

SKU: HT50

Ristosubito

Lavastoviglie / Lavapiatti Capottina analogica MDLR in acciaio inox Passaggio utile altezza max 42 cm Cesto quadrato 50x50 Modello HT50



Descrizione

Lavastoviglie a capottina HT50 analogica in acciaio inox

La lavastoviglie / lavapiatti a capottina analogica modello HT50 è progettata per soddisfare le esigenze di ristoranti, pizzerie, mense e cucine professionali che richiedono una macchina affidabile, robusta e semplice da utilizzare. La realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304 garantisce igiene,

resistenza alla corrosione e lunga durata nel tempo anche in condizioni di lavoro intensivo.

Il passaggio utile con altezza massima piatti 42 cm e il cesto quadrato 50x50 cm consentono di lavare piatti di diversi diametri, vassoi e stoviglie di medio formato, ottimizzando gli spazi e i tempi di lavaggio. Grazie alla produttività fino a 900 piatti/ora, HT50 è ideale per locali con flussi di lavoro sostenuti che necessitano di cicli rapidi e risultati costanti.

Struttura professionale con vasca stampata e doppio filtro

La vasca stampata in acciaio inox offre una superficie interna liscia e priva di spigoli, più semplice da pulire e igienizzare a fine servizio. Il doppio filtro vasca in acciaio inox contribuisce a trattenere i residui di sporco, mantenendo l'acqua di lavaggio più pulita più a lungo e migliorando la qualità del risultato finale.

Il gruppo aspirazione/scarico integrato permette lo scarico totale del circuito ed è dotato di filtro in acciaio inox 18/10 AISI 304, a ulteriore protezione della pompa e dei componenti interni. Questa configurazione riduce gli interventi di manutenzione straordinaria e garantisce maggiore continuità operativa nel tempo.

Giranti in acciaio inox e dosatore brillantante incorporato

Le giranti di lavaggio e di risciacquo sono unite e realizzate in acciaio inox 18/10 AISI 304 con circuito separato, per garantire un'azione di lavaggio potente e uniforme su tutto il cesto. La robustezza delle giranti in acciaio inox assicura una lunga durata anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano.

Il dosatore brillantante incorporato dosa in modo automatico e costante il prodotto durante i cicli di lavaggio, assicurando piatti e bicchieri sempre lucidi e privi di aloni. Questo contribuisce a migliorare l'immagine del locale verso il cliente finale e a ridurre gli sprechi di prodotto chimico.

Cicli di lavaggio, produttività e controllo della temperatura

La lavastoviglie HT50 dispone di 2 cicli di lavaggio, che permettono di scegliere il programma più adatto al grado di sporco e alla tipologia di carico, con una produttività massima indicativa di 900/1200 piatti/ora a seconda della composizione del cesto. La partenza automatica semplifica l'utilizzo quotidiano e rende il lavoro più fluido nella zona lavaggio.

Il sistema Termostop e il boiler a pressione assicurano che il ciclo inizi solo al raggiungimento delle corrette temperature, garantendo il massimo livello di igiene nel pieno rispetto delle normative sanitarie. Questo controllo accurato della temperatura contribuisce a risultati costanti e professionali a ogni ciclo.

Specifiche tecniche principali

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Vasca stampata con doppio filtro vasca in acciaio inox.
- Gruppo aspirazione/scarico integrato per scarico totale del circuito con filtro inox AISI 304.
- Giranti di lavaggio e risciacquo unite in acciaio inox 18/10 AISI 304 con circuito separato.
- Dosatore brillantante incorporato.
- 2 cicli di lavaggio (fino a circa 900/1200 piatti/ora in funzione del carico).
- Partenza automatica.
- Termostop e boiler a pressione.
- Dimensioni: L 63,5 x P 71,7 x H 140,5 cm.
- Peso: 140 kg.
- Altezza massima piatti: 42 cm.

- Dimensioni cesto: 50 x 50 cm.
- Capacità vasca: 36 litri.
- Capacità boiler: 6,9 litri.
- Potenza totale: 6,75 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50 Hz.

Dotazioni di serie

- Dosatore brillantante incorporato.
- 1 inserto per posate.
- 2 cesti per piatti.

Perché scegliere la lavastoviglie a capottina HT50

La lavastoviglie / lavapiatti a capottina analogica HT50 rappresenta una soluzione ideale per chi desidera una macchina professionale solida, con comandi semplici, elevata produttività e struttura completamente in acciaio inox AISI 304. La combinazione di vasca stampata, doppio filtro, giranti inox e dosatore brillantante integrato assicura risultati di lavaggio sempre all'altezza delle esigenze della ristorazione moderna.

Grazie alle dimensioni compatte, al passaggio utile da 42 cm e al cesto 50x50, HT50 si integra facilmente nelle aree lavaggio di cucine di diverse dimensioni, contribuendo a ottimizzare tempi, consumi e qualità del servizio offerto ai clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	140,5
Lunghezza (cm)	63,5
Profondità (cm)	71,7