

Laveuse-essoreuse à légumes LVA100B - Inox 2/6kg - 4 cycles automatiques

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



660071 (LVA100D)

Mono 230V/1/50 Hz

Description courte

Repère No. _____

Machine combinée pour laver et essorer avec un encombrement compact. Construit en acier AISI 304 inoxydable. Panier en tôle inox résistant à la corrosion. L'effet de lavage est obtenu en combinant la rotation du panier et la turbulence de l'eau générée par une pompe à deux vitesses. Equipé d'un réservoir frontal de 500 ml, à remplir avec un produit désinfectant, introduit automatiquement via une pompe pendant le lavage.

Le microinterrupteur de couvercle empêche le fonctionnement quand le couvercle est ouvert. Le frein moteur arrête la rotation du panier si le couvercle est ouvert pendant l'utilisation. Système de filtration très efficace et facile à nettoyer. Fonctionnement automatique (3 cycles complets avec ou sans désinfection + 1 cycle de nettoyage de cuve) ou manuel (lavage - essorage - vidange).

Lavage par aspersion 30L et par immersion 100L.

Le cycle d'auto-nettoyage et les coins arrondis de la cuve facilitent les opérations de nettoyage.

Charge par cycle : 2-3 kg (légumes légers); 6 kg (légumes lourds).

Vitesse de rotation : lavage = 60 tr/mn essorage = 300 tr/min.

Panneau de commande tactile plat et étanche (IPX5).

Livré avec un panier en acier inoxydable AISI 304 avec de petits trous carrés (5x5 mm).

Caractéristiques principales

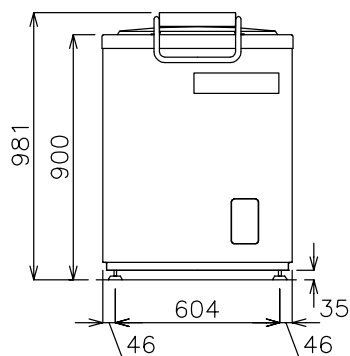
- Charge par cycle : 3 kg (légumes légers) ; 15 kg (légumes lourds).
- Deux niveaux de puissance de lavage (douce pour les légumes fragiles et forte pour les gros légumes).
- Lavage par immersion ou lavage par aspersion (remplissage minimum de la cuve).
- Facile à nettoyer, système de filtration efficace.
- Vidange par électrovanne.
- Le microcontact placé sur le couvercle empêche la machine de fonctionner lorsque le couvercle est ouvert.
- Un dispositif électromagnétique arrête la machine si le couvercle est ouvert en cours d'utilisation.
- Equipée d'un doseur de produit désinfectant en fonction pendant la phase d'immersion.
- Réservoir de 500 ml placé à l'avant de la machine pour produit désinfectant.
- Livré avec panier en inox AISI 304 perforé (trous carrés arrondis (5x5 mm) - 921014).
- Mode automatique :
 - 3 cycles de lavage avec ou sans fonction de désinfection automatique (possibilité de régler la vitesse de la pompe et d'exclure l'essorage pour les gros légumes).
 - Cycle d'auto-nettoyage de la cuve.
- Cycle d'auto-nettoyage de la cuve.
- Mode manuel : l'opérateur peut régler la durée de chaque étape ainsi que la vitesse de la pompe. Il est aussi possible d'utiliser le cycle continu en sélectionnant le mode « Cont »

Construction

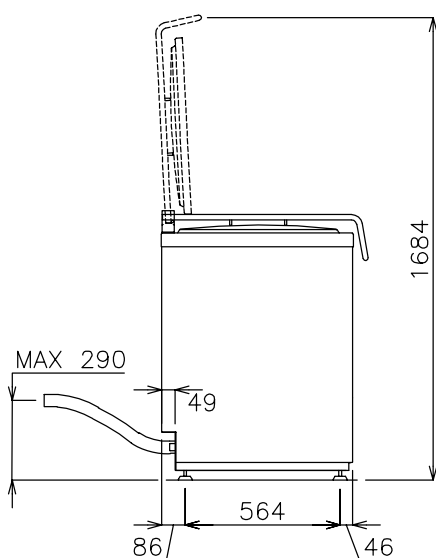
- Structure porteuse, habillage, couvercle et panier extractible en inox AISI 304.
- Support du panier en aluminium anticorrosion.
- Vitesse d'essorage de 300 tr/min.
- Pompe à deux vitesses pour lavage par immersion et lavage par aspersion.

APPROBATION: _____

Avant

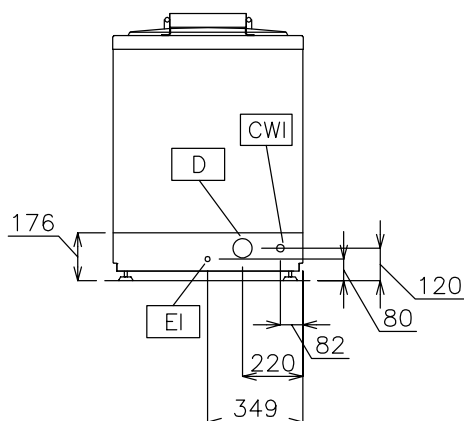


Côté



CWI = Raccordement eau froide
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 230 V/1N ph/50 Hz
 Puissance de raccordement 0.9 kW

Informations générales

Largeur extérieure 700 mm
 Profondeur extérieure 700 mm
 Hauteur extérieure 1000 mm
 Poids net (kg) : 82
 Capacité de cuve : 30 lt
 Capacité de chargement/
 cycle - petits légumes 2-3 kg
 Capacité de chargement/
 cycle - gros légumes 6 kg
 Vitesse de rotation : 300 tr/mn