

**Puliscicozze da pavimento con cavalletto, monofase,
capacità 6/10 Kg, produzione 120 Kg/h**

Prezzo: 1.153,00 € + IVA



Riferimento: LCF10MMN

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Pulisci cozze

Descrizione

Lavacozze da pavimento con cavalletto, monofase, produzione oraria 120 Kg/h e carico massimo 6/10 Kg.

La **lavacozze da pavimento** ha una robusta **struttura in acciaio inox AISI304** con **coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente**. I materiali di costruzione sono facili da pulire e rendono anche il macchinario semplice nella manutenzione.

Il macchinario è nato per soddisfare le necessità delle piccole e delle medie utenze che ogni giorno lavorano con grandi quantità di mitili come ad esempio le cozze. Le dimensioni ridotte del lavacozze e la grande praticità e facilità nell'uso, lo rendono ideale per eliminare i tempi lunghi della pulitura manuale, garantendo nel contempo una qualità costante di lavorazione.

La lavacozze permette di lavorare in tutta sicurezza in quanto è provvista di **dispositivi di sicurezza** in conformità con le direttive Europee. Questi dispositivi si trovano sul coperchio superiore e sulla bocca di uscita del prodotto, dove sono appunto presenti **microinterruttori di sicurezza**. Il microinterruttore posto sul coperchio arresta la macchina quando si alza il coperchio stesso; il microinterruttore posizionato sullo sportello arresta il macchinario quando si alza lo sportello; il teleruttore richiede il riavvio volontario della macchina in caso di mancata corrente accidentale.

Il funzionamento del macchinario è semplice e viene monitorato tramite appositi comandi: **SPIA PRESENZA TENSIONE** che indica che il macchinario è sotto tensione; **SPIA DI MARCIA** che indica la messa in moto dell'apparecchio; **TIMER** che permette di scegliere il tempo desiderato **da 0 a 4 minuti**; **PULSANTE DI SCARICO** che se premuto consente di scaricare il prodotto al termine del ciclo di lavoro.

La pulitura dei mitili avviene in modo ottimale grazie alla presenza di un **getto automatico di acqua** che favorisce l'eliminazione dei residui e delle scorie di lavorazione.

ATTENZIONE: per il corretto funzionamento del macchinario è necessario effettuare apposito allacciamento idraulico tramite tubo flessibile in dotazione (1500 mm). Lo scarico dell'acqua dovrà essere in pendenza per favorire l'evacuazione delle scorie; la tubatura di scarico dovrà avere diametro di 90 mm.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PIATTELLO A SPAZZOLE ESTRAIBILE:

- CAVALLETTO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Ordine Cliente

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 380 mm x P 770 mm x H 1160 mm
Potenza	0,55 kW (0,75 Hp)
Peso netto	34 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	Piattello a spazzole estraibile, cavalletto
Alimentazione	230 V / 1 PH
Produzione oraria	120 kg/h
Capacità di carico	6/10 Kg di cozze
Disponibilità	Disponibile a Magazzino