

DETALLE PRESTACIONES DEL LPC 110 CÚPULA Y LPC 120



**VER PRODUCTOS
DE LIMPIEZA:
DETERGENTES Y
ABRILLANTADORES
EN PÁG. 185**



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

- Lavaplatos cesto cuadrado.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Dos bombas de lavado autovaciantes y autolimpiantes.
- Válvula anti-contaminación.
- Electroválvula para agua caliente.
- Resistencias en acero inoxidable "INCOLY 800".
- Dosificador de abrillantador peristáltico y temporizado.
- Microinterruptor de seguridad magnético en la campana.
- Componentes eléctricos accesibles desde la parte frontal.
- Facilidad de limpieza, no siendo necesario desmontar los brazos de lavado y enjuague.
- Cuba de silla con esquinas y filtro de serie en acero inoxidable.
- T 150 - Ciclo de lavado 120" o continuo con aclarado automático.

LAVA-BANDEJAS GASTRONORM Y EURONORM

FILTRO CUBA DE SERIE EN ACERO INOXIDABLE

PARA FACILIDAD DE LIMPIEZA

RESISTENCIA CUBA

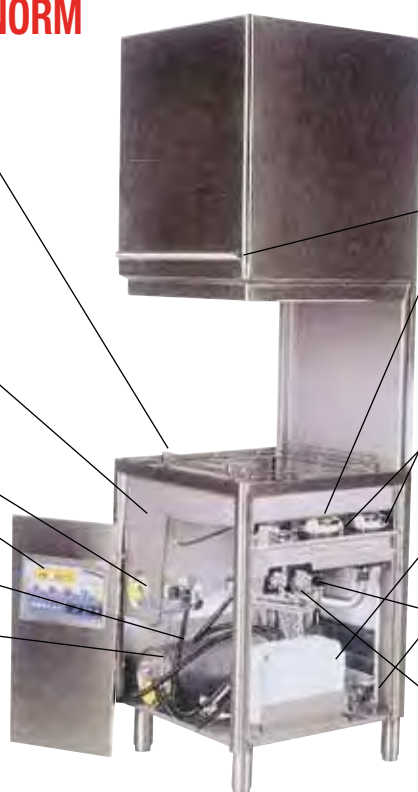
TABLERO DE MANDOS FRONTAL

RESISTENCIA CALDERÍN

CALDERÍN CON AISLAMIENTO

ELECTROVÁLVULA PARA AGUA CALIENTE

PIES DE ACERO INOXIDABLE



BOMBA EN POSICIÓN VERTICAL
CON AUTOLAVADO Y AUTOLIMPIADO

MANIVELA APERTURA

ELECTROBOMBA DE LAVADO SUPERIOR

ELECTROBOMBA DE LAVADO INFERIOR

CUADRO DE COMPONENTES

VÁLVULA ANTI-CONTAMINACIÓN

DOSIFICADOR DETERGENTE PERISTÁLTICO Y
TEMPORIZADO (OPCIONAL)

DOSIFICADOR ABRILLANTADOR PERISTÁLTICO Y
TEMPORIZADO

LAVAPLATOS DE CÚPULA



MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
LPC-110	1500/930x640x710	
LPC-120	1590/2000x640x835	
LPC-120	BOMBA OPCIONAL BAJO PEDIDO	

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mueble y Boiler en acero inox AISI-304
- Ciclo de lavado/aclarado automático.
- Dosificador automático de abrillantador con válvula antirretorno.
- Componentes y conexión eléctrica según normas V.D.E.
- Interruptor de seguridad que interrumpe el ciclo en caso de apertura de la cúpula.

MESAS DE PREPARACIÓN

MODELO	ALTOxLARGOxFONDO	EUROS
ML-70	850x700x510	
ML-120	850x1200x510	
MP-I	850x1200x745	
MP-D	850x1200x745	

DETALLE DUCHA



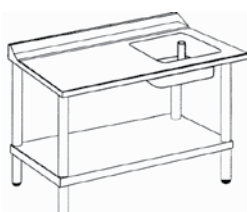
CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES:

Sistema de lavado en circuito cerrado por motobomba, con cambio automático del agua en cuba durante el aclarado. Aspas de lavado inferiores y superiores construidas en acero inox. Sistema de aclarado inferior y superior mediante brazos giratorios. Filtro de superficie y filtro de aspiración de la bomba de lavado construidos en acero inox. La temperatura tanto de lavado como de aclarado son obtenidas mediante resistencias de acero inox. Controladas por un termostato de alta calidad. Un panel luminoso nos indica el momento del ciclo en que se encuentra la máquina, y un termostato visualiza el valor de la temperatura del agua contenida en el boiler. Posibilidad de cortar el ciclo en un tiempo indeterminado por exigencias particulares. La máquina incorpora el dosificador de tensoactivo. Control automático de consumo.

DOTACIÓN:

- 2 CESTILLOS PARA PLATOS
- 1 CESTILLO PARA VASOS
- 2 PORTA CUBIERTOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	LPC-120		LPC-110
Alimentación eléctrica	400V	3N+T	400V - 3N+T
Potencia bomba lavado	de	0,75 HP	0,60 HP
Potencia resistencia Boiler	W	4000W	4000W
Potencia resistencia cuba	W	1500W	1500W
Potencia máxima TOTAL	W	6050W	5900W
Capacidad cuba	L	6/22	6/22
Capacidad Boiler	1 L	10	10 L
Temperatura lavado	9C	55°C	55°C
Temperatura aclarado	9C	85°C	85°C
Duración total del ciclo	sec	120"	120"
Presión alimentación	bar	2-4	2-4 bar
Ø Tubo de carga	mm.	3/4	3/4
Ø Tubo de descarga	mm.	37	37
Peso	Kg.	120	110
Producción horaria	nº platos	1000	900
Dimensión cesto		50x50	50x50
Consumo por ciclo	Li.	3 S	3 S
Capacidad cesta	platos	18	18
Electro bomba	HP	1'2	1'2
Dosificador detergente temporizado			



DETALLE MESAS MP
MP-I IZQUIERDA
MP-D DERECHA



DETALLE MESAS
ML-70
ML-120



LPC 110



LPC 120