

Lavavasos profesional 35x35 H210 electromecánico de doble pared con dosificador de abrillantador

MODELO: LD35D

Dim. externas

L 430 x P 520 x H 610 mm

701,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 430 mm x P 520 mm x H 610 mm
Medida de la cesta	350 mm x 350 mm x 150 mm
Peso neto	33 kg
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Capacidad de la cesta	20 CESTI/H
Duración del ciclo	180 sec.
Capacidad de la cuba	12 LT
Resistencia de la cuba	600 W
Resistencia de la caldera	2200 W
Capacidad de la caldera	3 LT
Ruido	60 dB
Distancia útil	210 mm
Potencia de la bomba de lavado	0,15 Kw
Potencia máxima absorbida	2350 W

Temperatura de lavado/enjuague	50°C / 82°C
Cantidad de vasos por hora	200 / 500
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada 35 x 35, 1 cesta para cubiertos, dosificador de detergente y abrillantador
Cable	Cable + enchufe
Aislamiento	Doppia parete
Tipo de máquina	Lavavasos
Tipo de cesta	Cesta cuadrada
Tipo de controles	Controles mecánicos
Dispensador de abrillantador	Con dispensador de abrillantador incorporado
Dispensador de detergente	Dispensador de detergente no incluido
Bomba de desagüe incluida	No
Normative	CE

Descripción

Lavavasos profesional electromecánico monofásico con cesta cuadrada de 350 x 350 mm, altura útil 210 mm, dosificador de abrillantador instalado y doble pared.

El lavavasos profesional 35x35 de bajo consumo está diseñado para garantizar excelentes resultados de lavado incluso en espacios reducidos o con alturas limitadas, como bares, pubs, restaurantes y locales con alta rotación de vasos.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304, este lavavasos destaca por su estructura de doble pared, que proporciona un mayor aislamiento térmico y acústico, reduciendo la pérdida de calor, el consumo energético y el ruido durante el funcionamiento. Una solución ideal para quienes buscan un lavavasos profesional ecológico, eficiente y económico.

La gestión electromecánica con temporizador de alta fiabilidad mecánica y botones de control hace que su uso sea sencillo, intuitivo y duradero, perfecto para un uso profesional intensivo. Los 2 brazos giratorios y los chorros de lavado aseguran una acción potente y uniforme, para vasos siempre perfectamente limpios.

El lavavasos para bar está equipado con termostop y microinterruptor de seguridad, que evita la salida de agua si se abre la puerta durante el ciclo, garantizando mayor seguridad y fiabilidad.

Se recomienda la **instalación de un descalcificador de agua para prevenir la formación de cal**, especialmente cuando la **dureza del agua de alimentación supera lo 20°**(grados franceses).

Ventajas principales

- Bajo consumo energético: Las resistencias de calentamiento rápido y la doble pared permiten una reducción significativa del consumo.
- Doble pared para un mejor aislamiento acústico y térmico.
- Dosificador de abrillantador instalado de serie: Las bombas peristálticas aseguran una dosificación precisa, evitando desperdicios y optimizando los costes.
- Mantenimiento sencillo: Los filtros de superficie de la cuba, fácilmente extraíbles, mantienen el agua limpia por más tiempo, mejorando la eficiencia del lavado.

Características técnicas

- Cesta: cuadrada 35 x 35 cm
- Altura útil de paso: 210 mm
- Producción por hora: 200 – 500 vasos
- Duración del ciclo de lavado: 180 segundos
- Alimentación: monofásica
- Caldera de aclarado: sistema de mantenimiento constante de la temperatura
- Desagüe de la cuba: manual mediante retirada del tubo de rebose
- Bomba de desagüe: no instalable (sin predisposición)
- Cable de alimentación con enchufe Schuko instalado

Nota: Para utilizar una cesta redonda es necesario adquirir por separado el soporte específico disponible entre los productos relacionados.