

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LAVAVAJILLAS TIPO CAPOTA

Referencia EMP.1000-F

Generalidades

Lavavajillas industrial de capota (cúpula) de alto rendimiento para cocinas profesionales. Su sistema de apertura vertical permite la carga lineal o en esquina mediante mesas de entrada y salida, optimizando el flujo de lavado continuo.

Características generales

- Capacidad de lavado: 800 a 1.000 piezas/hora
- Consumo de agua: 2,5 L por ciclo
- Programas de lavado: 4 ciclos automáticos de 60, 90, 120 y 180 segundos
- Potencia del motor: 0,55 kW (220 V)
- Potencia de calentamiento del tanque de lavado: 2,5 kW
- Potencia del calentador de la caldera de enjuague: 6 kW
- Temperatura de lavado: mínimo 55 °C; enjuague: 80 °C a 85 °C
- Cestas incluidas: 3 cestas de 500 × 500 mm
- Bombas incluidas (3): motobomba de lavado/enjuague, dosificadora de detergente y dosificadora de abrillantador
- Dimensiones externas: 740 × 830 × 1.485 mm
- Peso: 112 kg



Ventajas

- Capota abatible con sistema de resortes que reduce el esfuerzo físico del usuario
- Cuatro ciclos de lavado, seleccionables desde el panel de mando, para adaptarse al tipo de utensilio y al nivel de suciedad
- Dosificación automática de detergente y abrillantador, con resultados constantes e higiénicos
- Estructura robusta en acero inoxidable, resistente a la corrosión y apta para trabajo pesado

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LAVAVAJILLAS TIPO CAPOTA

Referencia EMP.1000-F

Panel de mando

- Selector de programas con posiciones de 60, 90, 120 y 180 segundos, y posición de apagado (OFF)
- Indicadores luminosos de operación
- Cuatro programas de lavado para adaptar el ciclo al tipo de utensilio y al nivel de suciedad

Bombas

- Motobomba de lavado/enjuague
- Bomba dosificadora de detergente
- Bomba dosificadora de abrillantador

No incluye

- Tomacorriente ni clavija de conexión a la red eléctrica



Conexión y cuidados

- Conexión: toma de corriente industrial de seguridad, con clavija o enchufe macho de media vuelta
- Presión hidráulica: presión dinámica de red entre 2 y 4 bar, con llave de paso
- Punto de descarga a un máximo de 10 cm del piso; insumos a 60 cm para una correcta succión y dosificación
- Operar bajo una campana extractora para canalizar el vapor de agua generado
- Evitar el lavado de piezas decoradas o de vajilla de plata en contacto con otros metales
- Retirar y lavar el filtro de residuos del tanque cada semana para mantener la bomba despejada
- Vaciar el tanque retirando el tapón de drenaje al finalizar cada turno de trabajo