



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 60X50 CM Y BRAZOS INOX COMPLETO DE DOSIFICADORES + BOMBA DE DESAGÜE

SKU: PF156DP

50 x 60



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS CON CAPOTA PF156DP CESTA 60X50 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 46 cm**, este lavavajillas puede almacenar utensilios de hasta 46 cm.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **60 cestas por hora**;
- **Ciclo de lavado:** el ciclo de lavado que puede ser de **90 o 120** segundos;
- **Tamaño de la cesta:** cesta 60x50 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.2 cestas 60x50
- Brazos de lavado de acero inoxidable
- Bomba de desagüe
- Dosificador abrillantador y detergente incluido



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

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

DATOS TECNICOS

Peso	145 kg
Dimensiones	83 × 87 × 165 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L788xP835xH1565 mm – Abierta H2080 mm
Dimensiones cesta (cm)	60×50
Pasaje útil	465 mm
Altura máxima de la vajilla	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
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt
Producción horaria	1400 Platlos/Hora
Panel de control	Electrónico
Alimentación	Trifásica 400 V 3 N+T 50 Hz
Potencia absorbida (watt)	9500 Watt
Rendimiento caldera	8000 Watt
Resistencia cuba	2500 Watt
Presión alimentación agua	2-4 Bar
Capacidad caldera (lt)	6 lt
Capacidad cuba (lt)	30 lt



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

Bomba de lavado	Q = 700 lt/m – Hmax = 13 m
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	acero inoxidable