



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 RECUPERADOR DE CALOR CON CESTA 50X50 CM Y BRAZOS INOX COMPLETO DE DOSIFICADORES + BOMBA DE DESAGÜE

SKU: PF125DR

50 x 50



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS CON CAPOTA PF125DR 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**;
- **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.

Ventajas de la recuperación de calor:

- **Ahorro de energía extraordinario:** nuestro recuperador de calor extrae el vapor después del enjuague, condensando para recuperar el calor. Este proceso calienta el agua de entrada hasta 25°C. Traducido en números, significa un **ahorro de energía de aproximadamente 0,05 kWh por ciclo**, lo que se traduce en un notable ahorro diario de aproximadamente 6 kWh;
- **Entorno de trabajo saludable:** con una reducción del 30% en el gradiente de calor generado por la caldera en el agua de enjuague, nuestro sistema no solo promueve un entorno de trabajo más saludable, sino que también contribuye a un mayor ahorro de energía;
- **Ahorro monetario sustancial:** gracias a la eficiencia de nuestro sistema, elimina la necesidad de instalar una campana externa, garantizando un ahorro de dinero significativo;
- **Facilidad de uso inigualable:** el proceso completo es completamente automático, tardando solo 30 segundos para garantizar un funcionamiento óptimo. ¡Simplicidad y eficiencia combinadas!

SEGURIDAD Y FUNCIONALIDAD:

- **Desagüe lavavajillas:** bomba de descarga que permite descargar la máquina incluso si no hay



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

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 cestas platos 50x50
- N.1 cestas vasos 50x50
- N.1 porta platillos
- N.1 porta cucharas
- Brazos de lavado de acero inoxidable
- Bomba de desagüe
- Dosificador abrillantador y detergente incluido
- Bomba de aumento de presión
- Recuperador de calor

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

DATOS TECNICOS

Peso	145 kg
Dimensiones	76 × 85 × 190 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L724xP819xH2264 mm
Dimensiones cesta (cm)	50x50
Altura máxima de la vajilla	430 mm
Pasaje útil	450 mm
Equipamiento de serie	N.2 cestas, N.1 porta cucharas, N.1 porta platillos
Dosificador brillantador	Sí



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

Dosificador detergente	Sí
Durada ciclo	90/120 segundos con Autostart
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt
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