



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

LAVAVASOS MECÁNICO CON CESTA Ø 36 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EC35RD



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EC35RD CESTA Ø 36 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

¡El lavavasos profesional EC35RD simplificará la gestión de los ciclos de lavado gracias a sus pocos botones! **El ciclo de lavado fijo de 120 segundos** te ahorrará tiempo valioso y garantizará una capacidad de lavado de hasta 30 cestas por hora.

Después del breve calentamiento inicial, será suficiente pulsar los comandos de inicio y de inicio para iniciar el proceso, al final del lavado de solo 2 minutos, podrás descargar la cesta y comenzar el segundo ciclo.

El lavavasos, con una **altura útil de 24 cm**, es adecuado para vasos de diferentes tamaños, por lo que es ideal tanto para lavar tazas como para lavar vasos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL LAVAVASOS MECÁNICO EC35RD:

- **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:** 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 Ø 36 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!

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	No
Bomba de lavado	Q= 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Brazos de lavado	ABS resistente