



LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm.



LAVADO DE LA VAJILLA
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL



Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta

- ✓ La integración de los componentes proporciona mayor resistencia y robustez.
- ✓ Diseño libre de aristas y zonas de difícil acceso: evita los depósitos de suciedad y favorece la limpieza.
- ✓ Su asa ergonómica proporciona una adherencia perfecta, incluso con manos húmedas.
- ✓ Puerta con doble pared, micro de seguridad y junta de gran calidad
- ✓ 380 mm de capacidad de carga: alta versatilidad para lavar un amplio abanico de artículos: platos, bandejas Euronorm, cubetas GN 1/1 y platos de pizza diam 39

Warewashing, made simple

- ✓ Active Xperience: uso sencillo e intuitivo
- ✓ Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- ✓ Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.

You will never WASH ALONE

- ✓ Tech-Services: nuestro equipo de técnicos le ayudará a tener su máquina siempre a punto.
- ✓ Design Services: cuéntenos cuáles son sus necesidades y le asesoraremos.
- ✓ 60 años de experiencia y know-how a su disposición.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Sani-Control: desinfección garantizada
- ✓ Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía
- ✓ Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- ✓ Sistema de filtrado en 3 etapas.
- ✓ Carrocería de doble pared parcial.

Garantía Sani-Control

- ✓ DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- ✓ Función THERMAL LOCK: Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.

Nuevas carrocerías embutidas

- ✓ Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.
- ✓ Volumen de cuba compacto (50% ahorro de agua con respecto a la gama anterior).
- ✓ Guías de cestas embutidas

Brazos de lavado Hydroblade™

- ✓ Toberas rediseñadas para obtener una mayor eficacia de lavado.
- ✓ Diseño "monoblock" aporta durabilidad y resistencia a los choques.
- ✓ Ahorro del 30% del consumo de agua durante el aclarado respecto a la gama anterior.

Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración

- ✓ Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.
- ✓ Los filtros de superficie con diseño "easy-on" se desmontan rápidamente, sin necesidad de desconectar los brazos de lavado.

INCLUIDO

- ✓ Dosificador de abrillantador.
- ✓ 1 cesta vasos.
- ✓ 1 cesta mixta (platos).
- ✓ 1 cestillo pequeño para cubiertos.

OPCIONAL

- Kit dosificador de detergente.
- Bomba de vaciado por rebose.
- Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

ACCESORIOS

- Descalcificadores manuales
- Descalcificadores automáticos
- Cesta 500 x 500
- Insertos / Suplementos / Otros
- Patas altas
- Osmotizador OS-140P
- Dosificadores para lavavasos y lavavajillas frontales AX / UX

ESPECIFICACIONES

Dimensiones de la cesta: 500 mm x 500 mm
Altura útil: 380 mm

Duración ciclo(s): 120 / 150 / 210 "
Producción cestos/hora: 30 / 24 / 17

Temperatura de lavado: 55 °C - 65 °C
Temperatura de aclarado: 75 °C - 85 °C

- ✓ Capacidad del calderín: 4.5 l
- ✓ Capacidad de la cuba: 14 l
- ✓ Consumo agua/ciclo: 2.7 l

Potencia

- ✓ Potencia de la bomba: 500 W / 0.75 Hp
- ✓ Potencia cuba: 1800 W
- ✓ Potencia calderín: 2800 W
- ✓ Potencia total: 3300 W

Conexión eléctrica: --





LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm.



LAVADO DE LA VAJILLA
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 580 mm
 - ✓ Fondo: 640 mm
 - ✓ Alto: 835 mm
- Peso neto: 55 Kg
Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)

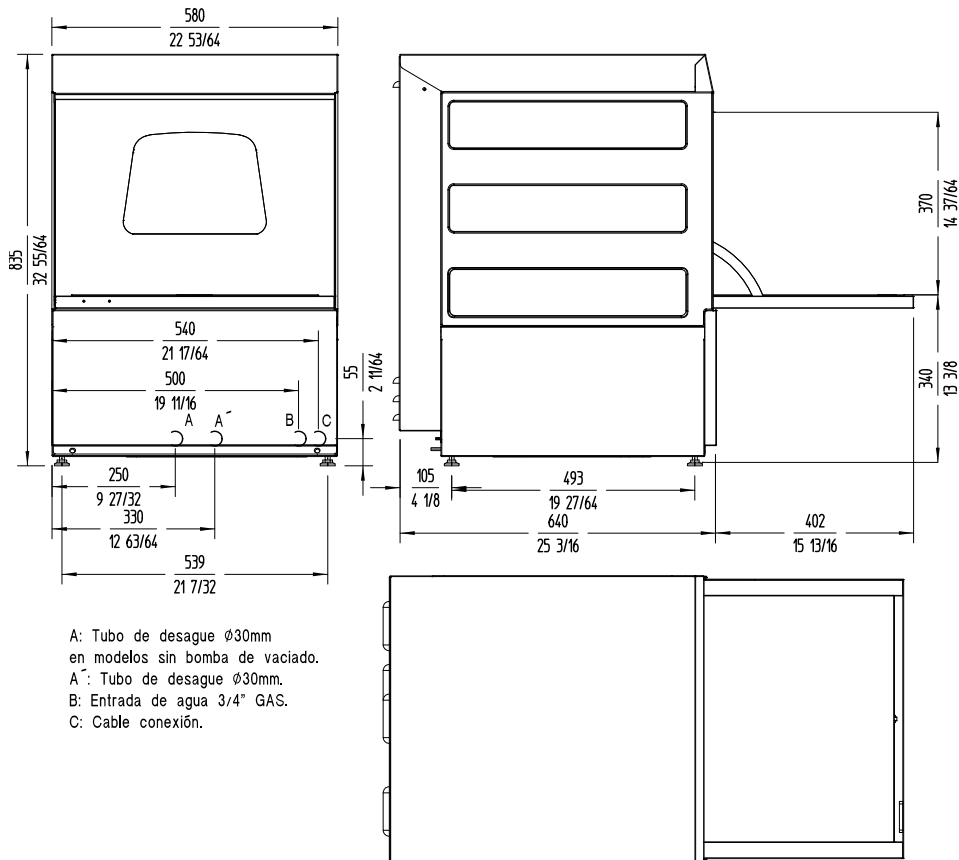
Dimensiones del embalaje

640 x 695 x 960 mm
Peso bruto: Kg

MODELOS DISPONIBLES

| | |
|---------|------------------------------|
| 1303180 | Lavavajillas AX-50 230/50/1 |
| 1303181 | Lavavajillas AX-50 220/60/1 |
| 1303185 | Lavavajillas AX-50B 230/50/1 |
| 1303186 | Lavavajillas AX-50B 220/60/1 |

* Consulte para versiones especiales



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



| | |
|----------|-------|
| Proyecto | Fecha |
| Ref. | Uds. |
| Aprobado | |

ficha de producto
actualizado 27/07/2022