



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 MECÁNICO MONOFÁSICO CON CESTA 50X50 CM COMPLETO DE DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR + BOMBA DE DESAGÜE

SKU: ECO522QDP



50 x 50



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS PROFESIONAL ECO522QDP CESTA 50X50 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Project Food propone la serie de lavavajillas profesional **ECO** que facilita la gestión de los ciclos de lavado. El lavavajillas se compone de unos pocos botones. ¡**El ciclo de lavado fijo de 120 segundos** asegura una capacidad de lavado de 30 cestas por hora y ahorrará un tiempo valioso!

Después de la fase de encendido y calentamiento inicial, basta con pulsar los botones de programación y inicio para iniciar el lavado y esperar 2 minutos. Una vez terminado el lavado será suficiente con proceder con la descarga de la cesta y comenzar el segundo ciclo.

El lavavajillas mecánico tiene una **altura útil de 34 cm** y puede acomodar platos de hasta **34 cm**.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL LAVAVAJILLAS:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** 50x50;
- **Alimentación:** alimentación **monofásica**;
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable para una durabilidad fiable;
- **Panel de control:** el lavavajillas es **completamente mecánico** 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 totalmente automatizadas;
- Como accesorio están presentes los **brazos de lavado de acero inoxidable**.

SEGURIDAD Y FUNCIONALIDAD:

- **Desagüe lavavajillas:** bomba de desagüe que permite descargar la máquina aunque no se tenga la 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 50x50 cm
- N.1 porta platos
- Bomba de desagüe



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 abrillantador y detergente incluidos

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

DATOS TECNICOS

Peso	50 kg
Dimensiones	70 × 65 × 95 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L550xP600xH825 mm
Dimensiones cesta	50×50
Altura máxima de la vajilla	340 mm
Pasaje útil	380 mm
Equipamiento de serie	N.1 porta platillos, n.1 cesta porta platos
Dosificador brillantador	Sí
Dosificador detergente	Sí
Durada ciclo	120 segundos
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt
Producción horaria	1800 Tazas ,1500 Vasos , 500 Platos
Alimentación	Monofásica
Potencia absorbida (watt)	3450 Watt
Rendimiento caldera	2400 Watt
Resistencia cuba	500 Watt
Bomba de lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacidad cuba	12 lt
Capacidad caldera (lt)	3,5 lt

Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	ABS resistente