

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: 24/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Industrial com Capota UX-120 400/50/3N

Informacoes do Produto

SKU: SM1303340

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 com capota, 50x50 cm, 6 ciclos e altura útil de 430 mm. Ideal para HORECA, garante desinfecção e eficiência energética.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Loiça Industrial Capota — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de lavar loiça industrial com capota (também conhecida como lava-loiça ou dishwasher profissional) define um novo padrão de eficiência e higiene. A tecnologia Sani-Control assegura uma desinfecção garantida, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar do seu estabelecimento. O exclusivo sistema Thermal Lock garante que cada enxaguamento é realizado à temperatura ideal, eliminando bactérias e garantindo louça impecável sempre.

Equipada com inovações que visam a otimização de recursos, este equipamento integra braços de lavagem Hydroblade™ com injetores redesenhados para uma dispensa de água mais eficaz, resultando numa poupança de 30% no consumo durante o enxaguamento. A cuba compacta contribui para uma redução de 50% no uso de água, enquanto o sistema de filtros de 3 etapas mantém a água de lavagem em ótimas condições, assegurando uma performance constante e uma operação sustentável.

A durabilidade e a resistência são pilares do seu design "monoblock", complementado por carriçarias encastradas e um design ergonómico com ângulos arredondados, que previne a acumulação de sujidade e simplifica a limpeza. A funcionalidade "Wash Plus +" intensifica o ciclo de lavagem para os artigos mais desafiantes, e o Soft Start protege até a loiça mais frágil, assegurando um tratamento delicado. Com uma alta capacidade de carga de 43 cm, é perfeitamente adaptável a tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações

Este robusto equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta volume, hotéis, cozinhas industriais, bares e cafetarias que exigem o máximo em higiene e eficiência. A sua capacidade de processamento de até 60 cestos por hora, aliada à adaptabilidade de ciclos de lavagem, torna-a perfeita para gerir picos de trabalho intensos, garantindo sempre resultados de lavagem superiores. É a solução perfeita para ambientes que buscam otimizar custos operacionais e reduzir o impacto ambiental através de uma gestão eficiente de água e energia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Nº de Ciclos	6
Duração Ciclos	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
Produção Cestos / Hora	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do Caldeirão	12 l
Capacidade da Cuba	25 l
Consumo de Água/Ciclo	2.8 l
Modo Poupança Automático	25 minutos (inactividade)
Desliga por Inactividade	120 minutos
Consumo Energético Água/Ciclo	0.22 kWh
Consumo Energético 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 (Largura)	650 mm (725 mm com alça)
Dimensões Exteriores (Profundidade)	755 mm (835 mm com alça)
Dimensões Exteriores (Altura)	2000 mm / 1525 mm