



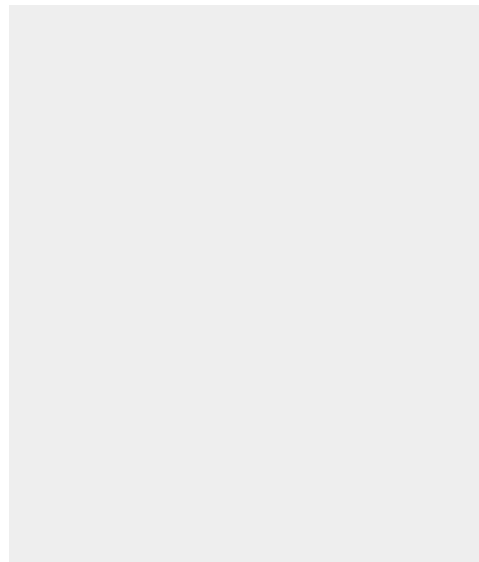
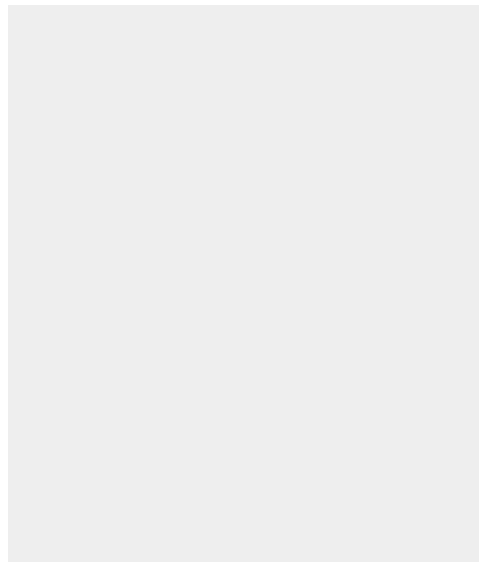
PROJECT Food®

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 TRIFÁSICO CON CESTA 40X40 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: TP43QD



40 x 40



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS TP43QD CESTA 40X40 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Projectfood presenta el lavavasos profesional **TP** con **pantalla LCD** como una combinación de una máquina de serie económica y una de gama alta, combinando lo mejor de ambas categorías: **fiabilidad** y **diseño**, todo a un **precio razonable**.

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 40x40 cuadrada;
- **Alimentación:** el lavavasos tiene alimentación trifásica (400 V 3N+T 50 Hz);
- **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**.

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;



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

- **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**.

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 40x40 cm
- N.1 Portaplatos
- N.1 Soporte de cucharilla
- Bomba de desagüe
- Dispensador abrillantador y detergente incluidos

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

DATOS TECNICOS

Peso	44 kg
Dimensiones	60 × 52 × 85 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L450xP520xH705 mm
Tipo de cesta	Cuadrada



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

Altura máxima de la vajilla	280 mm
Dimensiones cesta (cm)	40×40
Pasaje útil	310 mm
Equipamiento de serie	N.2 cestas cuadradas, n.1 porta cucharas, n.1 porta platos
Dosificador detergente	Sí
Dosificador brillantador	Sí
Durada ciclo	90/120/180 segundos
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt
Producción horaria	1500 Tazas o Vasos
Panel de control	Electrónico
Alimentación	Trifásica
Potencia absorbida (watt)	4190 Watt
Rendimiento caldera	4000 Watt
Resistencia cuba	500 Watt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Capacidad cuba (lt)	7 lt
Capacidad caldera (lt)	6,5 lt
Bomba de lavado	Q = 95 lt/m Hmax = 6 mt
Bomba de descarga	Sí
Brazos de lavado	ABS resistente