# LAVAVASOS 350X350

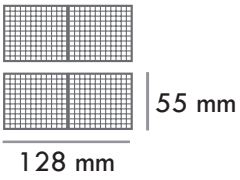
## NL-35

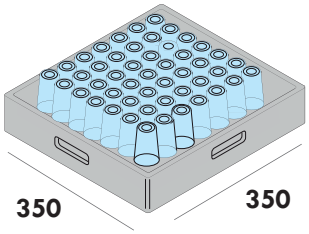
- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.
- Mandos protegidos antihumedad y cierre de bola con micro.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".

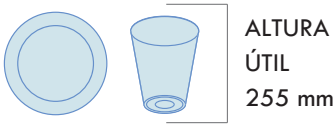
Ciclo de lavado fijo:
- 120" (30 CESTAS/H)

- Fácil acceso a componentes
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso (249g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

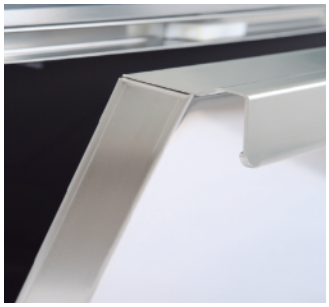
Dotación:
2 cestas universales
2 cestillos de cubiertos



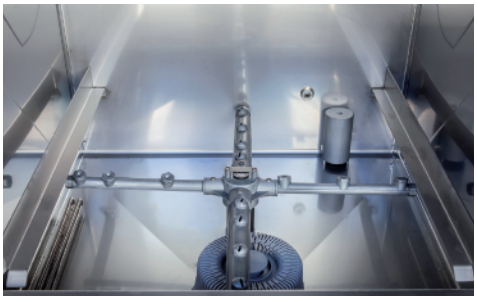



Salida del agua en forma de hoja para mejorar el enjuague



Tirador robusto en acero INOX



BRAZOS DE LAVADO
Resultados constante y excelente gracias a la combinación de la potente bomba y brazos de lavado, con pulverización del agua en forma de hoja para el enjuague final a alta temperatura, de hasta 85°C. Con circuito separado para lavado y enjuague final.

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

# LAVAVASOS 350X350

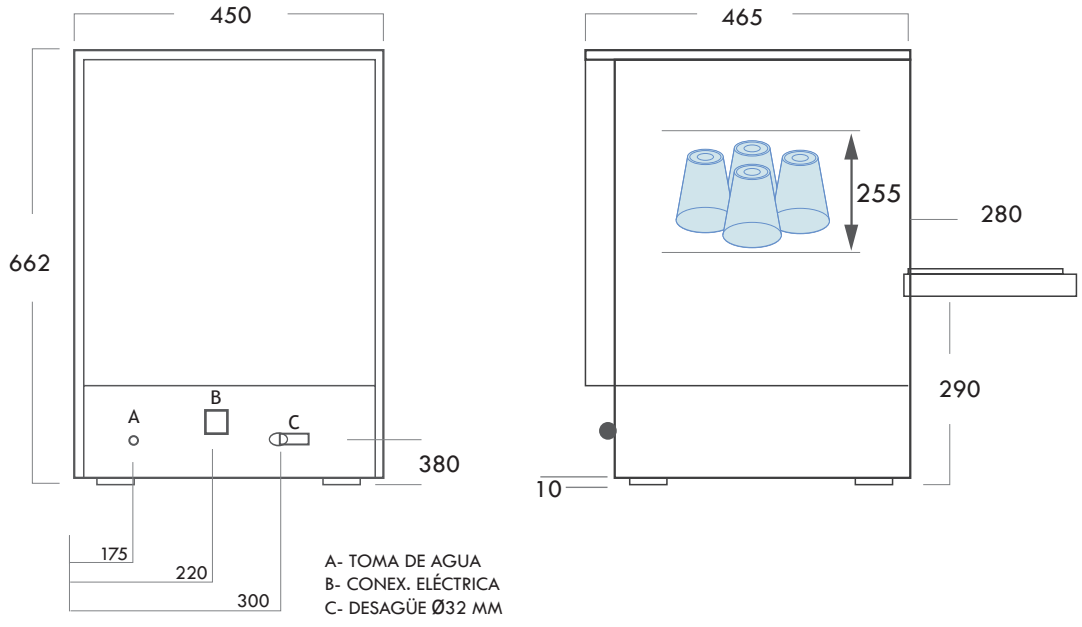
## NL-35

### Características técnicas

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dimensiones (LxPxH) | 450 x 465 x 660 mm | Dimensiones cesta | 350x350 |
| Produc. cestas/hora | 30 c/h | Altura útil | 255 mm |
| Ciclo fijo lavado | 120” | Capacidad cuba | 9 l |
| Temperatura cuba | 60 °C | Temperatura calderín | 85 °C |
| Pot. bomba lavado | 0.3 HP | Capacidad calderín | 3 l |
| Resistencia cuba | 2 Kw | Consumo agua | 1.5 l/ciclo |
| Resistencia calderín | 2.4 kW | Desagüe | 32 mm Ø |
| Tensión | 230 V/1N | Toma de agua | 3/4” |
| Consumo máx. | 2.5 kW | Presión entrada | 2 ÷ 4 bar |

**Dotación de Serie:** 2 cestos universales + 2 cestillos de cubiertos

### Medidas




**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

# LAVAVASOS 350X350

## NL-35

## NOVEDADES 2017

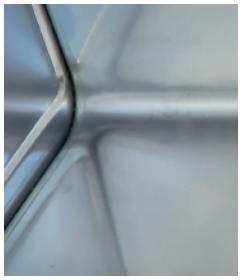
### NUEVA INTERFAZ

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

Refuerzo bisagra

**Nueva cuba con bordes redondeados**. De menor capacidad reduciendo el consumo de agua y energía. Libre de tuberías internas.



Mandos protegidos anti-humedad

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.

**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

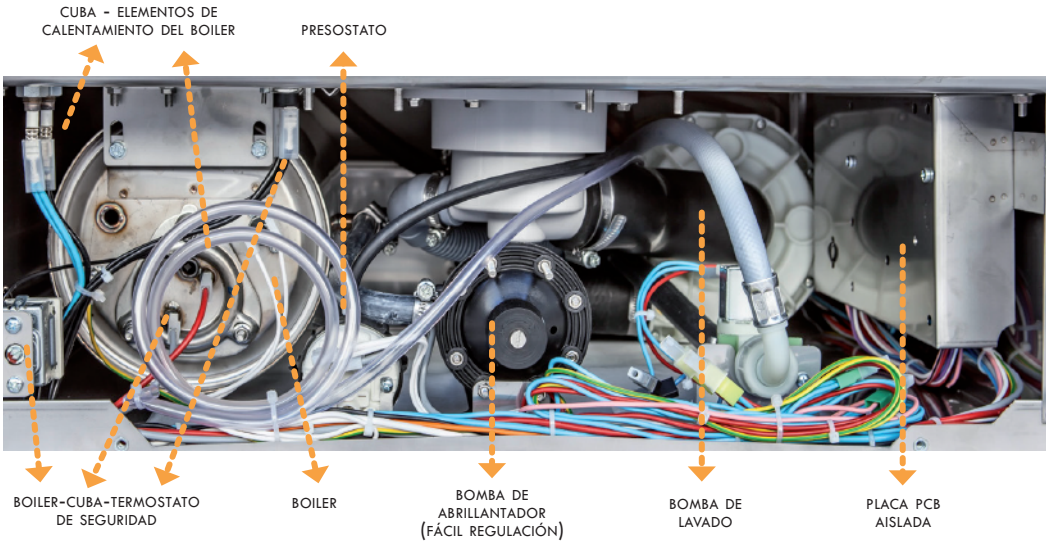
# LAVAVASOS 350X350

## NL-35

## NOVEDADES 2017

### FÁCIL ACCESO A COMPONENTES

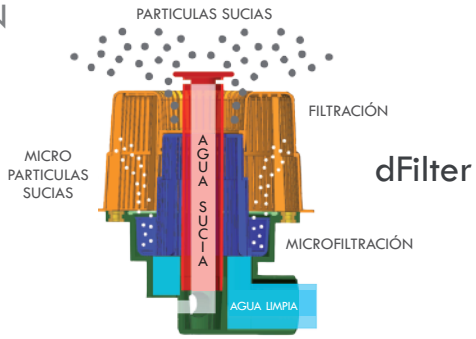
Todos los componentes están instalados en el frontal de la máquina para un fácil acceso y reducción del tiempo de trabajo.

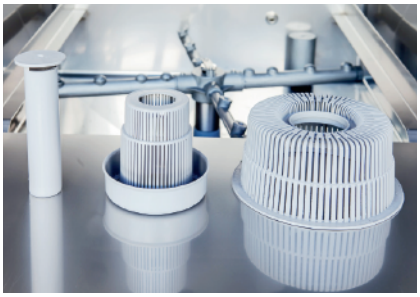


**Nueva tarjeta electrónica** protegida con resina especial resistente al agua y al vapor.

### NUEVO SISTEMA DE FILTRACIÓN

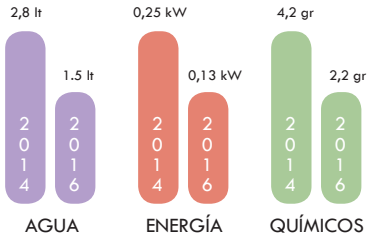
Nuevo sistema de filtrado dFilter que permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia y preservar los componentes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



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

Con tan solo 1,5 litros de agua por ciclo (hasta un 46% menos) y 0,20 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