



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

SKU: ECO538QDP



50 x 50



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS PROFESIONAL ECO538QDP 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 **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 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
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
Producción horaria	1800 Tazas ,1500 Vasos , 500 Platos
Alimentación	Trifásica
Potencia absorbida (watt)	4700 Watt
Rendimiento caldera	4000 Watt
Resistencia cuba	700 Watt
Capacidad caldera (lt)	5 lt
Capacidad cuba	12 lt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	ABS resistente