Morue: 12721003

Lave-vaisselle et lave-verres triphasé avec panier carré de 50 × 50 cm et doseur de produit de rinçage



Description

Pourquoi l'acheter ?

Opter pour ce **lave-vaisselle et lave-verres professionnel triphasé**, c'est doter votre cuisine ou votre établissement d'un appareil robuste, efficace et conçu pour simplifier votre travail quotidien. Grâce à son panier carré de 50 x 50 cm, il permet de laver verres, tasses et assiettes en toute simplicité, tout en optimisant les délais, la consommation d'énergie et l'organisation du service. C'est un choix idéal pour ceux qui recherchent un équipement professionnel fiable, capable de garantir une continuité de fonctionnement et des résultats constants, même pendant les périodes les plus chargées.

Caractéristiques principales

- **Structure monocoque en acier inoxydable AISI 304**
  La structure monocoque en **acier inoxydable AISI 304** assure solidité, hygiène et longue durée de vie. Ce matériau est particulièrement adapté aux environnements professionnels de la restauration car il résiste bien à l'humidité, à un usage fréquent et aux opérations normales de nettoyage quotidien. Sa construction robuste rend cette machine idéale pour les bars, les restaurants, les pubs, les hôtels et les cuisines professionnelles.
- **Panier carré de 50 x 50 cm pour une grande capacité de lavage**
  Le **panier carré de 50 x 50 cm** permet de traiter facilement verres, tasses et assiettes, offrant une capacité adaptée même aux établissements ayant un volume de travail important. La machine peut laver jusqu'à **1 500 tasses/h** ou **540 assiettes/h**, ce qui contribue à accélérer le service et à garantir la disponibilité constante de vaisselle propre tout au long de la journée.
- **Vidange traditionnelle avec trop-plein**
  Le système de **vidange traditionnel avec trop-plein** permet une gestion pratique de l'eau dans la cuve. Il s'agit d'une solution simple et fonctionnelle, conçue pour faciliter l'utilisation du lave-vaisselle dans les établissements professionnels à la recherche d'un produit fiable et immédiat à l'usage.
- **Accès frontal aux composants pour un entretien plus simple**
  Tous les principaux composants sont accessibles par l'avant, un détail très utile en cas de contrôle, de nettoyage ou d'intervention technique. Cette caractéristique réduit les temps d'entretien et rend la gestion de la machine plus pratique, notamment dans les environnements où l'espace peut être limité.
- **Chargement de la cuve et chauffage entièrement automatiques**
  Les opérations de **chargement de la cuve** et **de chauffage** s'effectuent de manière entièrement automatique. Cela signifie moins d'étapes manuelles pour l'opérateur et une gestion plus fluide du travail. La machine est conçue pour simplifier la routine quotidienne et permettre au personnel de se concentrer sur les autres activités du service.
- **Résistances de chauffage anticorrosion**
  Les **résistances anticorrosion** contribuent à améliorer la fiabilité du lave-vaisselle au fil du temps. Elles sont conçues pour fonctionner en continu en présence d'eau et de détergents, ce qui réduit le risque d'usure prématurée et garantit de bonnes performances même en cas d'utilisation fréquente.
- **Chauffe-eau en acier inoxydable avec thermostat réglable**
  Le **chauffe-eau en acier inoxydable** est équipé d' **un thermostat réglable** et **d'un thermostat de sécurité**, afin de garantir un contrôle plus précis de la température et une meilleure protection pendant le fonctionnement. Cette configuration permet d'obtenir des résultats de lavage plus efficaces et constants.
- **Doseur de produit de rinçage intégré**
  Le **doseur de produit de rinçage** permet d'améliorer la qualité du résultat final, en favorisant un meilleur séchage et une plus grande brillance des verres, tasses et vaisselle. C'est un détail important pour les cafés, restaurants et établissements qui souhaitent présenter à leurs clients des verres propres, brillants et prêts à l'emploi.
- **Microfiltre sur l'aspiration de la pompe**
  Le **microfiltre sur l'aspiration de la pompe** contribue à protéger le système de lavage en retenant les éventuelles impuretés et résidus. Cela permet de maintenir un fonctionnement plus efficace de la machine et de préserver les performances de la pompe dans le temps.
- **Clapet anti-retour et micro-interrupteur de sécurité**
  La présence d' **un clapet anti-retour** et d'un **micro-interrupteur de sécurité** renforce la protection lors de l'utilisation quotidienne. Ces éléments sont conçus pour rendre la machine plus sûre et plus fiable, des caractéristiques essentielles dans tout environnement professionnel.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures : 55 x 60 x 82,5 h cm**
- **Dimensions du panier : 50 x 50 cm**
- **Capacité de lavage : 1 500 tasses/h ou 540 assiettes/h**
- **Tension : 400 V**
- **Fréquence : 50 Hz**
- **Puissance électrique : 3,18 kW**
- **Puissance de la résistance du chauffe-eau : 3 kW**
- **Résistance de la cuve : 1,5 kW**
- **Pompe de lavage : 0,3 kW**
- **Capacité de la cuve : 12 litres**
- **Capacité du chauffe-eau : 5 litres**
- **Consommation d'eau par cycle : 2,7 litres**
- **Durée du cycle : 120 secondes**
- **Poids : 44 kg**

Dimensions

Dimensions de l'emballage	670x620x1020 mm
Dimensions du panier	500x500 mm
Dimensions extérieures	550x600x825 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité de la cuve	12 Lt
Capacité du chauffe-eau	5 Lt
Consommation d'eau	2.7 kg
Durée du cycle	2 "
Fréquence	50 Hz
Poids avec emballage	50 kg
Poids net	44 kg
Puissance de la pompe	0.3 kW
Puissance électrique	3,1 kW
Résistance de la cuve	1.5 kW
Résistance du chauffe-eau	3 kW
Tension	400 V

Équipement de série

Fourni avec	Doseur de produit de brillance