



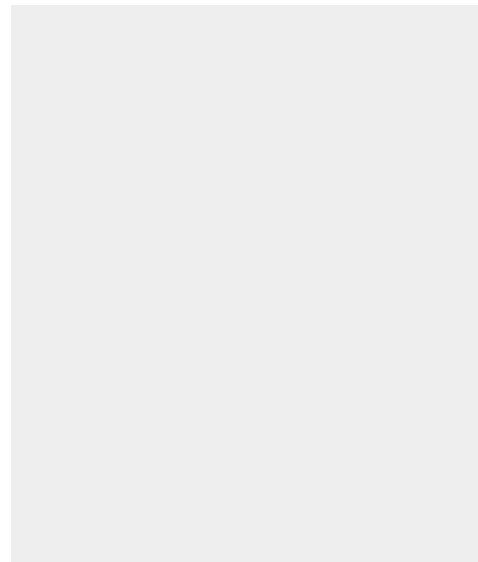
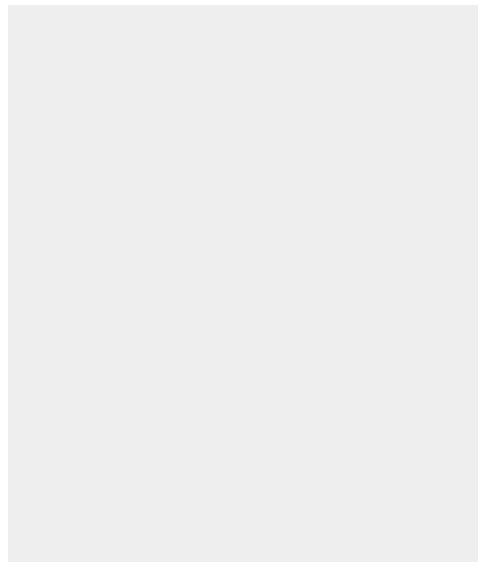
PROJECT Food®

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 DE ÓSMOSIS INVERSA TRIFÁSICO CON CESTA 50X50 CM COMPLETO DE DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: TO500QD



50 x 50



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO PROFESIONAL DE ÓSMOSIS INVERSA TO500QD CESTA 50X50 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Descubre la serie **TO** de Projectfood, con **pantalla LCD** y **sistema de ósmosis inversa**, para garantizar un resultado limpio de alta calidad.

El lavavasos, con su **altura útil de 34 cm**, puede acomodar vasos y platos de diferentes 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 **90 o 120 o 180 segundos**;
- **Tamaño de la cesta:** 50x50 cm cuadrada;
- **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:** el lavavajillas 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;
- **Brazos de lavado:** los brazos de lavado son de acero inoxidable.

SISTEMA DE ÓSMOSIS:

- **Vajilla más brillante:** la desmineralización completa del agua reduce significativamente la aparición de manchas, halos o marcas en las superficies, características comunes en las aguas de dureza media;
- **Ahorro para los gerentes de los restaurantes:** una reducción del 50% en el consumo de detergente respecto al lavado tradicional con lavavajillas, garantizando menores costes operativos;
- **Vajilla seca:** el proceso de secado mecánico se simplifica, permitiendo tiempos rápidos gracias a la combinación correcta de abrillantador. A menudo, el secado manual con paños o paños de cocina se vuelve superfluo.

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.

CICLOS DE LAVADO:

- **Ciclo Eco:** consumos reducidos gracias a menor uso de agua y temperaturas de lavado más bajas;
- **Ciclo Long:** lavado continuo hasta 12 minutos para una limpieza profunda;
- **Ciclo Glass:** ideal para lavar vasos con enjuague a bajas temperaturas;
- **Ciclo Intensivo:** compuesto por dos lavados y dos enjuagues, ideal para vajillas y vasos muy sucios;
- **Ciclo Cutlery:** ideal para cubiertos metálicos, con lavado a altas temperaturas y mayor durabilidad;
- **Ciclo San:** desinfección completa de vajillas y vasos para la máxima higiene.

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**;
- **Ósmosis inversa:** la ósmosis está diseñada para un flujo nominal de aproximadamente 160/180 litros/hora, que varía en función de diferentes parámetros y calidad.

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.2 Cestas 50x50 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

Página: 4

- N.1 Porta cucharas
- N. 1 Porta platos
- Bomba de desagüe instalada
- Bomba aumento presión (AIR BREAK TANK)
- Dosificadores brillantador y detergente

¡PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN Y PERSONALIZAR TU LAVA OBJETOS PROFESIONAL, CONTÁCTANOS!

DATOS TECNICOS

Peso	60 kg
Dimensiones	75 × 70 × 95 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	Lavavajillas: L600xP600xH850 mm Ósmosis: L107xP450xH450 mm
Dimensiones cesta	50×50
Altura máxima de la vajilla	340 mm
Pasaje útil	380 mm
Equipamiento de serie	N.1 cesta porta vasos, n.1 cesta porta platos, n.1 porta cucharas, n.1 porta platillos
Dosificador detergente	Sí
Dosificador brillantador	Sí
Durada ciclo	90/120/180 segundos
Producción horaria	1200 Tazas ,1000 Vasos , 360 Platos
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt
Alimentación	Trifásica
Potencia absorbida (watt)	Lavavajillas: 6300 watt trifásica Ósmosis: 400 watt monofásico
Rendimiento caldera	6000 Watt
Resistencia cuba	1500 Watt



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

Capacidad cuba (lt)	23 lt
Capacidad caldera (lt)	8,4 lt
Bomba de lavado	Q = 175 lt/m Hmax = 9 mt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Brazos de lavado	acero inoxidable
Bomba de descarga	Sí