

Lavastoviglie Professionale 50x50 H350 elettromeccanica a doppia parete con dosatori brillantante e detergente

MODELLO: LD50MDD

Dimensioni esterne

L 600 x P 600 x H 820 mm

975,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 820 mm
Lunghezza cavo elettrico	3,5 mt
Dimensione cesto	500 mm x 500 mm
Peso netto	42 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 - 230V (1N) 50 HZ
Durata ciclo	180 sec.
Capacità vasca	24 LT
Resistenza vasca	1100 W
Resistenza boiler	3000 W
Capacità boiler	4,5 LT
Rumorosità	60 dB
Passaggio utile	350 mm
Potenza pompa lavaggio	0,25 Kw

Potenza massima assorbita	3250 W
Temperatura lavaggio/risciacquo	50°C / 82°C
Produzione oraria bicchieri	500 - 720
Produzione oraria piatti	600
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 cesto quadrato 50 x 50cm, 1 cestello posate, dosatore detergente, dosatore brillantante
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Tipologia macchina	Lavastoviglie
Tipologia cesto	Cesto quadrato
Tipologia comandi	Comandi meccanici
Dosatore brillantante	Con dosatore brillantante incorporato
Dosatore detersivo	Dosatore detersivo incorporato

Pompa di scarico installata	No
Normative	CE disponibile

Descrizione

Lavastoviglie Professionale Elettromeccanica Monofase con cesto quadrato di dimensioni 500 x 500 mm, dosatore detergente e dosatore brillantante installati, con doppia parete.

La **Lavastoviglie Professionale 50x50 a basso consumo** è progettata per garantire **eccellenti risultati di lavaggio** anche in ambienti con **spazi ridotti o altezze limitate**, come bar, pub, ristoranti e locali con alta rotazione di bicchieri.

Realizzata interamente **in acciaio inox AISI 304**, questa lavapiatti si distingue per la **struttura a doppia parete**, che assicura un **maggiore isolamento termico e acustico**, riducendo la dispersione di calore, i consumi energetici e la rumorosità durante il funzionamento. Una soluzione ideale per chi cerca una **lavastoviglie professionale ecologica, efficiente ed economica nei consumi.**

La gestione **elettromeccanica** con timer ad alta componentistica meccanica e pulsanti di comando rende l'**utilizzo semplice, intuitivo e affidabile nel tempo**, perfetta per un uso professionale intensivo. Le **2 giranti** in plastica e i getti di lavaggio assicurano un'azione potente e uniforme, per bicchieri sempre perfettamente puliti.

La **Lavastoviglie per bar è dotata di termostop e microinterruttore di sicurezza**, che impedisce la fuoriuscita dell'acqua in caso di apertura della porta a ciclo avviato per una maggiore sicurezza e affidabilità.

Progettata per il **collegamento alla rete di acqua calda**, necessario per garantire la capacità di lavaggio dichiarata.

Si consiglia l'installazione di un addolcitore d'acqua per prevenire la formazione di calcare, in particolare **quando la durezza dell'acqua di alimentazione supera i 20 °F (gradi francesi).**

Vantaggi principali

- **Basso consumo energetico:** Le speciali resistenze a riscaldamento rapido e la doppia parete consentono una significativa riduzione dei consumi.
- **Doppia parete per un migliore isolamento acustico e termico**.
- **Dosatori detergente e brillantante installati di serie:** Le pompe peristaltiche garantiscono un dosaggio preciso, evitando sprechi di prodotto e ottimizzando i costi di gestione.
- **Manutenzione semplice**: I filtri di superficie in vasca facilmente removibili, mantengono l'acqua pulita più a lungo, migliorando l'efficienza del lavaggio

Caratteristiche tecniche

- Cesto: **quadrato 50 x 50 cm**
- Altezza utile di passaggio: **350 mm**
- Produzione oraria: **500 - 720 bicchieri**
- Durata ciclo di lavaggio: **180 secondi**
- Alimentazione: **Monofase**
- Boiler di risciacquo: **sistema di mantenimento costante della temperatura**
- Scarico vasca: **manuale tramite rimozione tubo troppo-pieno**
- Pompa di scarico: **non presente (installabile internamente alla macchina in un secondo momento)**
- **Cavo di alimentazione con presa schuko installato**

Nota: per l'utilizzo di un cesto tondo è necessario acquistare separatamente il supporto dedicato disponibile tra i prodotti correlati.