



**PROJECT FOOD**®

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

## LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO TRIFÁSICO CON CESTA 60X50 CM COMPLETO DE DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

**SKU:** TP638QD



60 x 50



390



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### ¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO PROFESIONAL TP638QD CESTA 60X50 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

El lavavajillas profesional TP638QD de la línea **TP** de Project Food representa la combinación innovadora entre un **lavavajillas** y un **lavaobjetos**. Gracias a su cesta de 60x50 cm, ¡esta máquina permite lavar ollas, platos, vasos, y muchos otros artículos, todo a un precio competitivo!

El lavavajillas, con su **altura útil de 39 cm**, puede acomodar herramientas hasta un máximo de esta medida.

### 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 **120 o 240 o 360 segundos**;
- **Tamaño de la cesta:** 60x50 cm;
- **Alimentación:** el lavavajillas tiene **alimentación trifásica** (400 V 3N+T 50 Hz);
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable para una durabilidad fiable;
- **Panel de control:** la máquina es **totalmente digital**;
- **Accesibilidad optimizada:** acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento;
- **Automatización completa:** operaciones de carga de tanque y calentamiento completamente automatizadas.

### 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 reflujos de agua en el suministro de agua;
- **Microinterruptor de seguridad:** evita fugas de agua al abrir la puerta con el ciclo en marcha.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.1 Cesta para bandejas 60x50 cm
- N.1 Cesta inox 60x50 cm
- Bomba de desagüe
- Dosificadores brillantador y detergente



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

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	80 kg
<b>Dimensiones</b>	95 × 90 × 100 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L600xP700xH850 mm
<b>Dimensiones cesta</b>	60×50
<b>Altura máxima de la vajilla</b>	390 mm
<b>Pasaje útil</b>	405 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	N.1 cesta para bandejas 60×50 cm – n.1 cesta inox 60×50 cm
<b>Dosificador detergente</b>	Sí
<b>Dosificador brillantador</b>	Sí
<b>Durada ciclo</b>	120 – 240 – 360 segundos o continuo
<b>Consumo de agua por ciclo (lt)</b>	2,7 lt
<b>Producción horaria</b>	660 Platos – 150 Ollas
<b>Alimentación</b>	Trifásica
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	9500 Watt
<b>Rendimiento caldera</b>	6000 Watt
<b>Resistencia cuba</b>	2100 Watt
<b>Capacidad caldera (lt)</b>	7 lt
<b>Capacidad cuba (lt)</b>	23 lt
<b>Bomba de descarga</b>	Sí
<b>Bomba de lavado</b>	Q = 345 lt/m Hmax = 8,3 mt



**Presión alimentación agua** 2 Atm 3/4 Gas

**Brazos de lavado** Acero inox