



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

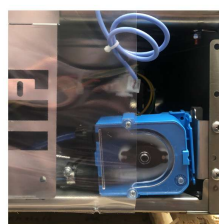
Página: 1

LAVAVAJILLAS MECÁNICO TRIFÁSICO CON CESTA 50X50 CM Y SUAVIZADOR COMPLETO DE DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EA500QD



50 x 50



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVAJILLAS PROFESIONAL CON SUAVIZADOR EA500QD CESTA 50X50 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

¡**Project Food** propone la serie de lavavajillas profesional **EA** que simplifica la gestión de los ciclos de lavado con unos pocos botones y ahorra un tiempo precioso! **El ciclo de lavado fijo de 120 segundos** asegura una capacidad de lavado de 30 cestas por hora.

Después de la fase de calentamiento inicial, simplemente presiona los botones de encendido y inicio para iniciar el proceso. Espera solo 2 minutos, descarga la cesta y comienza 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:

- **Gestión del agua dura:** el **suavizador** de agua integrado resuelve definitivamente los problemas causados por el agua dura;
- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** 50x50 cudrado;
- **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;
- **Suavizador integrado:** evita los depósitos de cal y facilita el mantenimiento de la máquina;
- **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.

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
- N.1 porta cucharitas
- Bomba de desagüe
- Suavizador incluido
- Dosificador abrillantador y detergente incluidos

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

DATOS TECNICOS

Peso	63 kg
Dimensiones	70 × 65 × 95 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L580xP600xH830 mm
Dimensiones cesta	50×50
Altura máxima de la vajilla	340 mm
Pasaje útil	364 mm
Equipamiento de serie	N.1 cesta porta vasos, n.1 cesto porta platos, n.1 cesta porta cucharitas
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	Trifásica



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

Potencia absorbida (watt)	5400 watt
Rendimiento caldera	3200 Watt
Resistencia cuba	1500 Watt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Capacidad cuba	30 lt
Capacidad caldera (lt)	6 lt
Bomba de lavado	Q = 230 lt/m Hmax = 7,3 mt
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	ABS resistente