Cod: 12723003

Lavastoviglie lavabicchieri trifase con cesto quadro 50×50 cm con dosatore brillantante, dosatore detergente e pompa di scarico



Descrizione

Perché acquistarlo?

Scegliere questa **lavastoviglie lavabicchieri professionale trifase** significa portare nella tua cucina o nel tuo locale una macchina robusta, efficiente e pensata per semplificare il lavoro quotidiano. Grazie al cesto quadro da 50x50 cm, permette di lavare bicchieri, tazzine e piatti con grande praticità, ottimizzando tempi, consumi e organizzazione del servizio. È una scelta indicata per chi cerca un'attrezzatura professionale affidabile, capace di garantire continuità operativa e risultati costanti anche durante le fasce orarie più impegnative.

Caratteristiche principali

- **Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304**
  La struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304** assicura solidità, igiene e lunga durata nel tempo. Questo materiale è particolarmente adatto agli ambienti professionali della ristorazione perché resiste bene all'umidità, all'uso frequente e alle normali operazioni di pulizia quotidiana. La costruzione robusta rende la macchina ideale per bar, ristoranti, pub, hotel e cucine professionali.
- **Cesto quadro 50x50 cm per un'elevata capacità di lavaggio**
  Il **cesto quadro da 50x50 cm** consente di gestire comodamente bicchieri, tazzine e piatti, offrendo una capacità adatta anche ai locali con un buon volume di lavoro. La macchina può lavare fino a **1500 tazzine/h** oppure **540 piatti/h**, aiutando a velocizzare il servizio e a mantenere sempre disponibili stoviglie pulite durante tutta la giornata.
- **Scarico tradizionale con troppopieno**
  Il sistema di **scarico tradizionale con troppopieno** permette una gestione pratica dell'acqua in vasca. È una soluzione semplice e funzionale, pensata per facilitare l'utilizzo della lavastoviglie nelle attività professionali che cercano un prodotto affidabile e immediato da usare.
- **Accesso frontale ai componenti per una manutenzione più semplice**
  Tutti i principali componenti sono accessibili frontalmente, un dettaglio molto utile in caso di controllo, pulizia o intervento tecnico. Questa caratteristica riduce i tempi di manutenzione e rende la gestione della macchina più comoda, soprattutto negli ambienti dove lo spazio può essere limitato.
- **Carico vasca e riscaldamento completamente automatici**
  Le operazioni di **carico vasca** e **riscaldamento** avvengono in modo completamente automatico. Questo significa meno passaggi manuali per l'operatore e una gestione più fluida del lavoro. La macchina è progettata per semplificare la routine quotidiana e permettere al personale di concentrarsi sulle altre attività del servizio.
- **Resistenze di riscaldamento anticorrosione**
  Le **resistenze anticorrosione** contribuiscono a migliorare l'affidabilità della lavastoviglie nel tempo. Sono pensate per lavorare in modo continuo in presenza di acqua e detergenti, riducendo il rischio di usura precoce e mantenendo buone prestazioni anche con un utilizzo frequente.
- **Boiler in acciaio inox con termostato regolabile**
  Il **boiler in acciaio inox** è dotato di **termostato regolabile** e **termostato di sicurezza**, così da garantire un controllo più preciso della temperatura e una maggiore protezione durante il funzionamento. Questa configurazione aiuta a ottenere risultati di lavaggio più efficaci e costanti.
- **Dosatore brillantante integrato**
  Il **dosatore brillantante** permette di migliorare la qualità del risultato finale, favorendo una migliore asciugatura e una maggiore brillantezza di bicchieri, tazzine e stoviglie. È un dettaglio importante per bar, ristoranti e attività che vogliono presentare al cliente bicchieri puliti, luminosi e pronti all'uso.
- **Microfiltro sull'aspirazione della pompa**
  Il **microfiltro sull'aspirazione della pompa** contribuisce a proteggere il sistema di lavaggio, trattenendo eventuali impurità e residui. Questo aiuta a mantenere più efficiente il funzionamento della macchina e a preservare nel tempo le prestazioni della pompa.
- **Valvola di non ritorno e micro-interruttore di sicurezza**
  La presenza della **valvola di non ritorno** e del **micro-interruttore di sicurezza** aumenta la protezione durante l'utilizzo quotidiano. Sono elementi pensati per rendere la macchina più sicura e affidabile, caratteristiche fondamentali in ogni ambiente professionale.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne: 55x60x82,5h cm**
- **Dimensioni cesto: 50x50 cm**
- **Capacità di lavaggio: 1500 tazzine/h oppure 540 piatti/h**
- **Voltaggio: 400 V**
- **Frequenza: 50 Hz**
- **Potenza elettrica: 3,18 kW**
- **Resistenza boiler: 3 kW**
- **Resistenza vasca: 1,5 kW**
- **Pompa lavaggio: 0,3 kW**
- **Capacità vasca: 12 litri**
- **Capacità boiler: 5 litri**
- **Consumo acqua per ciclo: 2,7 litri**
- **Durata ciclo: 120 secondi**
- **Peso: 44 kg**

Dimensioni

Dimensioni cesto	500x500 mm
Dimensioni esterne	550x600x825 mm
Dimensioni imballo	650x700x970 mm

Scheda tecnica

Capacità boiler	5 Lt
Capacità vasca	12 Lt
Consumo d'acqua	2.7 kg
Frequenza	50 Hz
Peso con imballo	50 kg
Peso netto	44 kg
Potenza Elettrica	3.1 kW
Potenza pompa	0.3 kW
Resistenza boiler	3 kW
Resistenza vasca	1.5 kW
Tempo ciclo	2 "
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Dosatore brillantante, dosatore detergente e pompa di scarico