LAVAVAJILLAS 400X400

NL-40

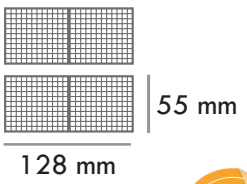
- Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.
- Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.
- Resistencias de cuba y calderín conmutadas.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".

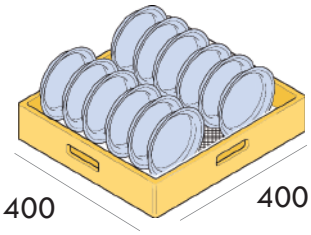
Ciclos de lavado fijo:
- 60" (60 CESTAS/H)
- 120" (30 CESTAS/H)

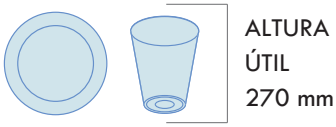
NUEVO

- 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 (249g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

Dotación:
2 cestas universales
2 cestillos de cubiertos

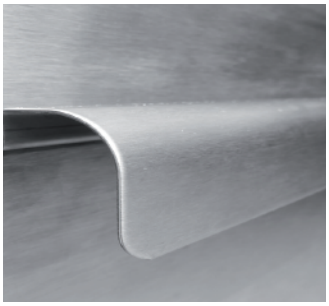




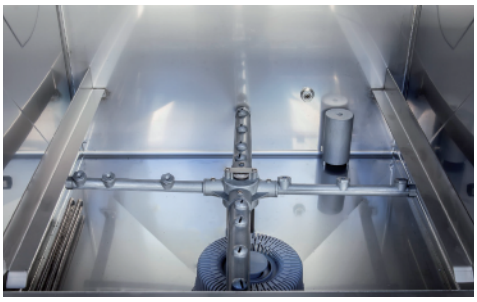


NUEVO

Puerta con bisagras reforzadas para mayor durabilidad



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

LAVAVAJILLAS 400X400

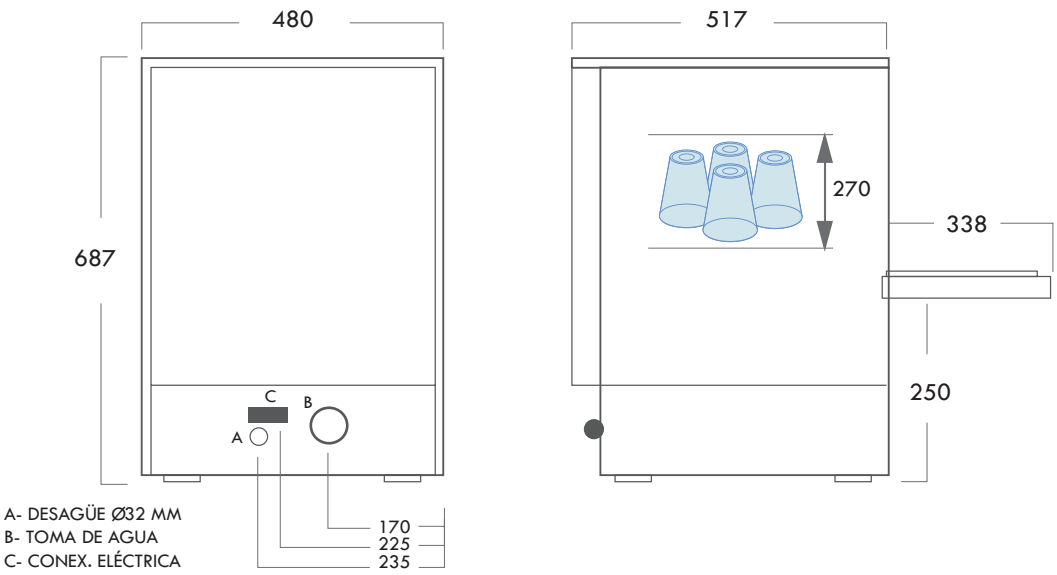
NL-40

Características técnicas

Dimensiones (LxPxH)	480 x 517 x 687 mm	Dimensiones cesta	400x400
Produc. cestas/hora	30 c/h - 60c/h	Altura útil	270 mm
Ciclo fijo lavado	120" - 60"	Capacidad cuba	11 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.	2.8 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

LAVAVAJILLAS 400X400

NL-40

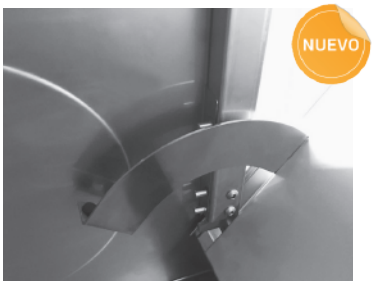
NOVEDADES 2017

NUEVA INTERFAZ

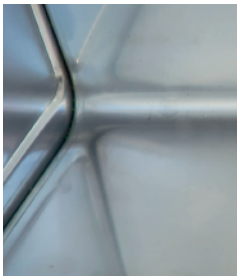
Fácil e intuitiva durante las operaciones diarias gracias a la nueva dimensión de los botones y el brillo de las luces LED , que son claramente visibles y simplifican la interacción entre el usuario y el dispositivo, con el fin de reducir el tiempo de formación del personal.
Las nuevas luces LED facilitan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

Nueva puerta doble de acero inoxidable. Con asa robusta y diseño ergonómico.



Bisagras reforzadas para garantizar la fiabilidad y durabilidad del producto, ahora asegurada por dos pasadores.



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

Nuevas guías deslizantes de fácil extracción.

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

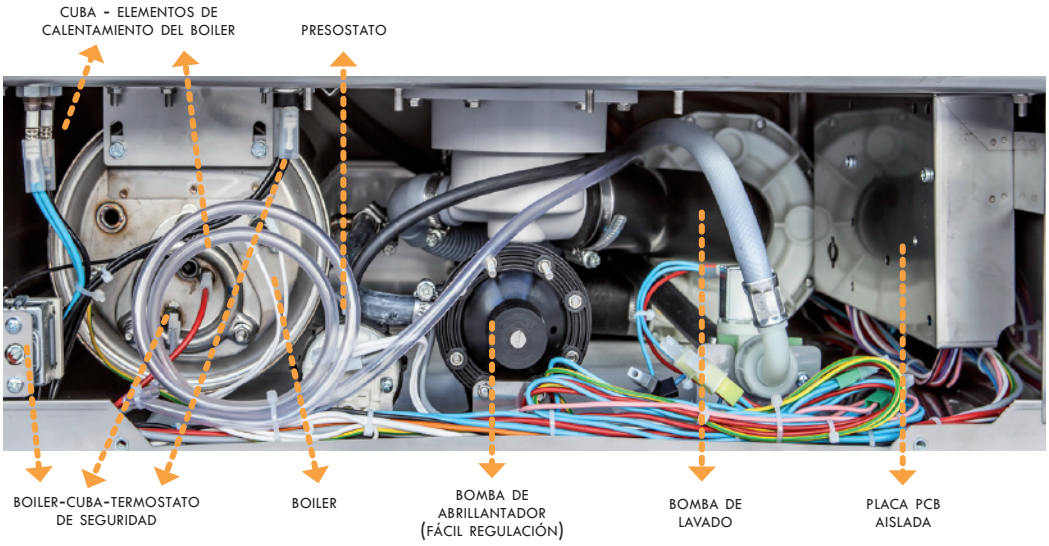
LAVAVAJILLAS 400X400

NL-40

NOVEDADES 2017

FÁCIL ACCESO A COMPONENTES

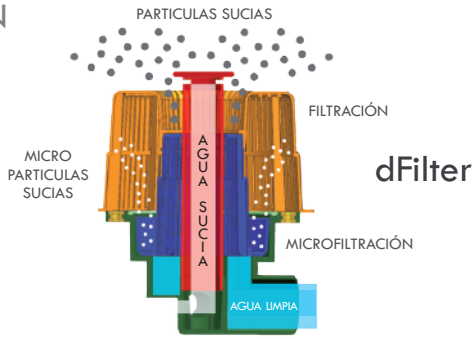
Todos los componentes están instalados en el frontal de la máquina para un fácil acceso y reducción del tiempo de trabajo.

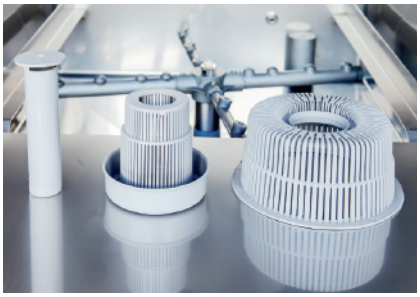


Nueva tarjeta electrónica protegida con resina especial resistente al agua y al vapor.

NUEVO SISTEMA DE FILTRACIÓN

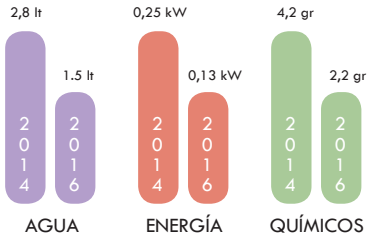
Nuevo sistema de filtrado dFilter que permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia y preservar los componentes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