

SKU: 2973686

Ristosubito

Lavastoviglie / Lavapiatti elettronica Compack in acciaio inox Altezza massima bicchiere 320mm Diam.max piatto cm 35 Cesto quadrato 50X50 Modello X56E



Descrizione

Lavastoviglie elettronica Compack X56E in acciaio inox 50x50

La lavastoviglie elettronica Compack X56E è progettata per il lavaggio professionale di bicchieri e piatti in bar, ristoranti e locali ad alto flusso, grazie al cesto quadrato 50x50 cm, all'altezza massima bicchiere 320 mm e al diametro massimo piatto di 35 cm.

La linea EXUS offre un sistema di controllo elettronico che consente di impostare e controllare tempi e temperature di lavaggio e risciacquo, garantendo risultati costanti e un'elevata personalizzazione in base alle esigenze del servizio.

Controllo elettronico, Termostop e autodiagnosi

La scheda elettronica permette di regolare tempi e temperature di risciacquo e scarico e i relativi Termostop, fondamentali per assicurare la corretta igienizzazione delle stoviglie.

Dal pannello comandi è possibile selezionare uno dei 4 cicli di lavaggio e il ciclo di scarico automatico (con pompa di scarico installata), visualizzare le temperature di vasca e boiler, i messaggi del sistema di autodiagnosi e l'avviso di manutenzione programmata.

Il pulsante Start intelligente cambia colore in base allo stato della macchina, offrendo un feedback immediato all'operatore durante tutte le fasi di lavoro.

Capacità di lavaggio e produttività

Con la X56E è possibile lavare bicchieri di diversa forma e dimensione e fino a 18 piatti per ciclo utilizzando i cestelli in dotazione, con una produttività massima di 40 cesti/ora, pari a circa 540 piatti/ora.

L'optional pompa di scarico consente di gestire lo scarico in modo automatico e di effettuare un ricambio parziale di acqua pulita a ogni lavaggio, migliorando l'igiene della vasca.

Doppio dosatore elettrico e struttura in acciaio AISI 304

Il doppio dosatore elettrico peristaltico di detergente e brillantante è installato di serie e regolabile, garantendo il massimo risultato da ogni ciclo e riducendo gli sprechi di prodotto chimico.

Le giranti di lavaggio e risciacquo stampate assicurano affidabilità e durata nel tempo, mentre la carrozzeria in acciaio inox AISI 304 con componenti concentrati nella parte frontale facilita eventuali interventi di assistenza tecnica.

Specifiche tecniche principali

- Dimensioni (L x P x H): 585 x 610 x 815 mm
- Numero cesti/ora (+55°C): max 40
- Altezza massima bicchiere: 320 mm
- Diametro massimo piatto: 350 mm
- Cesto quadrato: 500 x 500 mm
- Resistenza vasca / capacità vasca: 2,6 kW / 24 litri
- Resistenza boiler / capacità boiler: 5,4 kW / 7,3 litri
- Potenza pompa: 0,52 kW / 0,7 HP
- Potenza totale / corrente: 5,92 kW / 16 A
- Tensione alimentazione standard: 400V 3N+T 50Hz
- Alimentazione acqua consigliata: +55°C
- Durezza acqua consigliata: 7-10 °f
- Consumo acqua per ciclo (a 2 bar): 2,0 litri
- Dosatore regolabile di detergente e brillantante ELECTRIC

Dotazioni di serie e optional

- 2 portaposate
- 1 cesto per bicchieri 500x500x100 mm
- 1 cesto 18 piatti 500x500x100 mm

Tra gli optional figurano alimentazione 230V/3+T, pompa di pressione 0,5 HP, pompa di scarico 40 W, resistenze boiler 4,5 kW o 9 kW, kit doppie pareti termo/acustiche, filtri inox vasca, cesto portateglie 4 posti, cesto inclinato per calici da vino e kit piedini inox 50/70 mm.

Dimensioni e installazione

- Lunghezza: 58,5 cm
- Profondità: 61 cm
- Altezza: 81,5 cm

Le dimensioni compatte e il cesto 50x50 rendono la X56E ideale per l'installazione sottobanco o in linea nell'area lavaggio, ottimizzando lo spazio e integrandosi con tavoli di ingresso/uscita e altre attrezzature professionali.

Vantaggi per l'utilizzo professionale

La lavastoviglie elettronica Compact X56E è la soluzione ideale per chi desidera una macchina versatile, con controllo elettronico evoluto, doppio dosatore elettrico, autodiagnosi e Termostop, capace di lavare bicchieri fino a 320 mm e piatti fino a 35 cm di diametro.

La combinazione di produttività fino a 40 cesti/ora, struttura in acciaio inox AISI 304 e ampia gamma di optional rende questo modello un investimento affidabile e performante per bar, ristoranti e cucine professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	81.5
Lunghezza (cm)	58.5
Profondità (cm)	61