

Kit de higiene profesional para carnicerías–Lavavajillas de capota, lavamanos de acero inoxidable y esterilizador de cuchillos.

MODELO: KIT IGIENE

Dim. externas

Lavavajillas: L660 x P760 x A1500 -
Lavamanos: L400 x P400 x A270/450 -
Esterilizador: L510 x P160 x A600 mm

2.530,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Lavavajillas: L660mm x P760mm x A1500mm - Lavamanos: L400mm x P400mm x A270/450mm - Esterilizador: L510mm x P160mm x A600mm
Medida de la cesta	500 mm x 500 mm
Peso neto	98 kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Duración del ciclo	180 sec.
Capacidad de la cuba	25 LT
Resistencia de la cuba	2200 W
Resistencia de la caldera	4500 W
Capacidad de la caldera	4,5 LT
Ruido	60 dB
Distancia útil	430 mm
Potencia de la bomba de lavado	0,40 Kw

Temperatura de lavado/enjuague	50°C / 82°C
Producción de platos por hora	900
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 cesta cuadrada de 50 × 50 cm, 1 cestillo para cubiertos, dosificador de abrillantador, dosificador de detergente y bomba de desagüe.
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Tipo de máquina	Lavavajillas de cúpula
Tipo de cesta	Cesta cuadrada
Tipo de controles	Controles electrónicos
Dispensador de abrillantador	Con dispensador de abrillantador incorporado

Potencia máxima absorbida	4900 W

detergente	detergente incorporado
Bomba de desagüe incluida	Con dispensador de
Normative	CE

Descripción

Kit de higiene profesional para carnicerías – Lavavajillas de capota, lavamanos de acero inoxidable y esterilizador de cuchillos.

El **kit de higiene para carnicerías** es una solución completa diseñada para garantizar la practicidad, la limpieza y la higiene en espacios profesionales dedicados al procesamiento y la preparación de carne. Compuesto por tres equipos indispensables, este kit permite organizar de forma eficiente las principales operaciones de lavado de vajilla y utensilios, higiene de manos y esterilización de cuchillos.

Es ideal para carnicerías, obradores de elaboración de productos cárnicos, establecimientos de comida preparada y otros negocios del sector alimentario. Reúne equipos profesionales diseñados para responder a las necesidades diarias de limpieza e higiene en el lugar de trabajo.

¿Qué incluye el kit de higiene para carnicerías?

1. Lavavajillas profesional de capota con cesta de 50 × 50 cm

El lavavajillas profesional de capota LDCE60DDP está diseñado para facilitar el lavado diario de vajilla, recipientes y utensilios utilizados en el obrador. Equipado con una cesta de 500 × 500 mm, permite gestionar cómodamente las tareas de lavado en un entorno profesional.

La máquina incorpora dosificador de abrillantador y detergente, además de bomba de desagüe, para ofrecer un funcionamiento práctico y eficiente durante el proceso de lavado.

2. Lavamanos profesional de acero inoxidable para pared con accionamiento mediante rodilla

El lavamanos LM310 de acero inoxidable es un elemento fundamental para favorecer una correcta higiene de manos durante las actividades de manipulación y elaboración de carne.

El accionamiento mediante rodilla permite activar el suministro de agua sin utilizar las manos, reduciendo el contacto con las superficies y facilitando las operaciones de lavado. Además, su instalación en la pared permite optimizar el espacio disponible en el obrador.

Dimensiones: 400 × 400 × 270/450 mm.

3. Esterilizador eléctrico UV para cuchillos – Capacidad para 14-20 cuchillos

El esterilizador eléctrico de cuchillos SUV16 está diseñado para el tratamiento higiénico de los utensilios de corte utilizados a diario en las carnicerías.

Fabricado en acero inoxidable, utiliza un sistema de rayos UV y está equipado con un temporizador regulable de hasta 120 minutos. El microinterruptor de seguridad interrumpe el funcionamiento al abrir la puerta.

Tiene una capacidad declarada de 14-20 cuchillos, por lo que es una solución práctica para mantener organizados los utensilios de corte.

Dimensiones: 510 × 160 × 600 mm.

¿Por qué elegir el kit de higiene para carnicerías?

- **Solución completa:** tres equipos profesionales en un único kit.
- **Higiene del personal:** lavamanos con accionamiento mediante rodilla para reducir el contacto manual.
- **Limpieza del equipamiento:** lavavajillas profesional con cesta de 50 × 50 cm.
- **Tratamiento de los cuchillos:** esterilizador eléctrico UV con capacidad para 14-20 cuchillos.
- **Optimización del espacio:** equipos diseñados para su uso en entornos profesionales.
- **Practicidad diaria:** un conjunto pensado para facilitar las tareas de limpieza e higiene del obrador.