



Lavastoviglie a capotta elettromeccanica 50×50 H430 con dosatore brillantante installato

MODELLO: LDC60

Dimensioni esterne

L 660 x P 760 x H 1500 mm

1.647,00 € + IVA

 Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 660 mm x P 760 mm x H 1500 mm
Dimensione cesto	500 mm x 500 mm
Peso netto	98 kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Durata ciclo	180 sec.
Capacità vasca	25 LT
Resistenza vasca	2200 W
Resistenza boiler	4500 W
Capacità boiler	4,5 LT
Rumorosità	60 dB
Passaggio utile	430 mm
Potenza pompa lavaggio	0,40 Kw

Potenza massima assorbita	4900 W
Temperatura lavaggio/risciacquo	50°C / 82°C
Produzione oraria piatti	900
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Dotazione di serie	1 cesto quadrato 50 x 50, 1 cestello posate, dosatore brillantante
Cavo di collegamento alla rete	Cavo di collegamento incluso. Presa non fornita. Installazione a cura di tecnico qualificato.
Tipologia macchina	Lavapiatti a capotta
Tipologia cesto	Cesto quadrato
Tipologia comandi	Comandi meccanici
Dosatore brillantante	Con dosatore brillantante incorporato
Dosatore detersivo	Dosatore detersivo non incluso
Pompa di scarico	No

installata

Normative

CE

Descrizione

Lavastoviglie a capotta elettromeccanica con cesto quadrato di dimensioni 500 mm x 500 mm, altezza utile 430 mm e dosatore brillantante installato.

La **lavastoviglie a capotta elettromeccanica 50x50** è una soluzione professionale progettata per garantire **elevate prestazioni di lavaggio**, massima affidabilità e facilità d'uso, anche in ambienti con spazi ridotti o altezze vincolanti.

Grazie alla sua costruzione **in acciaio inox AISI 304 e al design compatto**, è ideale per ristoranti, pizzerie, mense e cucine professionali che necessitano di **risultati costanti e tempi di lavoro ottimizzati**.

Il **passaggio utile di 430 mm** consente il lavaggio agevole anche di piatti pizza, rendendo questa lavastoviglie a capotta particolarmente adatta al settore della ristorazione.

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 lavapiatti per ristorazione 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.

La lavastoviglie a capotta professionale **non è dotata di un sistema interno di recupero e condensazione del vapore**. Per questo motivo è fortemente **consigliata l'installazione di una cappa di aspirazione** o di un sistema di estrazione forzata, al fine di mantenere l'ambiente salubre.

Vantaggi principali

- **Basso consumo energetico:** Le speciali resistenze a riscaldamento rapido e la doppia parete consentono una significativa riduzione dei consumi.
- **Dosatore brillantante 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

- Dimensione cesto: **quadrato 500 x 500 mm**
- Altezza utile di passaggio: **430 mm**
- Giranti e getti di lavaggio: **in plastica ad alta performance**
- Boiler di risciacquo: **con mantenimento costante della temperatura**
- Filtrazione: **filtri di superficie in vasca**
- Dosatore brillantante: **incluso**
- Cavo di alimentazione **senza presa**
- Pompa di scarico: **non presente (installabile internamente alla macchina in un secondo momento)**