



Kit de Lavado Profesional: Fregadero, Lavavajillas 50×50 y Grupo de Ducha con Grifo

MODELO: LAVAGGIO

Dim. externas

L 600 x P 600 x A 820 mm

1.738,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 600 mm x P 600 mm x A 820 mm
Longitud del cable eléctrico	3,5 mt
Medida de la cesta	500 mm x 500 mm
Peso neto	42 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Duración del ciclo	180 sec.
Capacidad de la cuba	24 LT
Resistencia de la cuba	1100 W
Resistencia de la caldera	3000 W
Capacidad de la caldera	4,5 LT
Ruido	60 dB
Distancia útil	360 mm
Potencia de la bomba de lavado	0,25 Kw

Potencia máxima absorbida	3150 W
Temperatura de lavado/enjuague	50°C / 82°C
Cantidad de vasos por hora	500 - 720
Producción de platos por hora	600
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada de 50×50 cm, 1 cestillo para cubiertos, dosificador de detergente y dosificador de abrillantador
Cable	Cable + enchufe
Tipo de máquina	Lavavajillas
Tipo de cesta	Cesta cuadrada
Tipo de controles	Controles mecánicos
Dispensador de abrillantador	Con dispensador de abrillantador incorporado
Dispensador de detergente	Con dispensador de detergente incorporado

Bomba de desagüe incluida	No
Normative	CE

Descripción

Kit de Lavado Profesional para Restaurante – Fregadero con Espacio para Lavavajillas, Lavavajillas 50×50 y Grupo de Ducha con Grifo.

Organiza y mejora la eficiencia de la zona de lavado de tu cocina con el **Kit de Lavado Profesional para Restaurante**, una solución completa que combina practicidad, funcionalidad y prestaciones profesionales. El kit incluye un fregadero de acero inoxidable con espacio para lavavajillas, una cuba y escurridor a la derecha, un lavavajillas profesional con cesta de 50×50 cm y un grupo de ducha compacto con grifo.

Diseñado para satisfacer las necesidades diarias de restaurantes, bares, trattorias, establecimientos de gastronomía, hoteles y comedores, este kit permite organizar las operaciones de prelavado, lavado y escurrido de vajilla, ollas, vasos y utensilios de cocina en una zona de trabajo funcional y bien estructurada.

La combinación de los tres equipos permite aprovechar al máximo el espacio disponible, facilitar el trabajo del personal y agilizar el proceso de lavado durante el servicio.

Fregadero profesional con espacio para lavavajillas, 1 cuba y escurridor a la derecha

El fregadero profesional de acero inoxidable está diseñado para organizar las operaciones previas al lavado automático. La cuba permite realizar el prelavado manual de vajilla y utensilios, mientras que el escurridor situado a la derecha ofrece un espacio específico para apoyar y escurrir los elementos lavados.

El espacio preparado para el lavavajillas permite integrar la máquina en la zona de trabajo, optimizando el espacio y manteniendo el área ordenada.

Características principales:

- Estructura profesional de acero inoxidable
- 1 cuba para el lavado manual
- Escurridor situado a la derecha
- Espacio específico para el lavavajillas
- Encimera con peto trasero
- Longitud: 1400 mm
- Profundidad: 600 mm

Lavavajillas profesional electromecánico con cesta de 50×50 cm

El lavavajillas profesional está diseñado para facilitar el lavado diario de platos, vasos y vajilla en negocios de restauración. La cesta cuadrada de 500×500 mm permite organizar la vajilla de forma práctica, mientras que los mandos electromecánicos ofrecen un manejo sencillo e intuitivo.

La estructura de doble pared contribuye al aislamiento térmico y acústico. Los dosificadores de detergente y abrillantador instalados permiten gestionar automáticamente la dosificación de los productos durante el ciclo de lavado.

Características principales:

- Cesta cuadrada: 500×500 mm
- Altura útil de paso: 350 mm
- Duración del ciclo: aproximadamente 180 segundos
- Alimentación monofásica: 230 V
- Capacidad de la cuba: 24 litros
- Dosificador de detergente y dosificador de abrillantador incluidos
- Estructura de doble pared
- Dimensiones exteriores: 600×600×820 mm

La máquina es adecuada para restaurantes, bares y comedores que necesitan una solución profesional para gestionar la vajilla. La bomba de desagüe no está incluida en la configuración estándar de este modelo.

Grupo de ducha compacto con grifo

El grupo de ducha compacto con grifo completa la zona de trabajo y ofrece una solución práctica para el aclarado manual de vajilla, ollas y utensilios antes del lavado a máquina.

La ducha facilita la eliminación de los restos de comida y agiliza las operaciones previas al lavado automático. El grifo integrado permite disponer también de un punto de suministro de agua para las tareas habituales de la zona de lavado.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en las fotos.