

Pedido del cliente

Lavavajillas de capota electromecánico 50x50 H430 con dosificadores de abrillantador y detergente, bomba de desagüe

Precio: 1.936,00 € + IVA



Referencia: LDC60DDP

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Lavavajillas de capota

Descripción

Lavavajillas de capota electromecánico con cesta cuadrada de 500 mm x 500 mm, altura útil de 430 mm, con bomba de desagüe 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 entornos con espacios reducidos o limitaciones de altura.

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 430 mm permite lavar fácilmente 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 mecánica y botones de mando 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 garantizan una acción potente y uniforme, para vasos siempre perfectamente limpios.

El lavavajillas para restauración está equipado con termostop y microinterruptor de seguridad, que evita la salida de agua en caso de apertura de la puerta durante el ciclo, para una mayor seguridad y fiabilidad.

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

Ventajas principales

- Bajo consumo energético: Las resistencias de calentamiento rápido y la doble pared permiten una reducción significativa del consumo.
- Dosificador de abrillantador y detergente de serie: Las bombas peristálticas garantizan una dosificación precisa, evitando desperdicios y optimizando los costes de gestión.
- Bomba de desagüe: adecuada para desagües en 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

- Dimensión de la cesta: cuadrada 500 x 500 mm
 - Altura útil de paso: 430 mm
 - Brazos giratorios y chorros de lavado: de plástico de alto rendimiento
 - Caldera de enjuague: con mantenimiento constante de la temperatura
 - Filtración: filtros de superficie en cuba
 - Dosificador de abrillantador y detergente: incluido
 - Cable de alimentación sin enchufe
-

Pedido del cliente

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 cesto cuadrada 50x50, 1 cestillo para cubiertos, dosificador de abrillantador, dosificador de detergente
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	Si
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)