



Lavavajillas de capota electromecánico con cesta cuadrada de 500 × 500 mm, altura útil de 430 mm

MODELO: LDC60

Dimensiones externas

L 660 x P 760 x A 1500 mm

1.845,00 € + IVA



 **Producción en 15/20 días**

Dimensiones externas	L 660 mm x P 760 mm x A 1500 mm
Medida de la cesta	500 mm x 500 mm
Peso neto	98 kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Duración del ciclo	180 sec.
Capacidad de la cuba	25 LT
Resistencia de la cuba	2200 W
Resistencia de la caldera	4500 W
Capacidad de la caldera	4,5 LT
Ruido	60 dB
Distancia útil	430 mm
Potencia de la bomba de lavado	0,40 Kw

Potencia máxima absorbida	4900 W
Temperatura de lavado/enjuague	50°C / 82°C
Producción de platos por hora	900
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada 50 x 50, 1 cesta para cubiertos
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Tipo de máquina	Lavavajillas de cúpula
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	No

incluida

Normative

CE

Descripción

Lavavajillas de capota electromecánico con cesta cuadrada de 500 × 500 mm, altura útil de 430 mm.

El lavavajillas de capota electromecánico 50×50 es una solución profesional diseñada para garantizar altas prestaciones de lavado, máxima fiabilidad y facilidad de uso, incluso en espacios reducidos o con limitaciones de altura.

Gracias a su construcción en acero inoxidable AISI 304 y diseño compacto, es ideal para restaurantes, pizzerías, comedores y cocinas profesionales que requieren resultados constantes y optimización de los tiempos de trabajo.

La altura útil de 430 mm permite lavar cómodamente incluso platos de pizza, haciendo que este lavavajillas de capota sea especialmente adecuado para el sector de la restauración.

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 turbinas de plástico y los chorros de lavado garantizan una acción potente y uniforme, para obtener vajilla siempre perfectamente limpia.

El lavavajillas profesional 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.

El lavavajillas de capota profesional no dispone de un sistema interno de recuperación y condensación del vapor. Por este motivo, se recomienda la instalación de una campana extractora o un sistema de extracción forzada para mantener un ambiente de trabajo saludable.

Ventajas principales

- Bajo consumo energético: las resistencias de calentamiento rápido y la doble pared permiten una reducción significativa del consumo.
- Mantenimiento sencillo: los filtros de superficie en cuba, fácilmente extraíbles, mantienen el agua limpia durante más tiempo, mejorando la eficiencia del lavado.

Características técnicas

- Dimensión de la cesta: cuadrada 500 × 500 mm
- Altura útil de paso: 430 mm
- Turbinas y chorros de lavado: en plástico de alto rendimiento
- Caldera de aclarado: con mantenimiento constante de la temperatura
- Filtración: filtros de superficie en cuba
- Cable de alimentación: sin enchufe