



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 40X40 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EC40QD



40 x 40



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EC40QD CESTA 40X40 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

Simplifica y acelera la gestión de los ciclos de lavado con nuestro lavavasos profesional: **un ciclo de lavado fijo de 120 segundos** que te asegura una capacidad de 30 cestas por hora y unos simples botones para el control.

El uso es muy sencillo: una vez completado el calentamiento inicial, será suficiente pulsar los botones de encendido y de inicio para iniciar el lavado. Después de solo 2 minutos, puedes descargar la cesta y comenzar otro ciclo.

Con una **altura útil de 28 cm**, este lavavasos puede acomodar vajillas de varios tamaños, por lo que es perfecto tanto para lavar tazas como para lavar vasos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL LAVAVASOS MECÁNICO EC40QD:

- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta 40x40 cm 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.



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

Equipamiento de serie:

- N.2 cestas 40x40 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	39 kg
Dimensiones	60 × 52 × 80 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L450xP520xH692 mm
Dimensiones cesta (cm)	40×40
Altura máxima del lavavajillas	280 mm
Pasaje útil	310 mm
Tipo de cesta	Cuadrada
Equipamiento de serie	N.2 cestas cuadradas 40×40, n.1 porta cucharitas
Dosificador detergente	Sí
Dosificador brillantador	Sí
Durada ciclo	120 segundos
Consumo de agua por ciclo	2,7 lt
Producción horaria	1500 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	8,5 lt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Bomba de descarga	No
Brazos de lavado	ABS resistente
Bomba de lavado	Q= 120 lt/m Hmax = 7,2 mt