# LAVAVAJILLAS 500X500

## NL-1000

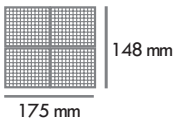
- Exterior e interior fabricado en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.
- Bajo consumo 1.5 L/ciclo.
- Estructura robusta.
- Fácil acceso a componentes.
- Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba.

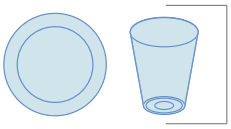
**Ciclos de lavado fijo:**
**- 120" (30 CESTAS/H)**
**- 200" (20 CESTAS/H)**

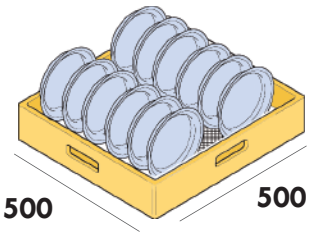
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Fácil acceso a los componentes.

**- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.**

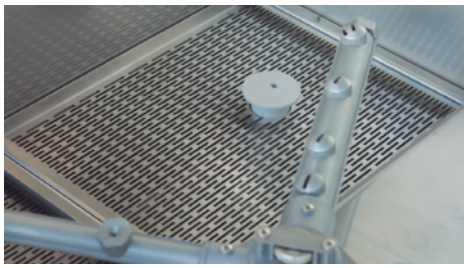
Dotación:
1 cesta universal
1 cesta de platos
1 cestillo de cubiertos



Asa robusta y reforzada. Con diseño ergonómico.



Nuevo filtro de acero inoxidable y tapón rebosadero que facilitan la limpieza interior y alargan la durabilidad del producto.

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas duras >15°dH

**REFRIMAK HOSTELERIA S.L.** refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

# LAVAVAJILLAS 500X500

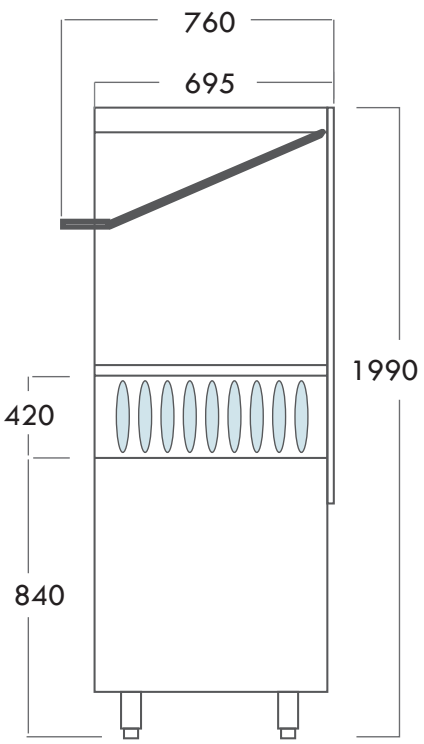
## NL-1000

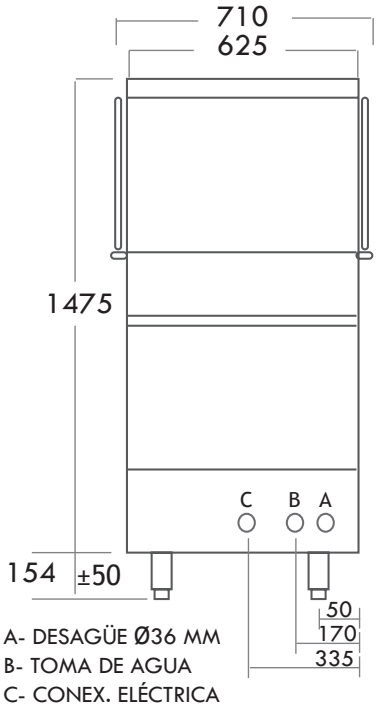
### Características técnicas

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 710 x 760 x 1475(1990) mm | DIMENSIONES CESTA | 500x500 |
| PRODUC. CESTAS/HORA | 20 c/h - 30c/h | ALTURA ÚTIL | 420 mm |
| CICLO FIJO LAVADO | 200" - 120" | CAPACIDAD CUBA | 20 l |
| TEMPERATURA CUBA | 60 °C | TEMPERATURA CALDERÍN | 85 °C |
| POT. BOMBA LAVADO | 0.75 Kw -1 HP | CAPACIDAD CALDERÍN | 10 l |
| RESISTENCIA CUBA | 4 Kw | CONSUMO AGUA | 1.5 l/ciclo |
| RESISTENCIA CALDERÍN | 9 kW | DESAGÜE | 36 mm Ø |
| TENSIÓN | 400 V/3N | TOMA DE AGUA | 3/4" |
| CONSUMO MÁX. | 9.8 kW | PRESIÓN ENTRADA | 2 ÷ 4 bar |

**Dotación de Serie:** 1 cesto universal + 1 cesto platos + 1 cestillo de cubiertos

### Medidas




A- DESAGÜE Ø36 MM
B- TOMA DE AGUA
C- CONEX. ELÉCTRICA


**REFRIMAK HOSTELERIA S.L.** refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

# LAVAVAJILLAS 500X500

## NL-1000

## NOVEDADES 2017

### NUEVA INTERFAZ

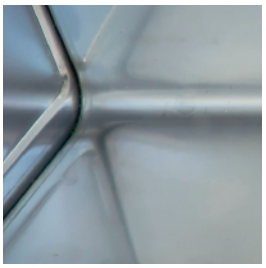
Fácil e intuitiva durante las operaciones diarias gracias a la nueva dimensión de los botones y el brillo de las luces LED , que son claramente visibles y simplifican la interacción entre el usuario y el dispositivo, con el fin de reducir el tiempo de formación del personal.

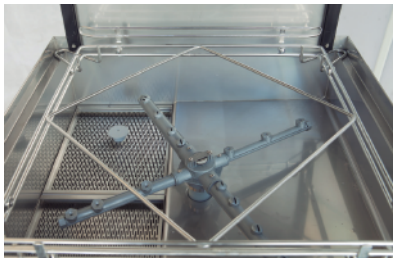
Las nuevas luces LED facilitan su lectura incluso con poca luz ambiente de trabajo.

Nuestras máquinas están diseñadas específicamente para reducir el tiempo en las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

### MEJORAS ESTRUCTURALES

Los filtros y los brazos de lavado están fabricados de materiales compuestos, de menos peso, que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión, de fácil acceso y extracción.
Los brazos de lavado cuentan con pulverizadores de agua en forma de hoja para el enjuague final a alta temperatura, de hasta 85ºC. Con circuito separado para lavado y enjuague final.





Nueva cuba con bordes redondeados, reduce la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias. De menor capacidad reduciendo el consumo de agua y energía.

Nuevo collarín de salida que evacúa gran parte del vapor antes de abrir y no provoque daños al usuario.

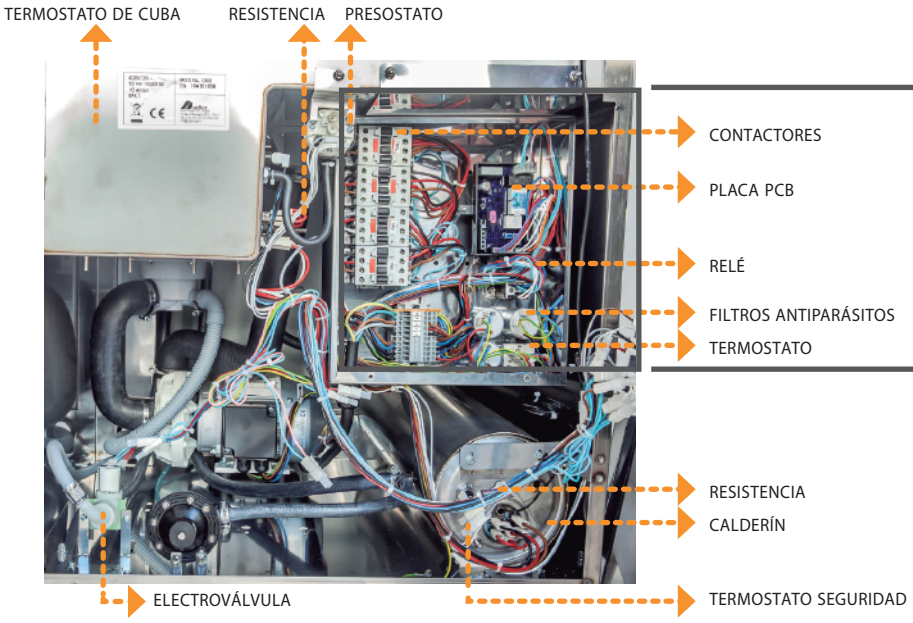
**REFRIMAK HOSTELERIA S.L.** refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

# LAVAVAJILLAS 500X500

## NL-1000

## NOVEDADES 2017

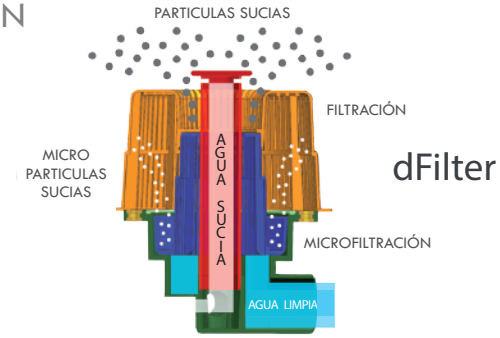
### FÁCIL ACCESO A COMPONENTES



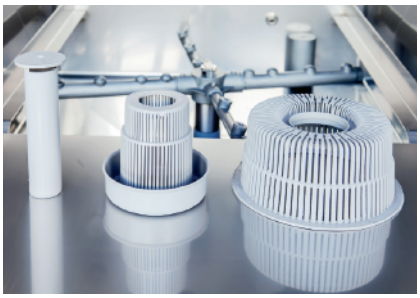

**Fácil acceso a componentes.**
Cajón eléctrico protegido en un cajón estanco.

### NUEVO SISTEMA DE FILTRACIÓN

Nuevo sistema de filtrado dFilter que permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia y preservar los componentes hidráulicos de la máquina.

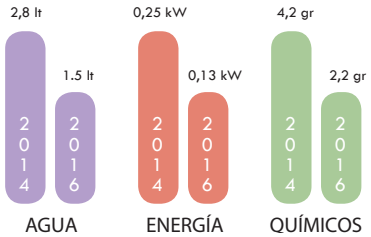



dFilter



### RENDIMIENTO ÓPTIMO Y MENOR CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA

Con tan solo 1,5 litros de agua por ciclo (hasta un 46% menos) y 0,13 kW de consumo de energía por ciclo corto, nuestras máquinas han alcanzado el mejor rendimiento del mercado.
Siendo el resultado de:
- Un completo sistema de filtración.
- Mayor presión de lavado con máxima capacidad de arrastre y desincrustación.
- Menor tiempo y consumo de aclarado (del 20%).
- Disminución de productos químicos.
- Mayor productividad por el incremento de ciclos de lavado.




**REFRIMAK HOSTELERIA S.L.** refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64