

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 UX-50BCD 500x500mm Desinfecção

Informacoes do Produto

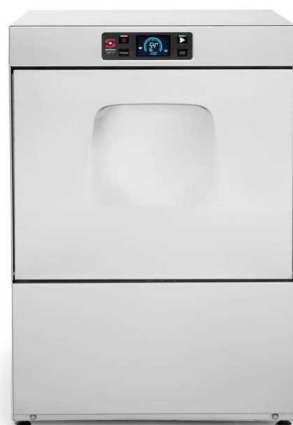
SKU: SM1303251

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Bancada

Instalação De Bancada

Largura (mm) até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça industrial UX-50BCD, cesto 50x50cm, com desinfecção garantida e bomba de pressão para máxima eficiência.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial — Principais Vantagens

Apresentamos a máquina de lavar loiça industrial (lava-loiça profissional) UX-50BCD, uma solução de eleição para o setor HORECA que exige os mais elevados padrões de higiene e eficiência. Este equipamento robusto garante uma desinfecção eficaz da loiça, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento.

Equipada com a função THERMAL LOCK e um sistema de enxaguamento a alta temperatura constante, assegura que cada ciclo atinge a temperatura ideal para a eliminação de germes e bactérias. A bomba de pressão integrada potencializa a ação de enxaguamento, garantindo resultados impecáveis e loiça sempre pronta a usar. A sua construção “monoblock” e o design ergonómico com ângulos arredondados não só garantem durabilidade como também facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade.

Este modelo destaca-se pela sua eficiência energética e hídrica, com um volume de cuba compacto que proporciona uma poupança significativa de água. O sistema de filtros de 3 etapas e as tubeiras Hydroblade™ redesenhadas mantêm a água de lavagem em condições ótimas, assegurando uma eficácia constante. O ecrã LCD a cores e os ciclos dedicados tornam a operação intuitiva, enquanto a capacidade de carga de 38 cm oferece versatilidade para uma vasta gama de utensílios, como pratos, tabuleiros Euronorm e pizzas de 39 cm.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, buffets, bares e outras unidades de restauração coletiva que necessitam de um desempenho superior na lavagem de loiça. É particularmente adequada para estabelecimentos com alto volume de serviço, onde a rapidez, higiene e eficiência são cruciais para a otimização das operações diárias. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de loiça, incluindo tabuleiros GN 1/1 e pratos de pizza grandes, a torna indispensável em ambientes dinâmicos.

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	55°C - 65°C
Temperatura de Enxaguamento	65°C - 87°C
Capacidade do Caldeirão	8 litros
Capacidade da Cuba	14 litros
Consumo Água / Ciclo	2.5 litros
Modo de Poupança Automático em	25 minutos
Desliga por Inatividade em	120 minutos
Consumo de enchimento do tanque	0,6 kWh
Potência da Bomba	750 W / 1 Hp
Potência 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 A)
Largura	580 mm