



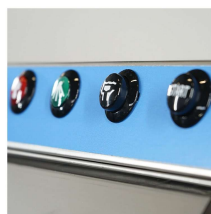
PROJECT Food®

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 MECÁNICO CON CESTA Ø 36 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR + BOMBA DE DESAGÜE

SKU: EC35RDP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EC35RDP CESTA Ø 36 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

¡Simplifica la gestión de los ciclos de lavado con unos pocos botones y ahorra tiempo precioso! **El ciclo de lavado fijo de 120 segundos** garantiza una capacidad de lavado de 30 cestas por hora.

Después de la etapa de calentamiento inicial, simplemente pulsa los botones de encendido y inicio para iniciar el proceso. Espera solo 2 minutos, descargue la cesta y comienza el segundo ciclo.

Con una **altura útil de 24 cm**, este lavavasos puede acomodar vasos de diferentes tamaños, por lo que es ideal tanto para lavar tazas como para lavar vasos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL LAVAVASOS MECÁNICO EC35RDP:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta Ø 36 cm redonda;
- **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:** bomba de descarga que permite descargar la máquina incluso si no hay 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.

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:



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

- N.2 cestas Ø 36 cm
- N.1 soporte de cucharilla
- Dispensador abrillantador y detergente incluidos
- Bomba de desagüe

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

DATOS TECNICOS

Peso	35 kg
Dimensiones	55 × 46 × 71 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L400xP470xH615 mm
Dimensiones cesta (cm)	Ø36
Altura máxima del lavavajillas	240 mm
Pasaje útil	255 mm
Tipo de cesta	Redonda
Equipamiento de serie	N.2 cestas redondas, n.1 portacucharitas
Dosificador detergente	Sí
Dosificador brillantador	Sí
Durada ciclo	120 segundos
Consumo de agua por ciclo	2,7 lt
Producción horaria	1100 Tazas o Vasos
Panel de control	Mecánico
Alimentación	Monofásica
Potencia absorbida (watt)	3180 Watt
Rendimiento caldera	2400 Watt



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

Resistencia cuba	500 Watt
Capacidad caldera (lt)	3,5 lt
Capacidad cuba de lavado	7,5 lt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Bomba de descarga	Sí
Bomba de lavado	Q= 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Brazos de lavado	ABS resistente