



Lavavasos profesional 35 x 35 mecánico con dosificador de abrillantador

MODELO: GW35

Dim. externas

L 420 x P 500 x A 605 mm

982,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 420 mm x P 500 mm x A 605 mm
Medida de la cesta	350 mm x 350 mm x 150 mm
Peso neto	44 kg
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Capacidad de la cesta	20/30 CESTI/H
Duración del ciclo	120 - 180 sec
Capacidad de la cuba	11 L
Resistencia de la cuba	1200 W
Resistencia de la caldera	3000 W
Capacidad de la caldera	3 LT
Consumo de agua por ciclo	2,2 LT
Ruido	60 dB
Potencia máxima absorbida	3200 W

Temperatura de lavado/enjuague	50°C/87°C
Cantidad de vasos por hora	200 / 500
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	2 cestas para vasos 35 x 35 x 13, 1 inserto para platillos, 1 inserto para cubiertos
Cable	Cable + enchufe
Aislamiento	Pared simple
Tipo de máquina	Lavavasos
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 incluida	No
Normative	CE

Descripción

Lavavasos profesional mecánico monofásico con cesta cuadrada de 350 x 350 mm y dosificador de abrillantador instalado.

El **lavavasos profesional analógico** es la solución ideal para bares, restaurantes, pubs y establecimientos del sector HORECA que necesitan altas prestaciones en espacios reducidos. Diseñado para garantizar resultados impecables y máxima higiene, este lavavasos combina robustez, eficiencia y facilidad de uso.

Gracias a sus **2 ciclos de lavado** y una **capacidad de hasta 20/30 cestas por hora**, el lavavasos garantiza una productividad constante incluso durante las horas punta. El modelo está equipado con 2 brazos de lavado y aclarado independientes de acero inoxidable que garantizan una limpieza aún más uniforme y profunda.

La **cesta cuadrada de 35 x 35 cm** permite lavar fácilmente vasos, tazas y platos pequeños, con una altura máxima de carga de hasta 280 mm, adaptándose perfectamente a las necesidades diarias de tu establecimiento.

Ventajas principales

- **Bajo consumo energético**
- **Dosificador de abrillantador instalado de serie**
- **Mantenimiento sencillo y rápido**

Características técnicas

- Estructura de acero inoxidable 18/10 AISI 304, resistente y duradera
- Construcción de pared simple, compacta y funcional
- Puerta de doble pared para un mayor aislamiento térmico y seguridad
- Cuba estampada para una limpieza más sencilla e higiénica
- Sistema integrado de aspiración/desagüe con filtro de acero inoxidable para un vaciado total
- Caldera a presión para mantener temperaturas constantes y conseguir resultados perfectos
- Sistema Termostop para garantizar siempre un aclarado correcto
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Preparado para: dosificador de detergente y bomba de desagüe

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos, por lo que el aspecto podría diferir ligeramente del mostrado en las fotografías.