PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

LAVAPIATTI ELETTRONICA AD OSMOSI INVERSA TRIFASE CON CESTELLO 50X50 CM CON DOSATORE DETERGENTE E BRILLANTANTE

COD: TO500QD

PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PERCHÉ SCEGLIERE LA LAVAPIATTI PROFESSIONALE AD OSMOSI INVERSA TO500QD CESTO 50X50 CM PROJECT FOOD PER LE TUE ESIGENZE?

Scopri la serie **TO** di Projectfood, caratterizzata da un **Display LCD** e **sistema di osmosi inversa**, per garantire un risultato pulito di alta qualità."

La lavabicchieri, con la sua **altezza utile di 34 cm**, è in grado di accogliere bicchieri e piatti di varie dimensioni

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA LAVAPIATTI ELETTRONICA TO500QD:

- **Capacità:** il ciclo veloce garantisce un'efficienza elevata, completando **30/40 cesti all'ora**
- **Ciclo di lavaggio:** il ciclo di lavaggio può essere impostato da **90** o **120** o **180 secondi**
- **Dimensione cesto:** cesto 50x50 cm quadrato
- **Alimentazione**: la macchina ha **alimentazione trifase** (400 V 3N+T 50 Hz)
- **Costruzione robusta:** struttura interamente in acciaio inox e a **doppia parete** per una coibentazione migliore
- **Pannello comandi:** la lavastoviglie ha un **pannello elettronico con display LCD** per un utilizzo intuitivo
- **Accessibilità ottimizzata:** accesso frontale a tutti i componenti per agevolare la manutenzione
- **Automazione completa:** operazioni di carico vasca e riscaldamento completamente automatizzate
- **Bracci di lavaggio:** i bracci di lavaggio sono in **acciaio inox**

Sistema osmosi:

- **Stoviglie più luminose:** la completa demineralizzazione dell'acqua riduce significativamente la comparsa di macchie, aloni o segni sulle superfici, caratteristiche comuni nelle acque a media durezza.
- **Risparmio per i gestori dei ristoranti:** una riduzione del 50% nel consumo di detergente rispetto al lavaggio tradizionale con lavastoviglie, garantendo minori costi operativi.
- **Stoviglie asciutte:** il processo di asciugatura meccanica è semplificato, consentendo tempi rapidi grazie alla giusta combinazione di brillantante. Spesso, l'asciugatura manuale con panni o strofinacci diventa superflua.

Cicli di lavaggio:

- **Ciclo eco:** consumi ridotti grazie a minor utilizzo di acqua e temperature di lavaggio più basse
- **Ciclo long:** lavaggio continuo fino a 12 minuti per una pulizia approfondita
- **Ciclo glass:** ideale per lavare i bicchieri con risciacquo a temperature ridotte
- **Ciclo intensive:** composto da due lavaggi e due risciacqui, ottimo per stoviglie e bicchieri molto sporchi

PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

- **Ciclo cutlery:** ideale per posate metalliche, con lavaggio ad alte temperature e maggiore durata
- **Ciclo san:** sanificazione completa di stoviglie e bicchieri per la massima igiene

Sicurezza e funzionalità:

- **Scarico lavastoviglie: pompa di scarico** che permette di far scaricare la macchina anche se non si ha lo scarico in pendenza
- **Dosatori temporizzati:** dosatori peristaltici temporizzati di **brillantante e detergente inclusi**
- **Controlli di sicurezza:** termostato regolabile e termostato di sicurezza nel boiler in acciaio inox
- **Filtrazione efficace:** microfiltro sull'aspirazione della pompa per una filtrazione dell'acqua ottimale
- **Sicurezza aggiuntiva:** valvola di non ritorno per prevenire riflussi d'acqua nella rete idrica
- **Microinterruttore di sicurezza:** evita fuoriuscite d'acqua durante l'apertura della porta a ciclo avviato
- **Segnalazione errori**: gli errori o richieste di manutenzione vengono segnalati **direttamente a display**
- **Thermostop**: il sistema **thermostop** consente di memorizzare il programma; una volta attivato, basta chiudere lo sportello e la macchina si **avvierà automaticamente**
- **Osmosi inversa**: l'osmosi è progettata per un flusso nominale di circa 160/180 litri/ora, variabile in base a diversi parametri e alla qualità

Personalizzazione:

Prova la personalizzazione della lavastoviglie con grafiche su misura offerta da Projectfood. Ottieni una lavastoviglie sia funzionale che di arredo. Scopri i costi di personalizzazione negli accessori.

Dotazione di serie:

- N.2 cestelli 50x50 cm
- N.1 porta cucchiaini
- N.1 portapiatti
- Pompa di scarico installata
- Pompa aumento pressione (AIR BREAK TANK)
- Dosatore brillantante e detergente incluso

Per ulteriori informazioni e per personalizzare la tua lavapiatti professionale ad osmosi inversa, contattaci al numero 0142578990.

PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DATI TECNICI

Peso	44 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	Lavastoviglie L600xP600xH850 mm | Osmosi L107xP450xH450 mm
Dimensioni Cesto:	50×50
Altezza massima stoviglie	340 mm
Passaggio Utile	380 mm
Dotazioni di Serie	N.1 Cesto Porta Bicchieri, N.1 Cesto Porta Piatti; N.1 Porta Cucchiaini ,N.1 Porta Piattini
Dosatore Detergente	Si
Dosatore Brillantante	Si
Durata Ciclo	90 o 120 o 180 secondi
Produzione Oraria	1200 Tazzine ,1000 Bicchieri , 360 Piatti
Consumo acqua a ciclo (lt)	2,7 lt
Alimentazione	TRIFASE
Potenza Assorbita (watt)	Lavastoviglie : 6300 watt trifase | Osmosi : 400 watt monofase
Resistenza Boiler	6000 Watt
Resistenza Vasca	1500 Watt
Capacità vasca lavaggio (lt)	22 lt
Capacità Boiler (lt)	8,4 lt
Pompa lavaggio	Q = 175 lt/m Hmax = 9 mt
Pressione Alimentazione Acqua	2 Atm 3/4 Gas
Bracci di lavaggio	in acciaio inox
Pompa di Scarico:	Si