

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 27/07/2026

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

Máquina de Lavar Louça de Capota UX-120BCV, 50x50 cm, 60/h

Informacoes do Produto

SKU: SM1303373

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar louça de capota profissional com garantia Sani-Control e Thermal Lock. Cestos 50x50 cm, altura útil 43 cm. Eficaz e poupança de água.

Descricao Completa

Máquina de Lavar Louça de Capota UX-120BCV — Principais Vantagens

A máquina de lavar louça de capota UX-120BCV (também conhecida como máquina de lavar loiça industrial ou lavalouça) destaca-se pela sua eficiência e rigor na desinfecção, cumprindo a norma DIN 10534. A função Thermal Lock assegura uma temperatura de enxaguamento adequada para eliminar bactérias, garantindo a máxima higiene em cada ciclo. Projetada para um desempenho duradouro e fiável, é ideal para estabelecimentos que exigem padrões elevados de limpeza.

Este equipamento profissional oferece uma significativa poupança de recursos, com um condensador de vapores integrado que reduz em 75% as emissões de vapor no ambiente de trabalho e uma poupança de água de 50% no volume da cuba comparativamente a modelos anteriores. Os seus braços de lavagem Hydroblade™ otimizam o consumo de água, resultando numa redução de 30% durante o enxaguamento, sem comprometer a eficácia da limpeza rigorosa.

Com um design ergonómico e robusto, a UX-120BCV facilita a carga e descarga, com uma altura útil que permite acomodar tabuleiros GN 1/1 e Euronorm. O sistema de filtragem de três fases assegura que a água de lavagem se mantém em ótimas condições, protegendo os utensílios mais delicados através da função Soft Start, que inicia a bomba de lavagem de forma progressiva. O visor LCD a cores fornece uma comunicação intuitiva do estado da máquina.

Aplicações

Este modelo é perfeitamente adequado para cozinhas de restauração de médio e grande volume, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução robusta e higiénica para a lavagem de louça e utensílios maiores. A sua capacidade de processar cestos de 500x500 mm e a altura útil de 430 mm tornam-na versátil para diversos tipos de carga, desde pratos e copos a tabuleiros e recipientes Gastronorm.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da cesta	500 mm x 500 mm

Característica	Detalhe
Altura útil	430 mm
Número de ciclos	6
Duração do(s) ciclo(s)	60 / 90 / 100 / 150 / 210 segundos
Produção de cestos / hora	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidade do caldeirão	12 Litros
Capacidade da cuba	25 Litros
Modo de poupança automático	25 minutos
Desliga por inatividade	120 minutos
Consumo de água/ciclo	0,22 kWh
Consumo de enchimento do 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
Largura	650 mm (725 mm com alça)
Profundidade	755 mm (835 mm com alça)
Altura	2035 mm
Peso líquido	137 kg
Temperatura de enxaguamento	87°C
Nível de ruído (1 m.)	N/A
Garantia Sani-Control	Desinfecção garantida (DIN 10534)
Certificação	WRAS