

Lavavajillas profesional 50x50 electrónico de doble pared con dosificadores de abrillantador y detergente

MODELO: LDE50MDD

Dim. externas

L 600 x P 600 x H 820 mm

1.254,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 600 mm x P 600 mm x H 820 mm
Medida de la cesta	500 mm x 500 mm
Peso neto	42 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Duración del ciclo	180 sec.
Capacidad de la cuba	24 LT
Resistencia de la cuba	1100 W
Resistencia de la caldera	3000 W
Capacidad de la caldera	4,5 LT
Ruido	60 dB
Distancia útil	360 mm

Potencia de la bomba de lavado	0,25 Kw
Potencia máxima absorbida	3150 W
Temperatura de lavado/enjuague	50°C / 82°C
Producción de platos por hora	600
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada 50 x 50cm, 1 cesta para cubiertos, dosificador de detergente y de abrillantador
Tipo de máquina	Lavavajillas
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	No
Normative	CE

Descripción

Lavavajillas profesional electrónico monofásico con cesta cuadrada de 500 x 500 mm, dosificador de detergente y dosificador de abrillantador instalados, con doble pared.

El lavavajillas profesional 50x50 de bajo consumo está diseñado para garantizar excelentes resultados de lavado incluso en entornos con espacios reducidos o alturas limitadas, como bares, pubs, restaurantes y locales con alta rotación de vasos.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304, este lavavajillas destaca por su estructura de doble pared, que asegura 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 lavavajillas profesional ecológico, eficiente y económico en consumo.

La gestión electrónica con temporizador digital y botones de control hace que su uso sea sencillo, intuitivo y fiable en el tiempo, perfecto para un uso profesional intensivo. Los 2 brazos giratorios de plástico y los chorros de lavado garantizan una acción potente y uniforme, para vasos siempre perfectamente limpios.

El lavavajillas 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, para una mayor seguridad y fiabilidad.

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 de producto y optimizando los costes de gestión.
- Mantenimiento sencillo: Los filtros de superficie en la cuba, fácilmente extraíbles, mantienen el agua limpia durante más tiempo, mejorando la eficiencia del lavado.

Características técnicas

- Cesta: cuadrada 50 x 50 cm
- Altura útil de paso: 360 mm
- Producción por hora: 1125 - 1620 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 la 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.