

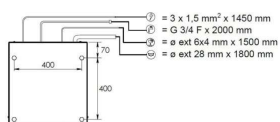
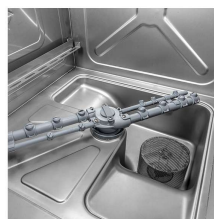


PROJECT Food®

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

## LAVAVASOS ELECTRÓNICO DE AGUA LIMPIA TRIFÁSICO CON CESTA 40X40 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: AC43QD



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### ¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL AGUA LIMPIA AC43QD CESTA 40X40 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

**Project Food** propone el lavavasos profesional serie **AC**, que es la máquina de **agua limpia**, de esta manera se obtiene el sistema de **lavado más higiénico** que existe en el mercado ya que el agua que se utiliza para el lavado no se utiliza para el enjuague.

El lavavasos AC43QD, con su **altura útil de 28 cm**, es capaz de lavar vasos de diferentes tamaños, por lo que es ideal para todas las necesidades.

### Características principales del lavavasos agua limpia AC42QD:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30/40 cestas por hora**;
- **Ciclo de lavado:** el ciclo de lavado se puede configurar desde **180 o 240 segundos o continuo**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta 40x40 cm cuadrada;
- **Alimentación:** el lavavasos 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 lavavasos 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 totalmente automatizadas;
- Como accesorio están presentes los **brazos de lavado de acero inoxidable**.

### Ciclos de lavado:

- ¿Cómo funcionan los ciclos de lavado de los **lavavasos clásicos**?
  1. Lavado
  2. Enjuague
  3. Desagüe
- ¿Cómo funcionan los ciclos de lavado de los **lavavasos de agua limpia**?
  1. Lavado
  2. Desagüe
  3. Enjuague

De esta manera se obtiene el sistema de lavado más higiénico que existe en el mercado, el agua del lavado de hecho nunca entra en contacto con el agua del aclarado.



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

### Seguridad y funcionalidad:

- **Desagüe lavavasos: 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;
- **Informes de errores:** los errores o las 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**.

### Personalización:

Experimenta la personalización de la lavadora de vasos con gráficos a medida de Projectfood. Obtén un lavavasos funcional y de decoración. Descubre los costes de personalización en los accesorios.

### Equipamiento de serie:

- N.2 cestas vasos 40x40
- N.1 soporte de cucharilla
- N.1 porta platos
- Bomba de descarga incluida
- Dosificador abrillantador y detergente incluido

**¡Para obtener más información y personalizar el lavavasos profesional de agua limpia, contáctanos!**

### DATOS TECNICOS

**Peso** 44 kg

**Dimensiones** 60 × 52 × 85 cm



**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

|                                        |                                                                    |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L500xP520xH715 mm                                                  |
| <b>Tipo de cesta</b>                   | Cuadrada                                                           |
| <b>Dimensiones cesta (cm)</b>          | 40×40                                                              |
| <b>Pasaje útil</b>                     | 310 mm                                                             |
| <b>Altura máxima de la vajilla</b>     | 280 mm                                                             |
| <b>Equipamiento de serie</b>           | N.2 cestas cuadradas 40×40, N.1 porta cucharitas , n.1 portaplatos |
| <b>Dosificador detergente</b>          | Sí                                                                 |
| <b>Dosificador brillantador</b>        | Sí                                                                 |
| <b>Durada ciclo</b>                    | 180-240 segundos o continuo                                        |
| <b>Consumo de agua por ciclo (lt)</b>  | 4 lt                                                               |
| <b>Producción horaria</b>              | 1000 Tazas o Vasos                                                 |
| <b>Panel de control</b>                | Electrónico                                                        |
| <b>Alimentación</b>                    | Trifásica                                                          |
| <b>Potencia absorbida (watt)</b>       | 6200 Watt                                                          |
| <b>Rendimiento caldera</b>             | 6000 Watt                                                          |
| <b>Resistencia cuba</b>                | 500 Watt                                                           |
| <b>Sistema de agua limpia</b>          | Sí                                                                 |
| <b>Bomba de lavado</b>                 | Q = 95 lt/m Hmax = 6 mt                                            |
| <b>Capacidad cuba (lt)</b>             | 7 lt                                                               |
| <b>Capacidad caldera (lt)</b>          | 6,5 lt                                                             |
| <b>Presión alimentación agua</b>       | 2 Atm 3/4 Gas                                                      |
| <b>Brazos de lavado</b>                | ABS resistente                                                     |
| <b>Bomba de descarga</b>               | Sí                                                                 |