Hosteleria10.com

Lavautensilios y lavaperolas /
Dishwasher /
Lave-ustensiles

A DESTACAR

Se trata de la solución ideal para obradores de panadería, pastelería y heladería.

Estructura en doble pared en acero Inox, este diseño nos permite reducir la dispersión térmica y acústica. Obtenemos valores de dispersión térmica de más de un -60%.

Brazos de lavado y aclarado en paralelo superior e inferior en composite, excepto en los modelos LP8570 y LP85132 que son en acero inoxidable, garantizan resultados óptimos de lavado.

Nueva placa electrónica común para todos los modelos.

Display con pantalla LCD a color, permite visionar temperatura de lavado, aclarado, códigos de errores, programas y fases del programa.

Nueve programas de lavado, cinco básicos de duración en segundos 120, 240, 360, 720, autolimpieza **ProSelf** y cuatro adicionales.

Puerto USB de conexión para actualizar el software y programación.

Diseño de la cuba con cantos redondeados y ausencia de tapón rebosadero, todos los modelos equipan bomba de desagüe, con renovación parcial del agua de lavado.

Filtro de cuba en acero inoxidable.Bombas de lavado con sistema **DuoFlo**, sistema de bomba de lavado con una entrada y dos salidas, se elimina perdida de potencia y se consigue una disminución del ruido, mejorando el rendimiento y reduciendo el consumo a la vez que se garantiza un mejor y mayor reparto del caudal del agua de lavado.

Sistema de aclarado **UltraRinse** (presión de aclarado constante), nos permite mantener temperatura del agua constante durante la fase de aclarado, así como una presión y caudal del agua del aclarado constante independientemente de las condiciones de la red hidráulica.

De serie, dosificador de abrillantador y detergente peristálticos, con posibilidad de regularlos en el panel de mandos.

Todos los modelos equipan de serie **bomba de aclarado y bomba de desagüe** con descarga parcial, lo que significa que durante el lavado se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia, se realizan aportaciones continuas de agua limpia, cuando termina el ciclo parte del agua de la cuba ha sido renovada.

Opcional:

Soportes bandejas, contenedor cubiertos inox, insertador en forma de embudo para confitería, etc.

BENEFITS

It is the ideal solution for bakery, pastry and ice cream shops.

Structure in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce the thermal and acoustic dispersion. We obtain thermal dispersion values of more than -60%.

Upper and lower parallel wash and rinse arms in composite, except for the LP8570 and LP85132 models, which are in stainless steel, guarantee optimal washing results.

New common electronic board for all models.

Display with color LCD screen, allows to view washing temperature, rinsing, error codes, programs and phases of the program.

Nine washing programs, five basic duration in seconds 120, 240, 360, 720, **ProSelf** self-cleaning and four additional.USB connection port to update software and programming.

Design of the tank with rounded edges and absence of overflow plug, all models equipped with drain pump, with partial renewal of the washing water.Stainless steel tank filter.

Washing pumps with **DuoFlo** system, washing pump system with one inlet and two outlets, loss of power is eliminated and a reduction in noise is achieved, improving performance and reducing consumption while ensuring a better and greater distribution of the flow of the washing water.

UltraRinse rinsing system (constant rinsing pressure), allows us to maintain constant water temperature during the rinsing phase, as well as a constant rinsing water pressure and flow regardless of the conditions of the hydraulic network.

Peristaltic rinse aid and detergent dispenser as serie, with the possibility of regulating them in the control panel.

All models are equipped as serie with a **drinsing pump and drain pump** with partial discharge, which means that during the washing, clean water is introduced into the tank to replace the dirty one, continuous contributions of clean water are made, when the cycle ends part of the water in the tank It has been renovated.

Optional:

Supports trays, stainless steel cutlery container, funnel shaped inserter for confectionery, etc.

Á SOULIGNER

C'est la solution idéale pour les boulangeries, pâtisseries et magasins de crème glacée.

Structure à double paroi en acier inoxydable, cette conception nous permet de réduire la dispersion thermique et acoustique. Nous obtenons des valeurs de dispersion thermique supérieures à -60%.

Les bras de lavage et de rinçage parallèles supérieurs et inférieurs en composite, à l'exception des modèles LP8570 et LP85132, qui sont en acier inoxydable, garantissent des résultats de lavage optimaux.

Nouvelle carte électronique commune à tous les modèles.

L'affichage avec écran LCD couleur permet de visualiser la température de lavage, le rinçage, les codes d'erreur, les programmes et les phases du programme.

Neuf programmes de lavage, cinq basiques d'une durée de 120, 240, 360, 720, auto-nettoyage **ProSelf** et quatre autres.

Port de connexion USB pour mettre à jour le logiciel et la programmation.

Conception du réservoir avec bords arrondis et absence de bouchon de trop-plein, tous les modèles équipés d'une **pompe de lavage et pompe de vidange** à série, avec renouvellement partiel de l'eau de lavage.

Filtre de réservoir en acier inoxydable.

En option :

Supports de plateaux, bac à couverts en acier inoxydable, dispositif d'insertion en forme d'entonnoir pour les confiteries, etc.

Bomba de Aclarado de serie en todos los modelos.

Rinsing pump as standard on all models.

Pompe de rinçage de série sur tous les modèles.

Mod. LP85132: Doble Bomba de Aclarado y de Lavado.

Mod. LP85132: Double Rinsing and Washing Pump.

Mod. LP85132 : Pompe de rinçage et de lavage doubles.

Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum
Auto-nettoyage de la cuve

Gran capacidad de trabajo
High working capacity
Grande capacité de travail

Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm
Bras de lavage en acier inoxydable

Cuba estampada
Printed drum
Cuve emboutie

Opcional
Optional
Options

Soporte 8 bandejas prof. máx. 4cm para LP (50x50cm)
Support 8 trays max. depth 4cm for LP (50x50cm)
Support 8 plateaux profond. maxi 4cm pour LP (50x50cm)

Soporte Inox 5 bandejas para LP prof. máx. 6,5cm (50x50cm)
Support stainless steel 5 trays for LP max. depth 6,5cm (50x50cm)
Support inox 5 plateaux profond. maxi 6,5 cm pour LP (50x50cm)

Contenedor cubiertos inox LP
Cutlery storage stain. steel LP
Récipient couverts inox LP

Insertador embudo para confiteria LP
Funnel inserter for pastry LP
Inserteur entonnoir à boulangerie LP

Soporte para cestas LP4060
Rack holder LP4060
Support pour paniers LP4060

Válido para todo el catálogo / Valid for the entire product guide / Valable pour tout le catalogue:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures / Photos non contractuelles.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis.

Serie / Series / Série **LP**

MODELO/MODELE/MODÈLE	NEW LP4060M	LP4060	LP6561	LP8561	LP8570	LP85132
Medidas Measures [mm] Mesures	600x 700 x850	600x 700 (1135) x1228	719x 782 (1180) x1727 (1997)	719x 782 (1330) x1927 (2243)	853x 857 (1400) x1959 (2274)	1465x 857 (1400) x1959 (2274)
Medidas de cesta Rack measures [mm] Mesures de panier	500x600		550x610		700x700	1320x700
Altura útil de lavado Washing height [mm] Hauteur utile de lavage	405 / 380		650 / 600	850 / 800		
Ciclos de lavado estándar Standard washing cycles Durée du cycle	**9 Ciclos, 5 basicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720** 9 Cycles, 5 basic cycles 120, 240, 360, self-cleaning and 720 9 Cycles, 5 basiques 120, 240, 360, autonettoyage et 720					
Producción horaria Hourly production Production horaire	30					
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	400/50/3N					
Material Material Matériel	AISI 304					
Potencia Máx. funcionam. Max. operating power [W] Puissance maximale	9800		7500		10700	15900
Pot. resistencia cuba Power tank resist. [W] Puiss. résist. cuvette	2100		3000		8000	10500
Pot. resist. boiler Boiler resist. power [W] Puiss. résist. boiler	7000		6000		8000	10[illegible]
Pot. bomba lavado Whash. pump power [W] Puiss. bombe lavé	700		1500		3000	2 x 2700
Temp. Lavado/Aclar. Wash/rinse temp. [°C] Temp. lavage/rinçage	55°C a 65°C/80°C a 85°C					
Capacidad cuba/boiler Tank/boiler capacity [L] Capacité cuvette	23/6	23/7	37/12		68/12	131/17
Consumo agua x cesta Water/rack consumpt. [L] Consomat. eau x panier	2,4		3		4	6
Dotación Endowment Dotation	**1 Cesto universal inoxidable** 1 Universal stainless steel rack 1 Panier universal inoxydable					
	Bomba de aclarado, dosificadores abrillantador y detergente / Rinsing pump, rinse and detergent dosage devices / Pompe de rinçage, distributeurs de rinçage et de détergent					
Opcional Optional Options	-		**Recuperador de calor LP8561 RC**	**Recuperador de calor LP8570 RC**	**Recuperador de calor LCP4560E DBD RC**	**Recuperador de calor LP85132 RC**

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web /
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website /
Les données techniques peuvent varier et seront actualisées dans les fiches techniques du produit, disponibles sur le site web.