

SKU: T110E

Ristosubito

**Lavastoviglie a capot, dimensione cesto
500mmx500mm Modello T110E**



Descrizione

Lavastoviglie a capot T110E con cesto 500x500 mm

La lavastoviglie a capot modello T110E è studiata per ristoranti, pizzerie, mense e cucine professionali che necessitano di una macchina robusta, performante e in grado di gestire alti volumi di stoviglie ogni giorno. La struttura monoscocca con vasca e filtro vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10) assicura igiene, resistenza alla corrosione e lunga durata nel tempo anche in condizioni di lavoro intensivo.

Il cesto da 500x500 mm e la luce utile di 450 mm consentono il lavaggio di piatti pizza, vassoi gastronomici e stoviglie di grandi dimensioni fino a un'altezza massima di 430 mm. Grazie a questa capacità la T110E si adatta perfettamente alle esigenze delle cucine professionali moderne, riducendo i tempi di lavaggio e migliorando l'organizzazione del flusso di lavoro.

Struttura a capot ed ergonomia di carico

La configurazione a capot facilita le operazioni di carico e scarico dei cestelli, riducendo lo sforzo fisico dell'operatore e migliorando l'ergonomia della zona lavaggio. L'apertura verticale permette di integrare la macchina in una linea di lavaggio con tavoli di ingresso e uscita, ottimizzando gli spazi e rendendo più fluido il passaggio delle stoviglie.

La presenza di tutti i principali dispositivi di sicurezza e l'accessibilità frontale ai componenti interni agevolano gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. Questo consente di limitare i fermi macchina e di mantenere sempre elevata l'efficienza operativa, a beneficio della continuità del servizio.

Comandi elettronici e gestione dei cicli

La T110E è dotata di comandi elettronici che rendono semplice e intuitiva la selezione e il controllo dei cicli di lavaggio. La durata ciclo di 90-120 secondi permette di scegliere il programma più adatto al grado di sporco e al carico di lavoro, garantendo sempre un risultato di lavaggio professionale.

La produzione oraria di 30/40 cesti consente di gestire con efficienza i momenti di massimo afflusso, riducendo i tempi di attesa e mantenendo un flusso costante di stoviglie pulite. I parametri di lavaggio ottimizzati contribuiscono inoltre a contenere i consumi energetici e idrici, senza compromettere la qualità del risultato.

Prestazioni di lavaggio e consumi

La lavastoviglie T110E dispone di una potenza totale di 8500 W, con resistenza boiler da 8000 W e resistenza vasca da 2100 W, dimensionate per garantire temperature di lavaggio e risciacquo sempre adeguate. La pompa di lavaggio da 470 W assicura una pressione efficace per rimuovere sporco e residui anche dai carichi più impegnativi, assicurando stoviglie perfettamente pulite a ogni ciclo.

La capacità vasca di 15 litri e quella del boiler di 6 litri sono calibrate per offrire un buon equilibrio tra consumi e prestazioni. L'ottimizzazione dei volumi e dei tempi di ciclo permette alla macchina di lavorare in modo efficiente, riducendo i costi operativi nel medio-lungo periodo.

Specifiche tecniche principali

- Dimensioni macchina chiusa: 640 x 700 x 1500 mm.
- Dimensioni macchina aperta: 640 x 700 x 1930 mm.
- Luce utile: 450 mm.
- Altezza massima stoviglie: 430 mm.

- Produzione: 30/40 cesti/ora.
- Durata ciclo: 90-120 secondi.
- Dimensione cesto: 500 x 500 mm.
- Tensione di alimentazione: 400 V 3N + T 50 Hz.
- Potenza totale: 8500 W.
- Resistenza boiler: 8000 W.
- Resistenza vasca: 2100 W.
- Pompa di lavaggio: 470 W.
- Capacità vasca: 15 litri.
- Capacità boiler: 6 litri.
- Struttura monoscocca, vasca e filtro vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10).
- Comandi elettronici.
- Adatta per lavaggio di piatti pizza e vassoi gastronorm.
- Dotata di tutti i dispositivi di sicurezza con accessibilità frontale ai componenti.

Dotazioni di serie

- Dosatore brillantante peristaltico e temporizzato.
- Piedini in acciaio inox regolabili per una corretta messa in bolla.

Optional disponibili

- Dosatore detersivo peristaltico e temporizzato.
- Pompa di scarico per la gestione automatica dell'evacuazione dell'acqua.

Perché scegliere la lavastoviglie a capot T110E

La lavastoviglie a capot T110E è una scelta ideale per chi desidera una macchina professionale affidabile, compatta e performante, con struttura in acciaio inox AISI 304 e comandi elettronici moderni. La capacità di lavare piatti pizza e vassoi gastronorm, unita alla produzione fino a 40 cesti/ora, la rende perfetta per locali con ritmi di lavoro sostenuti.

Grazie alla dotazione di serie con dosatore brillantante e alla possibilità di aggiungere optional come dosatore detersivo e pompa di scarico, la T110E può essere configurata in modo flessibile in base alle esigenze dell'area lavaggio. Il risultato è un investimento che migliora l'efficienza operativa, la qualità del servizio e l'organizzazione complessiva della cucina professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	150
Lunghezza (cm)	64

Attributo	Valore
Profondità (cm)	74