



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

Página: 1

LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO CON CAPOTA CON CESTA 50X50 CM Y BRAZOS INOX COMPLETO DE DOSIFICADORES + BOMBA DE DESAGÜE

SKU: PF125DP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS CON CAPOTA PF125DP CESTA 50X50 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

La línea de **lavavajillas con capota** de Project Food es una fusión entre un lavavajillas y un lavaobjetos. Gracias a su avanzado sistema de lavado, es ideal para tratar grandes cantidades. Esta solución permite limpiar no solo ollas, sino también platos, vasos y platos, ¡todo a un precio asequible!

Con una **altura útil de 45 cm**, este lavavajillas puede almacenar utensilios de hasta 45 cm.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **60 cestas por hora**;



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

- **Ciclo de lavado:** el ciclo de lavado que puede ser de **90 o 120** segundos;
- **Tamaño de la cesta:** cesta 50x50 cm;
- **Alimentación:** alimentación **trifásica** (400 V 3N+T 50 Hz);
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable para una durabilidad fiable;
- **Panel de control:** el lavavajillas es **completamente digital**;
- **Accesibilidad optimizada:** acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento;
- **Automatización completa:** operaciones de carga de tanque y calentamiento totalmente automatizadas;
- **Brazos de lavado:** son de acero inoxidable.

SEGURIDAD Y FUNCIONALIDAD:

- **Desagüe lavavajillas:** 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;
- **Microinterruptor de seguridad:** evita fugas de agua al abrir la puerta de ciclo iniciado.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.1 cesta de platos 50x50
- N.1 cesta de vasos 50x50
- N.1 porta platillos
- N.1 soporte de cucharilla
- Brazos de lavado de acero inoxidable
- Bomba de desagüe
- Dosificador abrillantador y detergente incluido

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

DATOS TECNICOS

Peso

110 kg



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	73 × 82 × 165 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L724xP818xH1529 mm – Abierta H2010 mm
Dimensiones cesta (cm)	50×50
Pasaje útil	450 mm
Equipamiento de serie	N.2 cestas, N.1 porta cucharas, N.1 porta platillos
Dosificador brillantador	Sí
Dosificador detergente	Sí
Durada ciclo	90/120 segundos con Autostart
Producción horaria	1200 Platos/Hora
Panel de control	Electrónico
Alimentación	Trifásica 400 V 3 N+T 50 Hz
Potencia absorbida (watt)	8700 Watt
Rendimiento caldera	8000 Watt
Resistencia cuba	2500 Watt
Presión alimentación agua	2-4 Bar
Capacidad caldera (lt)	6 lt
Capacidad cuba (lt)	20 lt
Bomba de lavado	Q = 200 lt/m – Hmax = 14,1 m
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	acero inoxidable