

# MÁQUINA LAVA LOUÇAS LL 3000

## Especificações Técnicas



*Imagem 1 – Máquina LL3000*

### **DADOS TÉCNICOS**

**ALTURA:** 1950mm (Com a porta aberta)

**LARGURA:** 3020mm

**PROFUNDIDADE:** 880mm

**PESO:** 250kg

**TENSÃO:** 220V / 60Hz Trifásico ou 380V / 60Hz Trifásico

**CORRENTE MÁXIMA:** 32A

**MOTOBOMBAS:** / **LAVAGEM:** 2 CV / **ENXÁGUE:** 1/2 CV

**RESISTÊNCIAS:** / **LAVAGEM:** 3.000 W / **ENXÁGUE:** 6.000 W

**VOLUME DOS TANQUES:** / **LAVAGEM:** 85 L / **ENXÁGUE:** 24 L

**SAÍDA DE ÁGUA:** Mangueira 3/4

**SAÍDA DO DRENO:** 1,5 Polegadas

### **INTRODUÇÃO**

As máquinas lava-louças da RestoClean são robustas, muito eficientes e com uma potência de lavagem alta e eficaz.

São feitas de aço inoxidável 304 liga 8.1, um material de alta resistência à ação corrosiva dos produtos químicos.

Com excelente desempenho dos braços inferior e superior, as louças ficam completamente limpas.

Com seu exclusivo sistema de lavagem e por dispensar o uso do produto auxiliar de secagem, é possível obter uma economia de até 80% nos produtos de limpeza em geral.

As máquinas são utilizadas em restaurantes, padarias, churrascarias, cozinhas industriais, entre outros. Podendo lavar pratos, talheres, bandejas, copos, xícaras, panelas e utensílios de pequeno e médio porte.

### ***PAINEL DE COMANDO***

Os comandos do painel foram projetados para fácil leitura e interpretação dos colaboradores que utilizam a máquina.



***Imagem 2 – Comandos***

Da esquerda para a direita, temos: O visor de temperatura de enxágue, seguido pelo de lavagem; O botão de emergência e a chave de acionamento;

### ***SISTEMA DE LAVAGEM E ENXÁGUE***

Seu sistema de lavagem possui 20 bicos superiores e 12 bicos inferiores com jatos de alta pressão, utilizando apenas 2 litros por ciclo, total de 450 litros por hora.

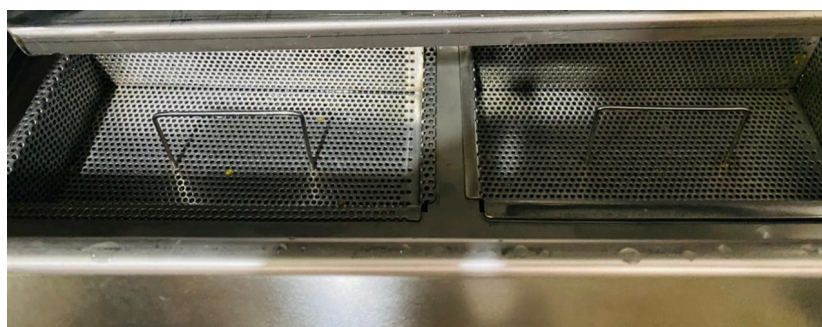
As máquinas LL 3000 da RestoClean contam com exclusivo sistema de esteira contínua com engrenagens e sistema fim de curso para a máquina parar, otimizando o processo, gerando economia e dispensando a pré-lavagem manual realizada pelos operadores.



**Imagem 3 – Esteira**

As lava-louças também contam com dois cestos coletores grandes para que os resíduos não caiam na água. Os cestos são removíveis e de fácil limpeza.

Além de contar com um sistema de auto-drenagem, que facilita o uso no dia a dia, economizando tempo e otimizando o processo.



**Imagem 4 – Cesto de resíduos**

## **RACKS**

A máquina LL 3000 é acompanhada por 3 racks de aço inoxidável, sendo 2 para pratos e 1 para talheres.

Visando atender diversas necessidades, a RestoClean pode desenvolver racks sob medida para utensílios exclusivos.



*Imagem 5 – Rack com pratos*

### **CICLOS DE LAVAGEM E ENXÁGUE**

A temperatura de lavagem é de 60°C a 80°C. e de enxágüe é de 70°C a 90°C.

Em média, cada rack leva 25 segundos para passar pela máquina.

Por minuto, é possível o ciclo de 2,5 racks, totalizando 45 pratos por minuto.

<b>LAVAGEM DE UTENSÍLIOS</b>	
<b>POR RACK</b>	<b>POR HORA</b>
<b>18 Pratos (300mm)</b>	<b>2.700 Pratos</b>
<b>10 Bandejas (460x330mm)</b>	<b>1.500 Bandejas</b>
<b>28 Xícaras</b>	<b>4.200 Xícaras</b>
<b>40 Copos (67mm)</b>	<b>6.000 Copos</b>
<b>120 Talheres</b>	<b>18.000 Talheres</b>

*Tabela 1 – Lavagem de utensílios*

### **VANTAGENS**

- Aquecedor embutido para rápida recuperação da temperatura;
- Fornecimento com mangueira de alimentação e de dreno;



- Termômetro com display para inspeção da temperatura;
- Dosador de detergente e secante instalados com o equipamento; (Opcional).
- Ciclos automáticos de lavagem, enxágüe e aquecimento;
- Dois sistemas de filtros;
- Desligamento automático ao término do ciclo e ao abrir a porta;