

Pedido del cliente

Lavavajillas de capota electromecánico 50x50 H430 con dosificadores de abrillantador y detergente instalados

Precio: 1.800,00 € + IVA



Referencia: LDC60DD

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Lavavajillas de capota

Pedido del cliente

Descripción

Lavavajillas de capota electromecánico con cesta cuadrada de 500 mm x 500 mm, altura útil de 430 mm y dosificadores de abrillantador y detergente instalados.

El **lavavajillas de capota electromecánico 50x50** es una solución profesional diseñada para garantizar altas prestaciones de lavado, máxima fiabilidad y facilidad de uso, incluso en ambientes con espacios reducidos o alturas limitadas.

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

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

La gestión electromecánica con temporizador de alta calidad mecánica y botones de control hace que su uso sea sencillo, intuitivo y fiable a lo largo del tiempo, perfecto para un uso profesional intensivo. Los 2 brazos giratorios de plástico y los chorros de lavado aseguran una acción potente y uniforme, para vajilla siempre perfectamente limpia.

El lavavajillas para restauración está **equipado con termostop y microinterruptor de seguridad**, que impide la salida de agua en caso de apertura de la puerta durante un ciclo en marcha, ofreciendo mayor seguridad y fiabilidad.

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

Ventajas principales

- Bajo consumo energético: las resistencias especiales de calentamiento rápido y la doble pared permiten una reducción significativa del consumo.
- Dosificador de abrillantador y detergente de serie: las bombas peristálticas garantizan un dosificado preciso, evitando el desperdicio 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 y mejoran la eficiencia del lavado.

Características técnicas

- Dimensión de la cesta: cuadrada 500 x 500 mm
- Altura útil de paso: 430 mm
- Brazos giratorios y chorros de lavado: en plástico de alto rendimiento
- Boiler de enjuague: con mantenimiento constante de la temperatura

Pedido del cliente

- Filtración: filtros de superficie en la cuba
- Dosificador de abrillantador y detergente: incluido
- Cable de alimentación sin enchufe

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 660 mm x P 760 mm x H 1500 mm
Peso neto	98 kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada 50x50, 1 cesta para cubiertos, dosificador de abrillantador
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Tipo de máquina	Lavavajillas de cúpula
Duración del ciclo	180 sec.
Capacidad de la cuba	25 LT
Tipo de cesta	Cesta cuadrada
Medida de la cesta	500 mm x 500 mm
Tipo de controles	Controles mecánicos
Resistencia de la cuba	2200 W
Resistencia de la caldera	4500 W
Capacidad de la caldera	4,5 LT
Dispensador de abrillantador	Con dispensador de abrillantador incorporado
Dispensador de detergente	Con dispensador de detergente incorporado
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
Bomba de desagüe incluida	No
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Tipología boiler	Pressione
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)