



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>AG-LCT-R</b>	Lavadora/extractora de verduras de acero inoxidable con depósito de recuperación de agua, capacidad 48 litros, velocidad 350 rpm, V.230/1, Kw.0,66, Peso 115 Kg, dim.mm.850x600x850h	<b>€ 8.658,92</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> Entrega de 8 a 15 días

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**LAVADORA/EXCLUSIVA DE VERDURAS en ACERO INOXIDABLE, con DEPÓSITO DE RECUPERACIÓN DE AGUA DE ENJUAGUE:**

- especialmente diseñado para **lavar y secar frutas y verduras**, pero también para **lavar y descongelar carnes y pescados** en cocinas profesionales de tamaño mediano y grande y en la industria alimentaria;
- gracias a las múltiples funciones y al alto grado de automatización, los **procesos se realizan de forma rápida y eficaz** ;
- **estructura**, **tanque de lavado** y tanque de recuperación de agua **de acero inoxidable** ;
- **cesta extraíble en Inoxal® ultraligero** ;
- motor de una sola velocidad;
- **capacidad del depósito** : 48 litros;
- **carga** : **verduras de hoja 2,5-3 kg**, **verduras pesadas 12-15 kg**, **carne o pescado 10-12 kg** ;
- **ciclo completo lavado-aclarado-secado duración 7 min** ;
- **velocidad** : 350 rpm;
- **purificación y recuperación de la carga de agua de enjuague para su posterior lavado** ;
- Clase de protección IPX 2;
- **micro de seguridad en la tapa** ;
- **freno eléctrico para parada inmediata del motor en funcionamiento centrífugo** ;
- **presostato para regular el nivel del agua en el tanque de lavado** ;
- **presostato para regular el nivel del agua en el tanque de recuperación** ;
- **lavado por turbulencia** controlado por perilla de ajuste de flujo;
- Panel de control ergonómico con teclas de función y temporizador mecánico programable.

marca CE  
Hecho en Italia

**FICHA TÉCNICA**

alimentación eléctrica | Monofase

<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,66
<b>peso neto (Kg)</b>	115
<b>ancho (mm)</b>	850
<b>profundidad (mm)</b>	600
<b>altura (mm)</b>	850



**CESTELLO CENTRIFUGO**