



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WGC-400 230V1N50Hz

19106152

01/04/2025

DENOMINACIÓN:

Lavavasos gama concept para cesta de 400x400 con presión de red.

DESCRIPCIÓN :

INTERFAZ

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Un pulsador para encendido y el resto para programas, la luz de los cuales indica el programa activo (parpadeante) o máquina preparada (fijo).
- Máxima precisión del control de la temperatura del tanque y calderín mediante sondas electrónicas.

PROGRAMAS:

- P1 (Estándar): 120s (2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 65°C)
- P2 (Intensivo): 180s (2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 65°C)

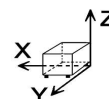
DETALLES CONSTRUCTIVOS

- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Puerta:
· Puerta de doble pared insonorizada y resistente
· Sistema de filtrado doble por etapas:
· Filtro de aspiración de bomba en polipropileno que bloquea la suciedad más ligera, protegiendo la bomba de lavado. Tiene un indicador azul en aliviadero o filtro, según modelo, para indicar que forma parte del concepto "identificación por color".
· Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie, retienen la suciedad gruesa. El filtro puede extraerse con facilidad sin necesidad de desmontar los brazos de lavado y aclarado.
- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la pérdida de potencia y disminuyendo el ruido.
- Soft-start: El ciclo comienza lentamente y aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad máxima para evitar que se desprendan elementos livianos como cristalería y vajilla
- Brazos de lavado/aclarado. Duo-KLIP:
· Un brazo combinado de lavado y aclarado al mismo nivel, fabricado de material compuesto, evitando que ambos brazos se estorben mutuamente.
· Brazo con un bajo nivel de rozamiento y muy ligero que permite que toda la potencia suministrada por la bomba se utilice para lavar los platos y no para hacer girar el brazo.
· Orificios de lavado y aclarado diseñados con geometría específica para poder llegar los sitios más inaccesibles. Proyectan agua de modo preciso alcanzando consumos de agua un 10% inferiores, reduciendo el consumo de electricidad y de químicos; por consiguiente, ayudando a minimizar los costes operativos.
· Enganche a presión clipado que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.
- Desagüe por gravedad.

OPCIONES POSIBLES :

- Cesta redonda
- Doble pared

DIMENSIONES



X Ancho	466 mm	X Ancho bruto	530 mm
Y Fondo	535 mm	Y Fondo bruto	680 mm
Z Alto	725 mm	Z Alto bruto	890 mm
Peso neto	35,0 kg	Peso bruto	42,0 kg
Volumen neto	0,181 m3	Volumen bruto	0,321 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	3,490 kW
Voltaje	220-240V
Fases	1N
Frecuencia eléctrica	50Hz
Amperaje (A)	15,17
Potencia motor	0,29 kW
Potencia calentamiento	3,20 kW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Temperatura máxima	H2O: Max. 60°C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	3G 1,5MM2 - 16A
Diámetro Agua Caliente Descal.	3/4"
Diámetro Desagüe 1	25MM

OTROS

IPX	IPX3
-----	------

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura vasos	285
Diámetro platos	300
Product.teórica máx.(cestas/h)	30
Capacidad de tanque	9 L
Potencia resistencia tanque	0,80 kW
Potencia bomba lavado	0,29 kW
Capacidad del calderín	4 L
Potencia resistencia calderín	2,40 kW
Tipo de calentamiento(Alt/Sim)	Simultáneo





Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WGC-400 230V1N50Hz

19106152

01/04/2025

- Cesta de varilla para cristalería

OPCIONES ESTÁNDAR :

- Bomba de desagüe
- Dosificador de detergente

ACCESORIOS POSIBLES :

- CESTAS PARA VAJILLA
- CESTAS PARA CRISTALERÍA
- DESCALCIFICADORES
- PEANAS
- KITS VARIOS

ACCESORIOS EN DOTACIÓN:

- 19082432 Cesta para vasos, de 400x400x110 mm. 2
- 19084452 Suplemento para 11 platos, de 400x400x110 mm. 1
- 19102721 Cestillo para 9 cubiertos, de 96 mm de diámetro y 104 mm de altura. 1

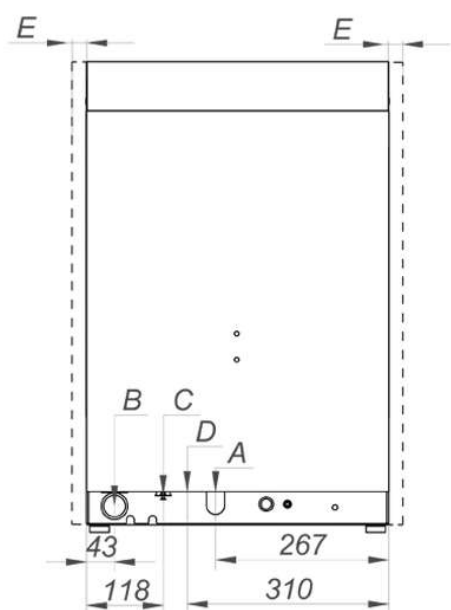
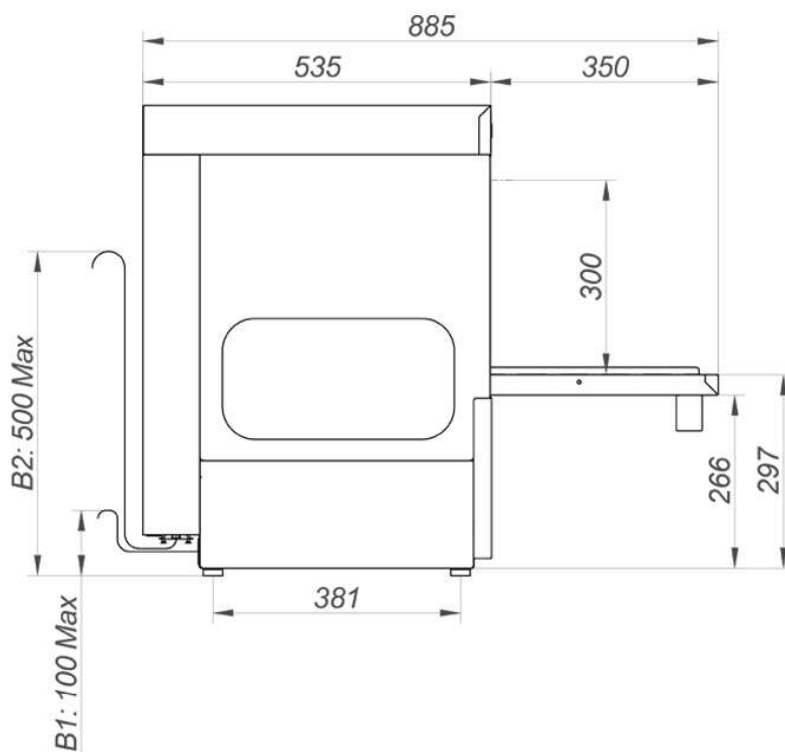
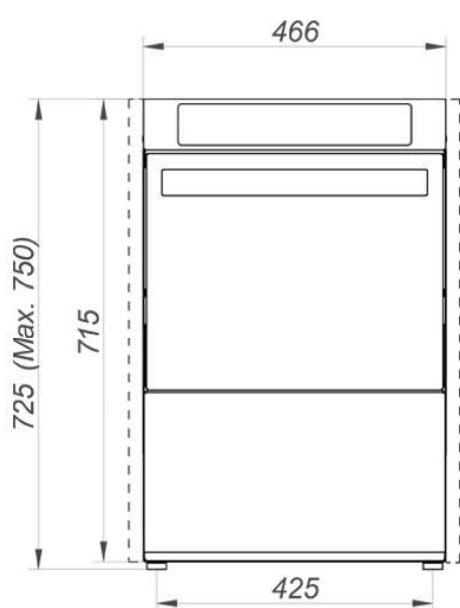


Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WGC-400 230V1N50Hz

19106152

01/04/2025



A: ENTRADA DE AGUA G3/4"
B1: DESAGÜE Ø25 L=2000 mm
B2: DESAGÜE CON BOMBA Ø17 L=1875mm
C: ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
D: ETHERNET
E: DOBLE PARED L=10mm

A: WATER INLET G3/4"
B1: DRAIN Ø25 L=2000 mm
B2: DRAINAGE PUMP Ø17 L=1875mm
C: ELECTRICAL CONNECTION
D: ETHERNET
E: DOUBLE SKIN L=10mm

A: ARRIVÉE D'EAU G3/4"
B1: VIDANGE Ø25 L=2000 mm
B2: POMPE À VIDANGE Ø17 L= 1875mm
C: CONNEXION ÉLECTRIQUE
D: ETHERNET
E: DOUBLE MUR L=10mm