eficiência para o setor HORECA. Equipada com a inovadora Garantia Sani-Control, assegura uma desinfecção superior, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534. A função THERMAL LOCK é a garantia de que cada ciclo de enxaguamento atinge a temperatura ideal para eliminar qualquer microrganismo, protegendo a saúde dos seus clientes e a reputação do seu negócio.

Com um design ergonómico e carroçaria encastrada, este equipamento foi concebido para máxima funcionalidade e facilidade de manutenção. Os ângulos arredondados previnem a acumulação de sujidade, tornando a limpeza diária mais rápida e eficaz. Além disso, o volume de cuba compacto proporciona uma poupança de água de 50% face aos modelos anteriores, combinando sustentabilidade e redução de custos operacionais. Prepare-se para uma experiência de lavagem Ultra Xperience, sinónimo de altas prestações e simplicidade de uso.

Os braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados garantem uma eficácia de lavagem incomparável, enquanto o sistema de filtros de 3 etapas – superfície, cuba e aspiração – otimiza a qualidade da água, assegurando um desempenho constante. A porta "easy-grip" e o painel de comandos com proteção IP65 reforçam a durabilidade e a segurança, mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes. Maximize a produtividade com ciclos dedicados e arranque suave para proteção de artigos delicados.

Aplicações

Esta máquina de lavar louça encastrada é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes de alta cozinha a hotéis, bares movimentados, e cozinhas industriais. A sua capacidade de carga de 38 cm permite lavar uma diversidade de artigos, incluindo pratos de grandes dimensões, tabuleiros Euronorm, recipientes GN 1/1 e até pratos de pizza com 39 cm de diâmetro. É ideal para negócios que procuram otimizar o consumo de água e energia, sem comprometer a higiene.

Com uma produção de até 40 cestos por hora, adapta-se tanto a picos de trabalho intensos como a operações contínuas, mantendo sempre a máxima eficiência. Seja para uma cozinha de hotel com grande volume de loiça ou um restaurante que exige desinfecção garantida, este equipamento oferece a robustez e a fiabilidade necessárias para um funcionamento impecável.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	380 mm
Duração Ciclo(s)	90 / 110 / 120 / 180 / 240 segundos
Produção Cestos / Hora	40 / 33 / 30 / 20 / 15
Temperatura de Lavagem	65°C
Temperatura de Enxaguamento	65°C - 87°C
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo de Água / Ciclo	2.5 litros
Modo de Poupança Automático	Ativa em 25 minutos
Desliga por Inatividade	Ativa em 120 minutos
Consumo Energético / Ciclo Água	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)
Conexão Elétrica	3P+N+G