

SKU: T110M

Ristosubito

**Lavastoviglie a capot, dimensione cesto
500mmx500mm Modello T110M**



Descrizione

Lavastoviglie a capot T110M con cesto 500x500 mm

La lavastoviglie a capot modello T110M è progettata per soddisfare le esigenze di ristoranti, pizzerie, mense e cucine professionali che richiedono alte prestazioni di lavaggio con carichi importanti. La struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 (18/10) assicura robustezza, igiene e resistenza alla corrosione, rendendo la macchina ideale per un utilizzo intensivo quotidiano.

Grazie al cesto da 500x500 mm e alla luce utile di 450 mm, questa lavastoviglie consente il lavaggio di piatti pizza, vassoi gastronomici e stoviglie di grande formato fino a un'altezza massima di 430 mm. Il sistema di lavaggio è studiato per garantire risultati omogenei e costanti, con un notevole risparmio di tempo rispetto al lavaggio manuale.

Struttura a capot e ergonomia di lavoro

La configurazione a capot permette di inserire e sfilare i cestelli in modo rapido e agevole, migliorando l'ergonomia della zona lavaggio e riducendo lo sforzo dell'operatore. L'apertura verticale della capotta ottimizza lo spazio disponibile e facilita il passaggio dei carrelli o dei tavoli di ingresso e uscita, integrandosi facilmente in linee di lavaggio professionali.

La macchina è dotata di tutti i principali dispositivi di sicurezza, mentre l'accessibilità frontale ai componenti interni semplifica gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. Questo si traduce in minori tempi di fermo impianto e in una maggiore continuità operativa del locale.

Prestazioni di lavaggio e consumi

La lavastoviglie T110M garantisce una produzione di circa 30/40 cesti all'ora, grazie a cicli di lavaggio con durata compresa tra 90 e 120 secondi. Questa capacità la rende adatta a contesti con flussi di lavoro medio-alti, permettendo di gestire in modo efficiente i picchi di servizio.

La potenza totale installata è di 8500 W, con resistenza boiler da 8000 W e resistenza vasca da 2100 W, a garanzia di temperature di lavaggio e risciacquo sempre adeguate. La pompa di lavaggio da 470 W assicura una buona pressione dell'acqua, per rimuovere efficacemente sporco e residui anche dalle stoviglie più impegnative.

Comandi manuali semplici e affidabili

I comandi manuali consentono un utilizzo intuitivo della macchina anche da parte di personale poco esperto, riducendo al minimo la curva di apprendimento. La gestione essenziale dei cicli rende la T110M una soluzione affidabile e pratica per chi cerca una lavastoviglie robusta, facile da usare e con poca elettronica a bordo.

Questa scelta progettuale contribuisce a contenere i costi di manutenzione e a ridurre il rischio di fermo macchina dovuto a guasti elettronici, rendendo la T110M particolarmente adatta a contesti dove sono richieste semplicità e continuità di servizio.

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.
- Adatta al lavaggio di piatti pizza e vassoi gastronom.

Dotazione di serie

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

Optional disponibili

- Dosatore detersivo peristaltico e temporizzato (se non già selezionato in configurazione).
- Pompa di scarico per la gestione automatica dell'evacuazione dell'acqua.

Perché scegliere la lavastoviglie a capot T110M

La lavastoviglie a capot T110M è una soluzione ideale per chi cerca una macchina robusta, semplice da utilizzare e in grado di gestire volumi importanti di stoviglie, piatti pizza e teglie gastronom. La struttura in acciaio inox AISI 304, unita a una potenza elevata e a cicli rapidi, garantisce risultati di lavaggio di livello professionale in ogni servizio.

La combinazione tra dimensione cesto 500x500 mm, comandi manuali affidabili e possibilità di integrare accessori come dosatore detersivo e pompa di scarico rende la T110M un investimento conveniente e flessibile per modernizzare e ottimizzare l'area lavaggio del tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	150
Lunghezza (cm)	64
Profondità (cm)	74