



LAVAVAJILLAS UX-120B 400/50/3N DD

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.

Cód. 1303345



LAVADO DE LA VAJILLA
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Sani-Control: desinfección garantizada
Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
Sistema de filtrado en 3 etapas.

Garantía Sani-Control

- ✓ DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- ✓ Función THERMAL LOCK: Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.

Nuevas carrocerías embutidas

- ✓ Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.
- ✓ Volumen de cuba compacto (50% ahorro de agua con respecto a la gama anterior).

Brazos de lavado Hydroblade™

- ✓ Toberas rediseñadas para obtener una mayor eficacia de lavado.
- ✓ Diseño "monoblock" aporta durabilidad y resistencia a los choques.
- ✓ Ahorro del 30% del consumo de agua durante el aclarado respecto a la gama anterior.

Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración

- ✓ Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.

Diseñado para resistir

- ✓ Mecanismo apertura "flow": favorece la elevación de la campana con menor esfuerzo
- ✓ Alta Capacidad de carga 43 cm: apta para GN 1/1 y Euronorm
- ✓ Filtros de superficie de acero inox para una mayor estabilidad y resistencia en uso intensivo

Premium warewashing

- ✓ Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- ✓ Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- ✓ Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- ✓ Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- ✓ VISOR DE TEMPERATURAS
- ✓ Función Wash Plus +: aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia
- ✓ Panel de mandos con protección antihumedad IP65.

You will never WASH ALONE

- ✓ Tech-Services: nuestro equipo de técnicos le ayudará a tener su máquina siempre a punto.
- ✓ Design Services: cuéntenos cuáles son sus necesidades y le asesoraremos.
- ✓ 60 años de experiencia y know-how a su disposición.

INCLUIDO

- ✓ Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.
- ✓ Dosificador Detergente
- ✓ Dosificador de abrillantador.
- ✓ 1 cesta vasos.
- ✓ 1 cesta mixta (platos).
- ✓ 1 cesta cubiertos.

OPCIONAL

□ .

ACCESORIOS

- Mesas para lavavajillas de cúpula
- Descalcificadores manuales
- Descalcificadores automáticos
- Cesta 500 x 500 mm
- Insertos / Suplementos / Otros
- Mesas centrales de desbarace
- Mesa central de desbarace doble (entrada)
- Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado
- Mesas de conexión para cúpulas y trenes
- Sistemas de ósmosis inversa OS-140

ESPECIFICACIONES

Dimensiones de la cesta: 500 mm x 500 mm
Altura útil: 430 mm

Ciclos: 6
Duración ciclo(s): 60/90/100/150/210"
Producción cestos / hora: 60/40/36/24/17

Capacidad del calderín: 12 l
Capacidad de la cuba: 25 l

Consumos y ahorro

- ✓ Consumo agua/ciclo: 2.8 l
- ✓ Modo ahorro automático en: 25'
- ✓ Autoapagado: 120'

Potencia

Potencia bomba: 1000 W / 1.3 Hp
Potencia cuba: 2500 W
Potencia calderín: 9000 W

Potencia total: 10000 W

Alimentación eléctrica: 400 V / 50 Hz / 3N~ (16 A)

Dimensiones exteriores





LAVAVAJILLAS UX-120B 400/50/3N DD

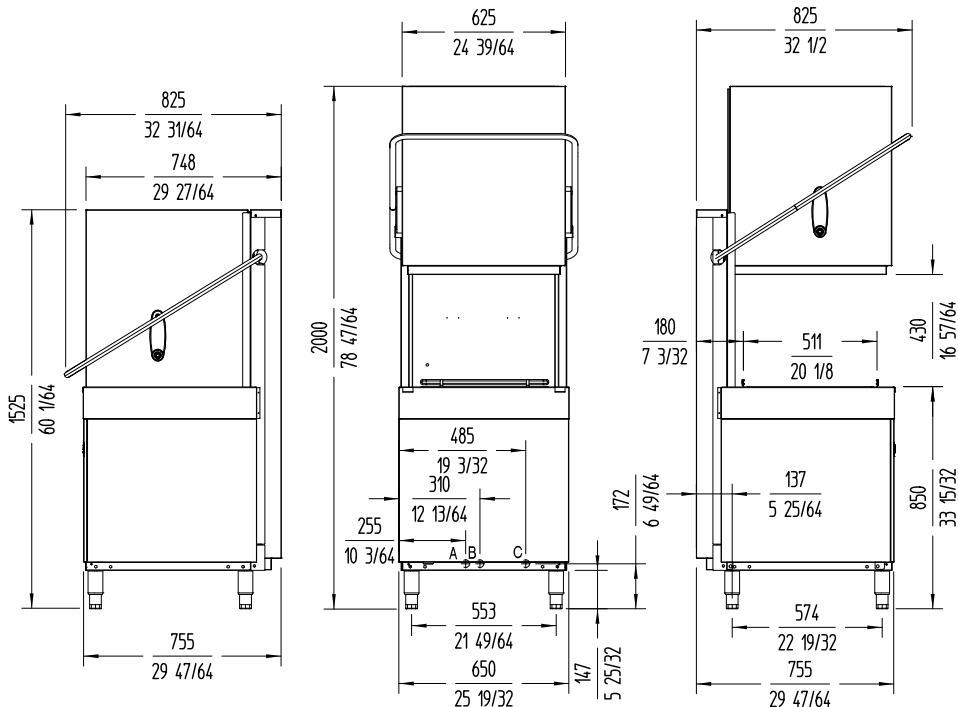
Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.

Cód. 1303345

- ✓ Ancho: 650 mm (Ancho con asa: 725 mm)
 - ✓ Fondo: 755 mm (Fondo con asa: 835 mm)
 - ✓ Alto: 2000 mm / 1525 mm
- Peso neto: 106 kg
- Temperatura de lavado: 70°C
- Temperatura de aclarado: 87°C

Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)

Dimensiones del embalaje
760 x 860 x 1530 mm
Peso bruto: 117 kg



A: Entrada de agua 3/4" GAS.
B: Tubo de desague Ø30 mm.
C: Cable conexión.

LAVADO DE LA VAJILLA
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

<p>Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es es.sammic.com Basarte 1 Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36</p>	Proyecto	Fecha
	Ref.	Uds.
	Aprobado	

ficha de producto
actualizado 20/01/2024