



PROJECT Food®

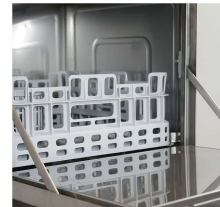
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## LAVAVASOS MECÁNICO CON CESTA 35X35 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EC35QD



35 x 35



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### ¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EC35QD CESTA 35X35 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Compra tu propio lavavamos mecánico profesional para simplificar la gestión de los ciclos de lavado con unos pocos botones. Ahorra tiempo valioso con el ciclo de lavado fijo de 120 segundos que asegura una capacidad de lavado de 30 cestas por hora.

El uso es sencillo: después de la fase de calentamiento inicial, será suficiente pulsar los botones de encendido y de inicio para iniciar el proceso; después de solo 2 minutos podrás descargar la cesta y comenzar el segundo ciclo.

La **altura útil de 24 cm** del lavavamos puede acomodar vajillas de diferentes tamaños, por lo que es

ideal tanto para lavar tazas como para lavar vasos.

### Características principales del lavavasos mecánico EC35QD:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta 35x35 cuadrada;
- **Construcción robusta:** estructura totalmente de acero inoxidable para una durabilidad fiable;
- **Panel de control:** el lavavasos 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 de los lavavasos:** equipado con drenaje por caída con desbordamiento;
- **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.

### 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 35x35 cm
- N.1 soporte de cucharilla
- Dispensador abrillantador y detergente incluidos

**¡Para obtener más información y personalizar tu lavavasos profesional, ponte en contacto con nosotros!**



**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>Peso</b>	35 kg
<b>Dimensiones</b>	55 × 46 × 71 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L400xP470xH615 mm
<b>Altura máxima del lavavajillas</b>	240 mm
<b>Pasaje útil</b>	255 mm
<b>Tipo de cesta</b>	Cuadrada
<b>Dimensiones cesta (cm)</b>	35×35
<b>Equipamiento de serie</b>	N.2 cestas cuadradas, n.1 portacucharitas
<b>Dosificador detergente</b>	Sí
<b>Dosificador brillantador</b>	Sí
<b>Durada ciclo</b>	120 segundos
<b>Producción horaria</b>	1100 Tazas o Vasos
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Alimentación</b>	Monofásica
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	3180 Watt
<b>Rendimiento caldera</b>	2400 Watt
<b>Resistencia cuba</b>	500 Watt
<b>Capacidad caldera (lt)</b>	3,5 lt
<b>Capacidad cuba lavado (lt)</b>	7,5 lt
<b>Presión alimentación agua</b>	2 Atm 3/4 Gas
<b>Bomba de lavado</b>	Q= 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
<b>Bomba de descarga</b>	No
<b>Brazos de lavado</b>	ABS resistente