



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

LAVAVASOS ELECTRÓNICO DE ÓSMOSIS INVERSA MONOFÁSICO CON CESTA Ø 41 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: TO42RD



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS TO42RD CESTA Ø 41 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Projectfood presenta el lavavasos profesional eléctrico modelo **TO** con **pantalla LCD** y **sistema de ósmosis inversa**, que garantizan un resultado limpio de alta calidad.

El lavavasos, con su **altura útil de 28 cm**, puede acomodar vasos de diferentes tamaños, por lo que es una opción ideal tanto para las necesidades de lavado de tazas como para las de vasos más grandes.

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 por **90 o 120 o 180 segundos**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta Ø 41 redonda;
- **Alimentación:** el lavavasos tiene **alimentación monofásica**;
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable para una durabilidad fiable;
- **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 completamente automatizadas;
- Como accesorio están presentes los **brazos de lavado de acero inoxidable**.

Sistema de ósmosis:

- **Vajilla más brillante:** la desmineralización completa del agua reduce significativamente la aparición de manchas, halos o marcas en las superficies, características comunes en el agua de dureza media;
- **Ahorro para los gerentes de los restaurantes:** una reducción del 50% en el consumo de detergente respecto al lavado tradicional con lavavajillas, garantizando menores costes operativos;
- **Vajilla seca:** el proceso de secado mecánico se simplifica, permitiendo tiempos rápidos gracias a la combinación correcta de abrillantador. A menudo, el secado manual con paños o paños de cocina se vuelve superfluo.

Ciclos de lavado:

- **Ciclo Eco:** menor consumo de agua y menor temperatura de lavado;
- **Ciclo Long:** lavado continuo hasta 12 minutos para una limpieza profunda;

- **Ciclo Glass:** ideal para lavar vasos con enjuague a bajas temperaturas;
- **Ciclo Intensive:** compuesto por dos lavados y dos enjuagues, ideal para vajillas y vasos muy sucios;
- **Ciclo Cutlery:** ideal para cubiertos metálicos, con lavado a altas temperaturas y mayor durabilidad;
- **Ciclo San:** desinfección completa de vajillas y vasos para la máxima higiene.

Seguridad y funcionalidad:

- **Descarga de lavavasos: bomba de desagüe** que permite descargar la máquina incluso si no se tiene 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 eficaz:** microfiltro en la succión de la bomba para una filtración de agua óptima;
- **Seguridad adicional:** válvula de retención para evitar el reflujo de agua en el suministro de agua;
- **Microinterruptor de seguridad:** evita fugas de agua al abrir la puerta con el ciclo en marcha;
- **Informes de errores:** los errores o 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**;
- **Ósmosis inversa:** la ósmosis está diseñada para un flujo nominal de aproximadamente 160/180 litros/hora, variable según diferentes parámetros y calidad.

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 para vasos Ø 41 cm
- N.1 Portaplatos
- N.1 Soporte de cucharilla
- Bomba de desagüe instalada
- Bomba de aumento de presión (AIR BREAK TANK)
- Dispensador abrillantador y detergente incluidos

¡Para obtener más información y personalizar tu lavavasos, contáctanos!



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

DATOS TECNICOS

Peso	44 kg
Dimensiones	60 × 52 × 85 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	Lavavasos: L450xP520xH705 mm Ósmosis L107xP450xH450 mm
Tipo de cesta	Redonda
Dimensiones cesta (cm)	Ø41
Altura máxima de la vajilla	280 mm
Pasaje útil	310 mm
Equipamiento de serie	N.2 cestas redondas, n.1 porta cucharitas, n.1 portaplatos
Dosificador detergente	Sí
Dosificador brillantador	Sí
Durada ciclo	90/120/180 segundos
Producción horaria	1500 Tazas o Vasos
Panel de control	Electrónico
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt
Alimentación	Monofásica
Potencia absorbida (watt)	Lavavasos: 4190 watt Ósmosis: 400 watt
Rendimiento caldera	4000 Watt
Resistencia cuba	2 x 900 Watt "Active Dynamic Control"
Capacidad cuba (lt)	7 lt
Capacidad caldera (lt)	6,5 lt
Bomba de lavado	Q = 95 lt/m Hmax = 6 mt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas



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

Bomba de descarga

Sí

Brazos de lavado

Acero inoxidable