

Lava oggetti a cesto fisso porta singola



V LP 650 R
V LP 650 G



V LP 800 G / V LP 800 R
V LP 800 AR



V LP 1000 G
V LP 1000 R



V LP 1300 G / V LP 1300 R
V LP 1300 AG

La serie **V LP** è nata per risolvere tutti i problemi d'igiene e pulizia nel settore alimentare, dove un lavaggio rapido e accurato ormai si impone come uno standard qualitativo imprescindibile.

I differenti modelli ne permettono l'**inserimento anche in spazi limitati** riducendo i costi del lavaggio e garantendo uno standard igienico, qualitativamente costante. Uno speciale sistema di lavaggio a braccia rotanti in acciaio inox stampato, posto sia superiormente sia inferiormente al materiale da lavare, permette il raggiungimento di ogni angolo nascosto.

Nel settore della carne uno speciale KIT CONTROLLO PICCHI consente di mantenere la temperatura di lavaggio costante tra i 48°C e 51°C, necessaria per quel tipo di sporco. Un circuito dedicato ad acqua pulita surriscaldata, distribuita da braccia rotanti, garantisce un risciacquo profondo. La struttura è completamente in acciaio Inox AISI 304 rispondente alle normative vigenti.

Serie V LP

LAVA OGGETTI
A CESTO
FISSO

Accessori optional di completamento



- 1** DOCCETTA: una doccia esterna con pistola erogatrice, permette di effettuare la pulizia giornaliera della macchina.
- 2** PORTA TANICHE DETERGENTE **3** - SISTEMA DI CONTROLLO DI TANICA VUOTA CON ALLARME ACUSTICO
- 4** CESTELLI: una serie di cestelli speciali permette di ospitare al loro interno, teglie, ceste, stampi, sacche à poche, coltelli e vari altri attrezzi.
- 5** KIT DI SANIFICAZIONE: per un'igiene ancora più sicuro le macchine possono essere dotate di un KIT DI SANIFICAZIONE chimico supplementare.
- 6** SISTEMA DI LAVAGGIO A BRACCIA ROTANTI
- 7** KIT MONTAGGIO SU RUOTE
- 8** VENTILATORE: un estrattore fumi, da posizionare sul camino, comandato da un timer, evita a fine ciclo la fuori uscita di vapore.
- 9** POMPA: pompe verticali autosvuotanti.