



PROJECT Food®

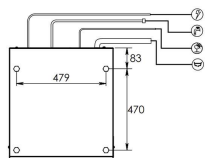
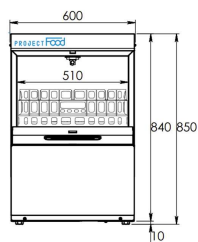
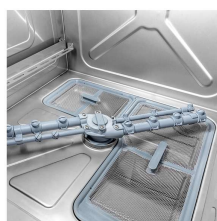
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO DE AGUA LIMPIA TRIFÁSICO CON CESTA 50X50 CM COMPLETO DE DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

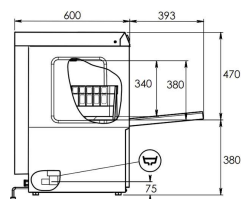
SKU: AC500QD



50 x 50



- ⑦ = 3 x 1,5 mm² x 1450 mm
- ⑧ = G 3/4 F x 2000 mm
- ⑨ = ø ext 64 mm x 1500 mm
- ⑩ = ø ext 28 mm x 1800 mm



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS PARA RESTAURANTES DE AGUA LIMPIA AC500QD CESTA 50X50CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Compra el lavavajillas para restaurantes de **Project Food**. La serie **AC** es la máquina de **agua limpia**, con esto se indica el sistema de **lavado más higiénico** del mercado. El procedimiento hace que después del lavado, el agua se drene y luego se enjuague con un nuevo ciclo de agua.

El lavavajillas, con su **altura útil de 34 cm**, es capaz de lavar vasos y platos de varias formas y tamaños.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30/40 cestas por hora**;
- **Ciclo de lavado:** el ciclo de lavado se puede configurar de **180 o 240 segundos o continuo**;
- **Tamaño de la cesta:** 50x50 cm cuadrado;
- **Alimentación:** el lavavajillas tiene **alimentación trifásica** (400 V 3N+T 50 Hz);
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable y doble pared para un mejor aislamiento;
- **Panel de control:** la máquina tiene un **panel electrónico con pantalla LCD** 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 completamente automatizadas;
- Como accesorio están presentes los **brazos de lavado de acero inoxidable**.

CICLOS DE LAVADO:

- ¿Cómo funcionan los ciclos de lavado del **lavavajillas clásico**?
 1. Lavado
 2. Enjuague
 3. Desagüe
- ¿Cómo funcionan los ciclos de lavado del **lavavajillas de agua limpia**?
 1. Lavado
 2. Desagüe
 3. Enjuague

De esta manera se obtiene el sistema de lavado más higiénico que existe en el mercado, el agua del lavado de hecho nunca entra en contacto con el agua del aclarado.

SEGURIDAD Y FUNCIONALIDAD:

- **Desagüe lavavajillas: bomba de desagüe** que permite descargar la máquina aunque no se tenga el desagüe 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 eficaz:** microfiltro en la succión de la bomba para una filtración de agua óptima;
- **Seguridad adicional:** válvula de retención para evitar el reflujo de agua en el suministro de agua;
- **Microinterruptor de seguridad:** evita fugas de agua al abrir la puerta con el ciclo en marcha;
- **Informes de errores:** los errores o solicitudes de mantenimiento se informan **directamente a la pantalla**;
- **Thermostop:** el sistema **thermostop** permite memorizar el programa; una vez activado, basta con cerrar la puerta y la máquina **se iniciará automáticamente**.

PERSONALIZACIÓN:

Prueba la personalización del lavavajillas con gráficos a medida de Projectfood. Obtén un lavavajillas funcional y de decoración. Descubre los costes de personalización en los accesorios.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.1 Cesta vasos 50x50 cm
- N.1 Cesta platos 50x50 cm
- N.1 Porta cucharas
- N.1 Porta platillos
- Bomba de desagüe incluida
- Dosificadores brillantador y detergente

¡PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN Y PERSONALIZAR TU LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO, CONTÁCTANOS!

DATOS TECNICOS

Peso	60 kg
Dimensiones	75 × 70 × 95 cm



PROJECT Food®

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

Dimensiones externas LxPxH (mm)	L550xP600xH850 mm
Dimensiones cesta	50×50
Pasaje útil	380 mm
Altura máxima vajilla	340 mm
Equipamiento de serie	N.1 cesta porta vasos, n.1 cesta porta platos, n.1 porta cucharas, n.1 porta platillos
Dosificador brillantador	Sí
Dosificador detergente	Sí
Sistema de agua limpia	Sí
Durada ciclo	180-240 segundos o continuo
Producción horaria	1200 Tazas ,1000 Vasos , 360 Platos
Alimentación	Trifásica
Potencia absorbida (watt)	6300 Watt
Rendimiento caldera	6000 Watt
Resistencia cuba	500 Watt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Capacidad cuba (lt)	22 lt
Capacidad caldera (lt)	8,4 lt
Bomba de lavado	Q = 125 lt/m Hmax = 9 mt
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	ABS resistente