

S I S T E M A PROJECT®

DISHWASHING EQUIPMENT



E_ALPHA 40 / 40 LS

Fabricada en acero inoxidable 304.
120" tiempo de lavado con termostato ajustable.
Modelo con carta electrónica.
Microinterruptor de seguridad en caso de apertura de puerta. Acceso frontal a la totalidad de los componentes.
Dosificador peristáltico abrillantador y detergente.
LS = Lavado y aclarado superior

E_ALPHA 40D/40 LS

Almacén de repuestos

lavavasos bajo barra

Fabricado en Italia

OPCIONALES:

Bomba de desagüe
Alimentación trifásica
Bomba de aclarado

VENTAJAS

- Tirador embutido ergonómico e higiénico .
- Repuestos intercambiables en toda la gama.
- Puerta de alta resistencia.
- Brazos de lavado ligeros para garantizar el lavado.
- Componentes europeos.

Especificaciones técnicas

Dimensiones / Peso:	420x520x(h)692mm / 30kg
Producción horaria:	1500
Potencia / Tensión:	3280W / 250v 50Hz
Resistencia calderín / cuba:	3000W / 500W
Bomba de lavado:	Q=120lt/m Hmax=7,2mt
Capacidad cuba / calderín:	8,5lt / 5lt
Consumo / duración por Ciclo	2,7 lt / 90"-120" Thermostop
Dimensión cesta:	400x400mm
Altura máxima platos	280mm

GARANTÍA DE 1 AÑO EN PIEZAS DEFECTUOSAS

SERVICIOS OPCIONALES:

INSTALACIÓN Y RECOGIDA MAQUINA USADA.
INSTALACION, R.M.U Y 1 AÑO DE GARANTÍA.
Consulta el coste de estos servicios

Professional Kitchen Equipment & solutions, S.L.

Tel. 689 841 107

ventas@vhventas.com

Avda. de Castilla, 53 nave 5
28830 San Fernando de Henares
Madrid