

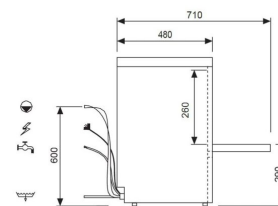
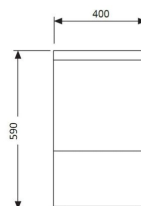
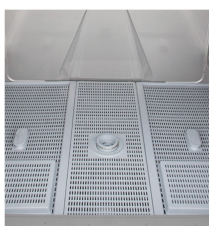
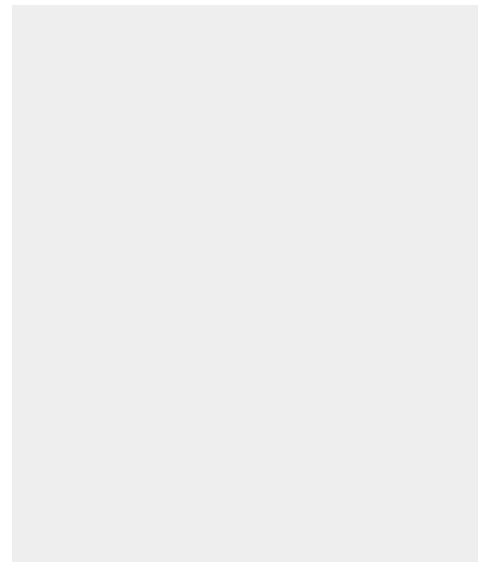
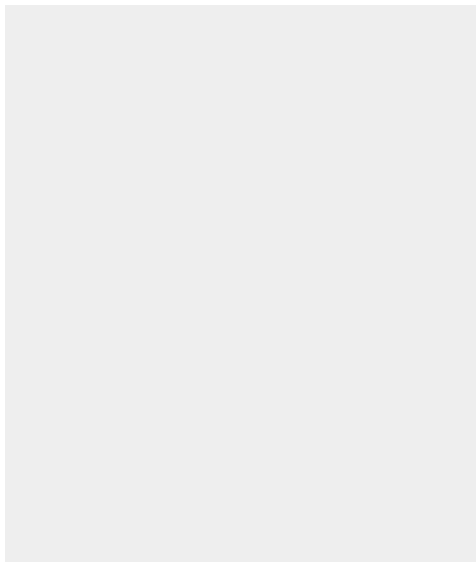


**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## LAVAVASOS MECÁNICO CON CESTA Ø 36 CM Y SUAVIZADOR INTEGRADO COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EA35RD





# PROJECT FOOD®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### ¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EA35RD CESTA Ø 36 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

¡**Project Food** ofrece la serie **EA** que simplifica la gestión de los ciclos de lavado con unos pocos botones y ahorra un tiempo precioso! **El ciclo de lavado fijo de 120 segundos** garantiza una capacidad de lavado de 30 cestas por hora.

Después de la etapa de calentamiento inicial, simplemente pulsa los botones de encendido y inicio para iniciar el proceso. Espera solo 2 minutos, descarga la cesta y comienza el segundo ciclo.

Con una **altura útil de 24 cm**, este lavavasos puede acomodar vasos de diferentes tamaños, por lo que es ideal tanto para lavar tazas como para lavar vasos.

### Características principales del lavavasos mecánico EA35RD:

- **Gestión del agua dura:** el **suavizador de agua integrado** soluciona definitivamente los problemas causados por el agua dura;
- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta Ø 36 cm redonda;
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable para una durabilidad fiable;
- **Panel de control:** el lavavasos es **completamente mecánico** para un uso intuitivo;
- **Accesibilidad optimizada:** acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento;
- **Automatización completa:** operaciones de carga de tanque y calentamiento totalmente automatizadas;
- Como accesorio están presentes los **brazos de lavado de acero inoxidable**.

### Seguridad y funcionalidad:

- **Desagüe de los lavavasos:** bomba de descarga que permite descargar la máquina incluso si no hay descarga en pendiente;
- **Dosificadores temporizados:** dosificadores peristálticos temporizados de **abrillantador y detergente incluidos**;
- **Controles de seguridad:** termostato ajustable y termostato de seguridad en la caldera de acero inoxidable;
- **Filtración efectiva:** microfiltro en la succión de la bomba para una filtración de agua óptima;
- **Seguridad adicional:** válvula de retención para evitar el retorno de agua al suministro de agua;
- **Suavizador integrado:** evita depósitos de cal y simplifica el mantenimiento de la máquina;
- **Microinterruptor de seguridad:** evita fugas de agua al abrir la puerta de ciclo iniciado.

### Personalización:



Experimenta la personalización de la lavadora de vasos con gráficos a medida de Projectfood. Obtén un lavavasos funcional y de decoración. Descubre los costes de personalización en los accesorios.

## Equipamiento de serie:

- N.2 cestas Ø 36 cm
- N.1 soporte de cucharilla
- Dispensador abrillantador y detergente incluidos
- Suavizador integrado
- Bomba de desagüe

**¡Para obtener más información y personalizar tu lavavasos profesional, ponte en contacto con nosotros!**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	39 kg
<b>Dimensiones</b>	60 × 52 × 80 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L400xP480xH590 mm
<b>Dimensiones cesta (cm)</b>	Ø36
<b>Altura máxima del lavavajillas</b>	240 mm
<b>Pasaje útil</b>	260 mm
<b>Tipo de cesta</b>	Redonda
<b>Equipamiento de serie</b>	N.2 cestas redondas, n.1 portacucharitas
<b>Dosificador detergente</b>	Sí
<b>Dosificador brillantador</b>	Sí
<b>Durada ciclo</b>	120 segundos
<b>Consumo de agua por ciclo (lt)</b>	2,7 lt
<b>Producción horaria</b>	1100 Tazas o Vasos



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Alimentación</b>	Monofásica
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	3500 W
<b>Rendimiento caldera</b>	3000 Watt
<b>Resistencia cuba</b>	500 Watt
<b>Presión alimentación agua</b>	2 Atm 3/4 Gas
<b>Capacidad caldera (lt)</b>	2,6 lt
<b>Capacidad cuba lavado (lt)</b>	9 lt
<b>Bomba de lavado</b>	Q= 230 lt/m Hmax = 7,3 mt
<b>Brazos de lavado</b>	ABS resistente
<b>Bomba de descarga</b>	Sí