

Kit Igiene Professionale per Macelleria – Lavastoviglie a Capotta, Lavamani Inox e Sterilizzatore Coltelli

MODELLO: KIT IGIENE

Dimensioni esterne

Lavastoviglie: L 660 x P 760 x H 1500
Lavamani: L 400 x P 400 x H 270/450
Sterilizzatore: L 510 x P 160 x H 600 mm

2.259,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Lavastoviglie: L 660 x P 760 x H 1500 mm Lavamani: L 400 x P 400 x H 270/450 mm Sterilizzatore: L 510 x P 160 x H 600 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)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 cesto quadrato 50 x 50, 1 cestello posate, dosatore brillantante, dosatore detergente, pompa di scarico
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 elettronici
Dosatore brillantante	Con dosatore brillantante incorporato
Dosatore detersivo	Dosatore detersivo incorporato
Pompa di scarico	Sì

installata	
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Igiene Professionale per Macelleria – Lavastoviglie a Capotta, Lavamani Inox e Sterilizzatore Coltelli

Il **Kit Igiene per Macelleria** è una soluzione completa pensata per garantire praticità, pulizia e igiene negli ambienti professionali dedicati alla lavorazione e alla preparazione della carne. Composto da tre attrezzature indispensabili, questo kit permette di organizzare in modo efficiente le principali operazioni di lavaggio delle stoviglie e degli utensili, igiene delle mani e sterilizzazione dei coltelli.

Ideale per macellerie, laboratori di lavorazione carni, gastronomie e attività alimentari, il kit riunisce attrezzature professionali progettate per rispondere alle esigenze quotidiane di pulizia e gestione dell'igiene sul posto di lavoro.

Cosa comprende il Kit Igiene per Macelleria

1. Lavastoviglie professionale a capotta con cesto 50×50 cm

La lavastoviglie professionale a capotta LDCE60DDP è progettata per agevolare il lavaggio quotidiano di stoviglie, contenitori e utensili utilizzati nel laboratorio. Dotata di cesto da 500×500 mm, consente di gestire comodamente le operazioni di lavaggio in un ambiente professionale.

La macchina è equipaggiata con dosatore di brillantante e detergente e pompa di scarico, per offrire una gestione pratica e funzionale del processo di lavaggio.

2. Lavamani professionale in acciaio inox da parete con comando a ginocchio

Il lavamani LM310 in acciaio inox è un elemento fondamentale per favorire la corretta igiene delle mani durante le attività di lavorazione della carne.

Il comando a ginocchio permette di azionare l'erogazione dell'acqua senza utilizzare le mani, limitando i contatti con le superfici e rendendo più pratiche le operazioni di lavaggio. La struttura da parete consente inoltre di ottimizzare lo spazio disponibile all'interno del laboratorio.

Dimensioni: 400 × 400 × 270/450 mm.

3. Sterilizzatore elettrico UV per coltelli – Capacità 14-20 coltelli

Lo sterilizzatore SUV16 elettrico per coltelli è progettato per il trattamento igienico degli strumenti da taglio utilizzati quotidianamente in macelleria.

Realizzato in acciaio inox, utilizza un sistema a raggi UV ed è dotato di timer regolabile fino a 120 minuti. Il microinterruttore di sicurezza interrompe il funzionamento all'apertura della porta.

La capacità dichiarata è di 14-20 coltelli, rendendolo una soluzione pratica per mantenere organizzati gli utensili da taglio.

Dimensioni: 510 × 160 × 600 mm.

Perché scegliere il Kit Igiene per Macelleria?

- **Soluzione completa:** tre attrezzature professionali in un unico kit.
- **Igiene degli operatori:** lavamani con comando a ginocchio per ridurre il contatto manuale.
- **Pulizia delle attrezzature:** lavastoviglie professionale con cesto 50×50 cm.
- **Trattamento dei coltelli:** sterilizzatore elettrico UV con capacità fino a 14-20 coltelli.
- **Ottimizzazione degli spazi:** attrezzature progettate per l'utilizzo in ambienti professionali.
- **Praticità quotidiana:** una dotazione pensata per supportare le attività di pulizia e igiene del laboratorio.