



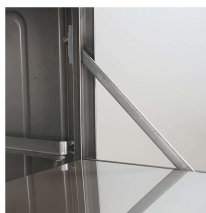
PROJECT Food®

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 41 CM COMPLETO CON DOSIFICADOR LIMPIADOR Y ABRILLANTADOR

SKU: EC40RD



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

¿POR QUÉ ELEGIR EL LAVAVASOS PROFESIONAL EC40RD CESTA Ø 41 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.

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 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 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:** 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 41 cm



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.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
Tipo de cesta	Redonda
Dimensiones cesta (cm)	Ø41
Altura máxima del lavavajillas	280 mm
Pasaje útil	310 mm
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	1500 Tazas o Vasos
Panel de control	Mecánico
Alimentación	Monofásica
Potencia absorbida (watt)	3180 Watt
Rendimiento caldera	2400 Watt
Resistencia cuba	500 Watt
Presión alimentación agua	2 Atm 3/4 Gas



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

Capacidad cuba de lavado	8,5 lt
Capacidad caldera (lt)	3,5 lt
Bomba de lavado	Q= 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Bomba de descarga	No
Brazos de lavado	ABS resistente