Morue: 11957

Lave-vaisselle professionnel électromécanique à capot, triphasé, avec panier carré de 50 × 50 cm, doseur de produit de rinçage et doseur de détergent intégrés



Description

Pourquoi l'acheter ?

Ce **lave-vaisselle professionnel triphasé** est conçu pour ceux qui recherchent un appareil performant, durable et économe en énergie. Idéal pour les **cuisines professionnelles** qui ont besoin de **cycles de lavage rapides et de résultats impeccables**, il se distingue par sa **structure en acier inoxydable** qui garantit une résistance et une durabilité maximales. Grâce à **son panier carré de 50 x 50 cm**, il peut accueillir une grande variété de vaisselle, notamment des assiettes, des verres et des plats (avec un panier GN 1/1 disponible séparément). L'intégration de **résistances spéciales à faible consommation**, d'une **pompe péristaltique pour le produit de rinçage** et d'un **chauffe-eau de rinçage** assure une efficacité et une propreté maximales.

Caractéristiques principales

- **Structure en acier inoxydable AISI 304**
  Entièrement fabriqué en **acier inoxydable AISI 304**, ce lave-vaisselle professionnel est hautement résistant à la corrosion et facile à nettoyer, garantissant une longue durée de vie même en cas d'utilisation intensive.
- **Panier carré de 50 x 50 cm**
  Grâce à son **grand panier de 50 x 50 cm**, ce lave-vaisselle peut laver un grand nombre d'assiettes et de vaisselle en même temps. Il est possible d'y placer jusqu'à **6 plateaux GN 1/1** (panier spécifique vendu séparément), ce qui le rend idéal pour les pâtisseries, les boulangeries et les restaurants à fort volume de travail.
- **Commandes mécaniques intuitives**
  Les boutons de commande mécaniques simplifient l'utilisation de la machine, permettant de démarrer et de gérer le lavage rapidement et sans complication. Parfait pour ceux qui recherchent une interface **pratique et intuitive**.
- **Système de dosage de produit de rinçage intégré**
  Équipé d'une **pompe péristaltique**, ce lave-vaisselle contrôle automatiquement la consommation de produit de rinçage, garantissant une vaisselle toujours brillante et sans traces, avec un gaspillage minimal de produit.
- **Des filtres pour une eau toujours propre**
  Un système avancé de **filtres autonettoyants** maintient l'eau de lavage toujours propre, améliorant ainsi la qualité du lavage et réduisant la nécessité de changer l'eau pendant le cycle.
- **Résistances à haut rendement pour des économies d'énergie**
  Les **résistances spéciales** garantissent un chauffage rapide de l'eau, optimisant ainsi la consommation d'électricité sans compromettre l'efficacité du lavage.
- **Chauffe-eau de rinçage pour des températures toujours optimales**
  Grâce au **chauffe-eau de rinçage intégré**, la température de l'eau est maintenue constante tout au long du cycle, garantissant une hygiène parfaite à chaque lavage.
- **Compatibilité avec le lavage des plaques de cuisson**
  Ce lave-vaisselle est conçu pour accueillir jusqu'à **6 plaques GN 1/1**, ce qui le rend idéal également pour les boulangeries et les pâtisseries. Pour laver les plaques, il est nécessaire d'acheter le **panier spécifique GN 1/1**.

Fiche technique

- **Dimensions et capacité :**
  Hauteur utile intérieure : 42 cm
  Dimensions du panier : 50 x 50 cm
  Dimensions extérieures : 69 x 80 x 195 h cm
  Poids : 90 kg
- **Caractéristiques électriques et consommation :**
  Alimentation : électrique (triphasée)
  Puissance électrique totale : 14 kW
  Tension : 400 V
  Fréquence : 50/60 Hz
  Puissance de la pompe : 0,65 kW
  Résistance du chauffe-eau : 9 kW

Résistance de la cuve : 4,5 kW

- **Cycle de lavage et pression d'eau :**
  Durée du cycle : 180 secondes
  Capacité de la cuve : 45 litres
  Capacité de la chaudière : 7 litres
  Pression d'entrée d'eau : 2 - 4 bars
  Débit d'eau : 3,5 l

Équipement standard inclus

- 1 panier à vaisselle
- 1 panier à verres
- 1 doseur de produit de rinçage intégré
- 1 doseur de détergent

N.B.

Le produit est livré sans pompe de vidange. Si votre évacuation est murale et non au sol, vous devrez acheter la pompe de vidange en même temps que le lave-vaisselle ; une autre solution consiste à surélever le lave-vaisselle à l'aide d'un support afin qu'il se trouve plus haut que l'évacuation. Il est toutefois possible d'acheter la pompe de vidange ultérieurement et de la faire installer par votre technicien à vos frais.

ATTENTION : avec une évacuation au sol et une pente adéquate, LA POMPE DE VIDANGE N'EST PAS NÉCESSAIRE. Si l'orifice d'évacuation mural est, en revanche, situé à plus de 10 cm, il est nécessaire d'utiliser la pompe de vidange.

In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

SKU: 104160032393069

Lave-vaisselle professionnel électromécanique à capot, triphasé, avec panier carré de 50 × 50 cm, doseur de produit de rinçage intégré

Dimensions

Arrivée d'eau	3,5 l mm
Dimensions de l'emballage	850x750x1800 mm
Dimensions du panier	500x500 mm
Dimensions extérieures	690x800x1950 mm
Hauteur utile	420 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Arrivée d'eau	3,5 l
Capacité de la chaudière	7 Lt
Capacité de la cuve	45 Lt
Durée du cycle	180 "
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	100 kg
Poids net	90 kg
Pression	2 - 4 bar
Puissance de la pompe	0.65 kW
Puissance électrique	14 kW
Résistance de la cuve	4.5 kW
Résistance du chauffe-eau	9 kW
Température de lavage	55 °C
Température de rinçage	85 °C
Tension	400 V

Équipement de série

Fourni avec	1 panier à assiettes, 1 panier à verres et 1 doseur de produit de rinçage

SKU: acc-dosatorede

Doseur de lessive