Bacalao: 12721003

Lavavajillas y lavavasos trifásico con cesta cuadrada de 50 × 50 cm y dosificador de abrillantador



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Elegir este **lavavajillas y lavavasos profesional trifásico** significa incorporar a tu cocina o a tu local una máquina robusta, eficiente y diseñada para simplificar el trabajo diario. Gracias a su cesta cuadrada de 50 x 50 cm, permite lavar vasos, tazas y platos con gran comodidad, optimizando los tiempos, el consumo y la organización del servicio. Es una opción ideal para quienes buscan un equipo profesional fiable, capaz de garantizar la continuidad operativa y resultados constantes incluso durante las franjas horarias más ajetreadas.

Características principales

- **Estructura monocasco de acero inoxidable AISI 304**
  La estructura monocasco de **acero inoxidable AISI 304** garantiza solidez, higiene y una larga vida útil. Este material es especialmente adecuado para entornos profesionales de la restauración, ya que resiste bien la humedad, el uso frecuente y las operaciones normales de limpieza diaria. Su construcción robusta hace que la máquina sea ideal para bares, restaurantes, pubs, hoteles y cocinas profesionales.
- **Cesta cuadrada de 50 x 50 cm para una gran capacidad de lavado**
  La **cesta cuadrada de 50 x 50 cm** permite manejar cómodamente vasos, tazas y platos, ofreciendo una capacidad adecuada incluso para locales con un gran volumen de trabajo. La máquina puede lavar hasta 1. **500 tazas/h** o **540 platos/h**, lo que ayuda a agilizar el servicio y a mantener vajilla limpia disponible en todo momento a lo largo del día.
- **Desagüe tradicional con rebosadero**
  El sistema de **desagüe tradicional con rebosadero** permite una gestión práctica del agua en la cuba. Se trata de una solución sencilla y funcional, pensada para facilitar el uso del lavavajillas en los establecimientos profesionales que buscan un producto fiable y de uso inmediato.
- **Acceso frontal a los componentes para un mantenimiento más sencillo**
  Se puede acceder a todos los componentes principales desde la parte frontal, un detalle muy útil en caso de revisión, limpieza o intervención técnica. Esta característica reduce los tiempos de mantenimiento y hace que el manejo de la máquina sea más cómodo, sobre todo en entornos donde el espacio puede ser limitado.
- **Carga de la cuba y calentamiento totalmente automáticos**
  Las operaciones de **carga de la cuba** y **calentamiento** se realizan de forma totalmente automática. Esto supone menos pasos manuales para el operario y una gestión más fluida del trabajo. La máquina está diseñada para simplificar la rutina diaria y permitir que el personal se concentre en otras actividades del servicio.
- **Resistencias de calentamiento anticorrosión**
  Las **resistencias anticorrosión** contribuyen a mejorar la fiabilidad del lavavajillas a lo largo del tiempo. Están diseñadas para funcionar de forma continua en presencia de agua y detergentes, lo que reduce el riesgo de desgaste prematuro y mantiene un buen rendimiento incluso con un uso frecuente.
- **Calentador de acero inoxidable con termostato regulable**
  El **calentador de acero inoxidable** está equipado con **un termostato regulable** y **un termostato de seguridad**, lo que garantiza un control más preciso de la temperatura y una mayor protección durante el funcionamiento. Esta configuración ayuda a obtener resultados de lavado más eficaces y constantes.
- **Dosificador de abrillantador integrado**
  El **dosificador de abrillantador** permite mejorar la calidad del resultado final, favoreciendo un mejor secado y un mayor brillo en vasos, tazas y vajilla. Es un detalle importante para bares, restaurantes y negocios que desean presentar al cliente vasos limpios, relucientes y listos para su uso.
- **Microfiltro en la aspiración de la bomba**
  El **microfiltro en la aspiración de la bomba** contribuye a proteger el sistema de lavado, reteniendo posibles impurezas y residuos. Esto ayuda a mantener un funcionamiento más eficiente de la máquina y a preservar el rendimiento de la bomba a lo largo del tiempo.
- **Válvula antirretorno y microinterruptor de seguridad**
  La presencia de **la válvula antirretorno** y del **microinterruptor de seguridad** aumenta la protección durante el uso diario. Son elementos diseñados para que la máquina sea más segura y fiable, características fundamentales en cualquier entorno profesional.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores: 55 x 60 x 82,5 h cm**
- **Dimensiones de la cesta: 50 x 50 cm**
- **Capacidad de lavado: 1.500 tazas/h o 540 platos/h**
- **Tensión: 400 V**
- **Frecuencia: 50 Hz**
- **Potencia eléctrica: 3,18 kW**
- **Resistencia del calentador: 3 kW**
- **Resistencia de la cuba: 1,5 kW**
- **Bomba de lavado: 0,3 kW**
- **Capacidad de la cuba: 12 litros**
- **Capacidad del calentador: 5 litros**
- **Consumo de agua por ciclo: 2,7 litros**
- **Duración del ciclo: 120 segundos**
- **Peso: 44 kg**

Dimensiones

Dimensiones de la cesta	500x500 mm
Dimensiones del embalaje	670x620x1020 mm
Dimensiones exteriores	550x600x825 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de la bañera	12 Lt
Capacidad del calentador de agua	5 Lt
Consumo de agua	2.7 kg
Frecuencia	50 Hz
Peso con embalaje	50 kg
Peso neto	44 kg
Potencia de la bomba	0.3 kW
Potencia eléctrica	3,1 kW
Resistencia de la bañera	1.5 kW
Resistencia del calentador de agua	3 kW
Tensión	400 V
Tiempo de ciclo	2 "

Equipamiento de serie

Incluido	Dosificador de abrillantador