

Lavavasos profesional 40×40 H295 electrónico monofásico con dosificadores y doble pared

MODELO: LDE40DDP

Dim. externas

L 460 x P 520 x H 695 mm

1.057,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 460 mm x P 520 mm x H 695 mm
Medida de la cesta	400 mm x 400 mm x 150 mm
Peso neto	45 kg
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Duración del ciclo	80-110-140 sec
Capacidad de la cuba	16 LT
Resistencia de la cuba	600 W
Resistencia de la caldera	3000 W
Capacidad de la caldera	4,5 LT
Distancia útil	295 mm
Potencia de la bomba de lavado	0,15 Kw
Potencia máxima absorbida	3150 W
Temperatura de lavado/enjuague	50°C / 82°C

Cantidad de vasos por hora	675 - 1125
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada 40 x 40, 1 cesta para cubiertos, dosificador de detergente, dosificador de abrillantador
Cable	Cable + enchufe
Aislamiento	Doppia parete
Tipo de máquina	Lavavasos
Tipo de cesta	Cesta cuadrada
Tipo de controles	Controles electrónicos
Dispensador de abrillantador	Con dispensador de abrillantador incorporado
Dispensador de detergente	Con dispensador de detergente incorporado
Bomba de desagüe incluida	Sì
Normative	CE

Descripción

Lavavasos profesional electrónico monofásico con cesta cuadrada de 400 × 400 mm, dosificador de detergente y dosificador de abrillantador instalados, con doble pared.

El lavavasos profesional 40×40 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 se distingue por su estructura de doble pared, que proporciona un mayor aislamiento térmico y acústico, reduciendo la pérdida 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 electrónico con temporizador digital y botones de mando hace que su uso sea sencillo, intuitivo y fiable en el tiempo, perfecto para un uso profesional intensivo. Las 2 turbinas de acero inoxidable y los chorros de lavado garantizan una acción potente y uniforme, dejando los vasos siempre perfectamente limpios.

El lavavasos para bar está equipado con termostop y microinterruptor de seguridad, que impide 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.
- Dosificadores de detergente y abrillantador instalados de serie: las bombas peristálticas garantizan una dosificación precisa, evitando desperdicios y optimizando los costes de gestión.
- Bomba de desagüe: apta para desagües a pared.
- 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: cuadrada 40 × 40 cm
- Altura útil de paso: 295 mm
- Producción horaria: 200 / 500 vasos
- Duración del ciclo de lavado: 180 segundos
- Alimentación: monofásica
- Caldera de aclarado: sistema de mantenimiento constante de la temperatura
- 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.