



LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm



LAVADO DE LA VAJILLA
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL

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.

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 proporcionar una adherencia perfecta, incluso con manos húmedas.
- ✓ Puerta con doble pared, micro de seguridad y junta de gran calidad
- ✓ 38 cm 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.

INCLUIDO

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

ACCESORIOS

- Descalcificadores manuales
- Patas altas
- Descalcificadores automáticos
- Osmotizador OS-140P
- Cesta 500 x 500
- Dosificadores
- Insertos / Suplementos / Otros
- Soportes para lavavajillas 500x500mm



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 22/09/2021



LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm



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: -- °C - -- °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: 550 W / 0,75 Hp

✓ Potencia cuba: 1800 W

✓ Potencia calderín: 2800 W

✓ Potencia total: 3300 W

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

1303182 Lavavajillas AX-50 230/50/1 DD

1303187 Lavavajillas AX-50B 230/50/1 DD

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado