

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Lavar Loiça Capota UX-120BCV 230V DIN 10534

Informacoes do Produto

SKU: SM1303372

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo Capota

Tensão 230V Monofásico

Instalação De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de lavar loiça capota profissional 230V, com desinfecção DIN 10534, condensador de vapores, 6 ciclos e capacidade para cestos de 50x50 cm. Ideal para Horeca. Consumo de 2.8L/ciclo.

Descricao Completa

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

Esta máquina de lavar loiça (também conhecida como lavalouça industrial ou *dishwasher*) foi desenvolvida para ambientes profissionais exigentes, como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Garante uma desinfecção eficaz da loiça, cumprindo rigorosamente a norma DIN 10534, essencial para a segurança alimentar do seu estabelecimento. O sistema de enxaguamento a alta temperatura constante, combinado com a potente bomba de pressão, assegura resultados de lavagem e desinfecção excepcionais em cada ciclo, protegendo a saúde dos seus clientes.

O design inovador inclui um condensador de vapores integrado de fábrica que reduz em 75% a emissão de vapor no local de instalação, melhorando significativamente o ambiente de trabalho. As carroçarias encastradas apresentam um design ergonómico com ângulos arredondados, facilitando a limpeza e evitando a acumulação de sujidade. O volume compacto da cuba contribui para uma poupança de água de 50%, em comparação com modelos anteriores, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade e a eficiência operacional.

Os braços de lavagem Hydroblade™ incorporam injetores redesenhados para uma maior eficácia de lavagem, enquanto o seu design monobloco confere durabilidade e resistência a choques. A funcionalidade "Soft Start" protege os artigos mais frágeis, assegurando a longevidade da sua loiça. Com um display LCD a cores e comunicação intuitiva, a operação da máquina é simplificada através de mensagens claras, códigos de cores e ícones, permitindo ainda ajustar os parâmetros essenciais às necessidades específicas do utilizador.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a lavagem de loiça. A sua alta capacidade de carga (43 cm) permite a utilização de tabuleiros GN 1/1 e Euronorm, otimizando o fluxo de trabalho. É particularmente adequada para estabelecimentos que valorizam a máxima higiene e a desinfecção certificada, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

Perfeita para operações que procuram reduzir o consumo de água e energia, sem comprometer a qualidade da lavagem. Os ciclos dedicados e a capacidade de ajustar parâmetros tornam-na versátil para lavar diferentes tipos de loiça, desde copos delicados a painéis mais robustas, assegurando sempre resultados impecáveis. A sua construção pensada para a durabilidade garante um investimento fiável a longo prazo, mesmo em uso intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da Cesta	500 mm x 500 mm
Altura Útil	430 mm
Número de Ciclos	6
Duração dos Ciclos	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
Consumo de Água / Ciclo	2.8 litros
Modo de Poupança Automático	Sim (ativa em 25 minutos)
Desligar por Inatividade	Sim (após 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	7500 W
Potência Total	8500 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (38.6 A)
Largura	650 mm (725 mm com alça)

Característica	Detalhe
Profundidade	755 mm (835 mm com alça)
Altura	2035 mm