

Lavavasos profesional cesta Ø350 mm H 210 electromecánico de doble pared con dosificador de abrillantador

MODELO: LD36D

Dim. externas

L 430 x P 520 x H 610 mm

734,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 430 mm x P 520 mm x H 610 mm
Medida de la cesta	Ø 360 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 redonda
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 redonda Ø350 mm, altura útil de 210 mm, dosificador de abrillantador instalado y doble pared.

El lavavasos profesional con cesta redonda de 350 mm de bajo consumo está diseñado para garantizar excelentes resultados de lavado incluso en espacios reducidos o con altura limitada, 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 dispersión de calor, el consumo energético y el nivel de ruido durante el funcionamiento. Una solución ideal para quienes buscan un lavavasos profesional ecológico, eficiente y económico en consumos.

El control electromecánico con temporizador de alta calidad y botones de mando hace que su uso sea sencillo, intuitivo y fiable en el tiempo, perfecto para un uso profesional intensivo. Las 2 hélices de lavado y los chorros garantizan una acción potente y uniforme, para obtener vasos siempre perfectamente limpios.

El lavavasos para bar está equipado con termostop y microinterruptor de seguridad, que evita la salida de agua en caso de apertura de 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 incluido de serie: la bomba peristáltica garantiza una dosificación precisa, evitando desperdicios y optimizando los costes de gestión.
- Mantenimiento sencillo: los filtros de superficie en cuba, fácilmente extraíbles, mantienen el agua limpia durante más tiempo, mejorando la eficiencia del lavado.

Características técnicas

- Cesta: redonda Ø 35 cm
- Altura útil de paso: 210 mm
- Producción horaria: 200 / 500 vasos
- Duración del ciclo de lavado: 180 segundos
- Alimentación: monofásica
- Calderín de aclarado: sistema de mantenimiento constante de la temperatura
- Desagüe de cuba: manual mediante extracción del tubo de rebose
- Bomba de desagüe: no instalable (sin predisposición)
- Cable de alimentación con enchufe Schuko instalado

Nota: para el uso de una cesta redonda es necesario adquirir por separado el soporte específico disponible entre los productos relacionados.