

Pedido del cliente

Lavavajillas de capota electrónico 50×50 con recuperación de vapor, dosificadores y bomba de desagüe

Precio: 3.995,00 € + IVA



Referencia: LDA-KV

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Lavavajillas de capota

Pedido del cliente

Descripción

Lavavajillas de capota electrónico con cesta cuadrada 500x500 mm, altura útil 430 mm, con bomba de desagüe y dosificadores de abrillantador y detergente instalados.

El lavavajillas de capota electrónico 50x50 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 tiempos de trabajo.

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

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 aseguran una acción potente y uniforme, dejando los vasos siempre perfectamente limpios.

El lavavajillas profesional está equipado con termostop y microinterruptor de seguridad, que impide la salida de agua en caso de abrir la puerta durante el ciclo, garantizando mayor seguridad y fiabilidad.

Cuenta además con un sistema interno de recuperación y condensación de vapor. Gracias al sistema integrado de recuperación de vapor, elimina la necesidad de una campana externa, reduciendo costes de instalación y mejorando el confort del espacio de trabajo.

Ventajas principales

- Bajo consumo energético: las resistencias de calentamiento rápido y la doble pared permiten una reducción significativa del consumo.
- Dosificadores de abrillantador y detergente incluidos: las bombas peristálticas garantizan una dosificación precisa, evitando desperdicios y optimizando costes.
- Bomba de desagüe: apta para desagües en pared.
- Mantenimiento sencillo: los filtros de superficie en cuba son fácilmente extraíbles, manteniendo el agua limpia por más tiempo y mejorando la eficiencia del lavado.

Características técnicas

- Tamaño de la cesta: cuadrada 500 x 500 mm
- Altura útil de paso: 430 mm
- Turbinas y chorros de lavado: acero inoxidable de alto rendimiento
- Caldera de aclarado: con mantenimiento constante de la temperatura
- Filtración: filtros de superficie en cuba
- Dosificadores de abrillantador y detergente: incluidos
- Cable de alimentación: sin enchufe

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 660 mm x P 760 mm x A 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	380-415V 3N 50/60 Hz
Tipo de máquina	Lavavajillas de cúpula
Capacidad de la cuba	25 LT
Tipo de cesta	Cesta cuadrada
Medida de la cesta	500 mm x 500 mm
Tipo de controles	Controles electrónicos
Resistencia de la cuba	2200 W
Resistencia de la caldera	9000 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	0,80 kw
Potencia máxima absorbida	9800 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	Atmosferico
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)