



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X

ALSTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

Catégorie: Lave-vaisselle

Modèle : ES 50 E PRS

Taille : Standard

Description

Compact et performant, ce lave-vaisselle est idéal pour les restaurants, bars ou établissements à débit soutenu. Avec son panier 500x500 mm et ses cycles rapides, il garantit un lavage impeccable de la vaisselle, de la verrerie et des couverts tout en optimisant la consommation d'eau et d'énergie.

Informations générales

- Panier 50x50 cm
- Bras de lavage/rinçage inférieur et supérieur
- Commandes électroniques avec afficheur LCD
- Micro de sécurité porte
- Remplissage automatique
- Pompe de vidange intégrée
- Doseurs électriques détergent et produit de rinçage
- Rinçage à chaud
- Fonction Thermostop
- Système PRS (Surchauffeur atmosphérique+Breaktank+pompe de rinçage)
- Système SD (Smart Drain) recharge partiel de l'eau
- Fonction Green (économie d'énergie)
- Cycle autonettoyant en fin de journée
- Fonction « Soft-Start » pompe de lavage

Equipement compris

- 1 panier à verre 50x50 cm
- 1 panier à vaisselle 50x50 cm
- 1 porte-couverts
- 1 tuyau de remplissage (longueur 2 m)
- 1 tuyau de vidange (longueur 2,5 m)

Filtrage

- Filtre pompe de lavage en plastique, aisément amovible

Dimensions: 500x500 mm

Paniers/Heure: 40 – 30 – 20 – 7
Cycle: 90''- 120''- 180''- 9'

400 V / 6,55 kW

| | | | | | |
|----------|-----------------|--------------|--------------|----------------|---------|
| AISI 304 | AISI 316 BOILER | Ø max 365 mm | H max 340 mm | GN 1/1 530x325 | UP DOWN |
|----------|-----------------|--------------|--------------|----------------|---------|



Carrosserie

- Acier inox AISI 304
- Structure à double paroi
- Cuve de lavage emboutie avec angles arrondis
- Guides panier embouties
- Poignée en acier inox
- Bras de lavage et rinçage en acier inox, aisément amovibles
- Surchauffeur en acier inox AISI 316

