

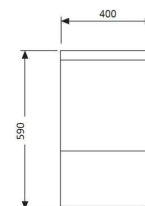
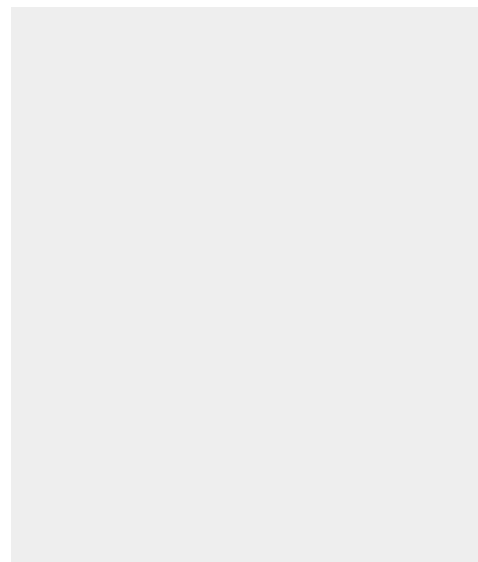
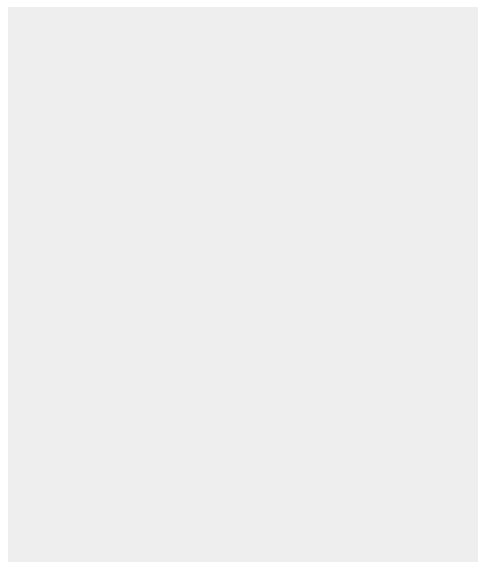


PROJECT Food®

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 41 CM Y SUAVIZADOR INTEGRADO COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EA40RD



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EA40RD CESTA Ø 41 CM PROJECT FOOD PARA TUS NECESIDADES?

¡**Project Food** ofrece la serie **EA** que simplifica la gestión de los ciclos de lavado con unos pocos botones y ahorra un 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, descarga la cesta y comienza el segundo ciclo.

Con una **altura útil de 28 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 EA40RD:

- **Gestión del agua dura:** el **suavizador de agua integrado** soluciona definitivamente los problemas causados por el agua dura;
- **Capacidad:** el ciclo rápido garantiza una alta eficiencia, completando **30 cestas por hora**;
- **Tamaño de la cesta:** cesta Ø 41 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;
- **Suavizador integrado:** evita depósitos de cal y simplifica el mantenimiento de la máquina;
- **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 41 cm
- N.1 soporte de cucharilla
- Dispensador abrillantador y detergente incluidos
- Suavizador integrado
- Bomba de desagüe

¡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)	L440xP540xH670 mm
Dimensiones cesta (cm)	Ø41
Altura máxima del lavavajillas	280 mm
Pasaje útil	320 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
Producción horaria	1500 Tazas o Vasos, 240 Platos
Consumo de agua por ciclo (lt)	2,7 lt



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

Panel de control	Mecánico
Alimentación	Monofásica
Potencia absorbida (watt)	3500 W
Rendimiento caldera	3000 Watt
Resistencia cuba	500 Watt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas
Capacidad caldera (lt)	2,6 lt
Capacidad cuba lavado (lt)	9 lt
Bomba de lavado	Q= 230 lt/m Hmax = 7,3 mt
Brazos de lavado	ABS resistente
Bomba de descarga	Sí