

Kit Lavaggio Professionale per Ristorante – Lavello con Vano Lavastoviglie, Lavastoviglie 50×50 e Gruppo doccia con rubinetto

MODELLO: LAVAGGIO

Dimensioni esterne

L 600 x P 600 x H 820 mm

1.552,00 € + 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

Kit Lavaggio Professionale per Ristorante – Lavello con Vano Lavastoviglie, Lavastoviglie 50×50 e Gruppo Doccia con Rubinetto

Organizza e rendi più efficiente la zona lavaggio della tua cucina con il **Kit Lavaggio Professionale per Ristorante**, una soluzione completa che combina praticità, funzionalità e prestazioni professionali. Il kit comprende un lavello in acciaio inox con vano per lavastoviglie, una vasca e gocciolatoio a destra, una lavastoviglie professionale con cesto 50×50 cm e un gruppo doccia mignon con rubinetto.

Progettato per rispondere alle esigenze quotidiane di ristoranti, bar, trattorie, gastronomie, hotel e mense, questo kit consente di organizzare le operazioni di prelavaggio, lavaggio e sgocciolamento di stoviglie, pentole, bicchieri e utensili da cucina in una postazione funzionale e ben strutturata.

La combinazione delle tre attrezzature permette di sfruttare al meglio lo spazio disponibile, agevolare il lavoro del personale e rendere più fluido il ciclo di lavaggio durante il servizio.

Lavello professionale con vano lavastoviglie, 1 vasca e gocciolatoio a destra

Il lavello professionale in acciaio inox è progettato per organizzare le operazioni preliminari al lavaggio automatico. La vasca permette di effettuare il prelavaggio manuale di stoviglie e utensili, mentre il gocciolatoio posizionato a destra offre uno spazio dedicato all'appoggio e allo sgocciolamento.

Il vano predisposto per la lavastoviglie consente di integrare la macchina nella postazione, contribuendo a ottimizzare gli spazi e a mantenere ordinata la zona di lavoro.

Caratteristiche principali:

- Struttura professionale in acciaio inox
- 1 vasca per il lavaggio manuale
- Gocciolatoio posizionato a destra
- Vano dedicato alla lavastoviglie
- Piano di lavoro con alzatina posteriore
- Lunghezza: 1400 mm
- Profondità: 600 mm

Lavastoviglie professionale elettromeccanica con cesto 50×50 cm

La lavastoviglie professionale è progettata per agevolare il lavaggio quotidiano di piatti, bicchieri e stoviglie nelle attività di ristorazione. Il cesto quadrato da 500×500 mm consente di organizzare le stoviglie in modo pratico, mentre i comandi elettromeccanici favoriscono un utilizzo semplice e intuitivo.

La struttura a doppia parete contribuisce all'isolamento termico e acustico. I dosatori di detergente e brillantante installati permettono di gestire automaticamente il dosaggio dei prodotti durante il ciclo di lavaggio.

Caratteristiche principali:

- Cesto quadrato: 500×500 mm

- Altezza utile di passaggio: 350 mm
- Durata del ciclo: circa 180 secondi
- Alimentazione monofase: 230 V
- Capacità vasca: 24 litri
- Dosatore detergente e dosatore brillantante inclusi
- Struttura a doppia parete
- Dimensioni esterne: 600×600×820 mm

La macchina è indicata per ristoranti, bar e mense che necessitano di una soluzione professionale per la gestione delle stoviglie. La pompa di scarico non è inclusa nella configurazione standard di questo modello.

Gruppo doccia mignon con rubinetto

Il gruppo doccia mignon con rubinetto completa la postazione, offrendo una soluzione pratica per il risciacquo manuale di stoviglie, pentole e utensili prima del lavaggio in macchina.

La doccetta facilita la rimozione dei residui di cibo e contribuisce a rendere più agevoli le operazioni preliminari al lavaggio automatico. Il rubinetto integrato permette inoltre di utilizzare un punto di erogazione dell'acqua per le normali attività della zona lavaggio.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto