

MÁQUINA LAVA-LOUÇAS LL300C/LL300F

Especificações Técnicas



Imagem 1 – Máquina LL300C

DADOS TÉCNICOS

Altura (porta aberta)	Altura (porta fechada)	Largura	Profundidade	Altura da mesa	Peso	Tensão Trifásico 60Hz
1990mm	1550mm	760mm	820mm	890mm	150kg	220V / 380V

Volume de água do tanque de lavagem: 40L

Volume de água do boiler (enxágue): 10L

Mangueira de entrada de água (acompanha a máquina): ¾"

Mangueira do dreno (acompanha a máquina): 1"

Volume de água do dreno: Aproximadamente 2,8L/ciclo



Imagem 2 – Máquina: LL300F

DADOS TÉCNICOS

Altura	Altura tampa	Largura	Profundidade	Profundidade (porta aberta)	Peso	Tensão Trifásico 60Hz
1560mm	700mm	655mm	760mm	1260mm	120kg	220V / 380V

Volume de água do tanque de lavagem: 40L

Volume de água do boiler (enxágue): 10L

Mangueira de entrada de água (acompanha a máquina): 3/4"

Mangueira do dreno (acompanha a máquina): 1"

Volume de água do dreno: Aproximadamente 2,8L/ciclo

PONTO ELÉTRICO TRIFÁSICO

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

CORRENTE MÁXIMA: 45A 220V / 28A 380V

- 220V / 60Hz / Trifásico + Terra = 45 A (3F + 1T)

OU

- 380V / 60Hz / Trifásico + Terra + Neutro = 28 A (3F + T + N)
- Plug industrial na cor azul para 220V ou vermelha para 380V.
- Rede de alimentação elétrica **exclusiva** para a lavadora, projetada conforme especificações da **norma ABNT NBR 5410:2004**
- As tomadas devem ser instaladas, no mínimo, 1,5 metros acima do nível do piso
- Deve existir um disjuntor **independente** de 63A (220V/380V) para a máquina

ATERRAMENTO OBRIGATÓRIO

MOTOBOMBA DE LAVAGEM: 1CV

MOTOBOMBA DE ENXÁGUE: 1/2CV

RESISTÊNCIA DE LAVAGEM: 6.000W

RESISTÊNCIA DE ENXÁGUE: 9.000W

CONEXÃO ESGOTO

- Instalar em um nível abaixo do equipamento (saída por gravidade), com diâmetro de 1"

CONEXÃO HIDRÁULICA

- Rede hidráulica **exclusiva** para a lavadora;
- Conexão de entrada de água ¾" BSP, com registro gaveta
- Pressão de água necessária: Mín: 1bar; Máx: 4bar
- Temperatura máxima da água: 90°C

NOTA: A preparação dos pontos para instalação é de responsabilidade e custeio do cliente

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 ELÉTRICO



Imagem 3

As máquinas da RestoClean contam com um diferencial no painel elétrico. Instalado na parte lateral com acesso frontal, elimina-se o risco de cair água no painel, assim evitando manutenções desnecessárias.

Sem mencionar a praticidade para realização das manutenções na parte elétrica, tornando o atendimento mais ágil e eficaz.



Imagem 4 – Comandos

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

Da esquerda para a direita, temos: Power (a chave liga/desliga), o visor de temperatura de enxágue, seguido pelo de lavagem; o seletor de ciclos (leve/pesado) e o botão de acionamento do equipamento (início).

SISTEMA DE LAVAGEM E ENXÁGUE

O seu sistema de lavagem possui 8 bicos superiores e 8 bicos inferiores com jatos de alta pressão.

Já o de enxágue possui 7 bicos superiores e 7 inferiores com jatos de alta pressão, utilizando apenas 2,8 litros por ciclo.

As máquinas da RestoClean contam com um exclusivo sistema de lavagem e enxágue, ambos com duas hélices giratórias, proporcionando maior eficiência e limpeza, dispensando a pré-lavagem manual realizada pelos operadores.



Imagem 5 – Parte interna com cesto de resíduos

As lava-louças também contam com cestos coletores para que os resíduos não caiam no tanque.

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.

CICLOS DE LAVAGEM E ENXÁGUE

A temperatura de lavagem é de 60°C a 80°C e a de enxágue é de 70°C a 90°C. O ciclo pesado de lavagem é de 45 segundos e o de enxágue é de 15 segundos. Já o ciclo leve conta com 15 segundos de lavagem e 15 segundos de enxágue.

LAVAGEM DE UTENSÍLIOS	
POR CICLO (leve)	POR HORA
18 Pratos (300mm)	1.440 Pratos
10 Bandejas (460x330mm)	800 Bandejas
28 Xícaras	2.240 Xícaras
40 Copos (67mm)	3.200 Copos
120 Talheres	9.600 Talheres

Tabela 1 – Lavagem de utensílios

RACKS

A máquina LL 300C/F é acompanhada por 3 racks, sendo 2 para pratos e 1 para talheres.



Imagem 6 – Rack com pratos

LL 300C/LL300F

- 1º:** Entrada do secante: RESTOCLEAN X-SEC: Secante Abrilhantador finalizador, e um produto abrilhantador que deve ser usado exclusivamente em máquinas de lavar louça.
- 2º:** Entrada do detergente: RESTOCLEAN X-15 (Detergente e Secante). Detergente para limpeza e remoção de gordura, fuligem e outras impurezas em máquinas de lavar louça.

VANTAGENS:

1. Resistência embutida para rápida recuperação da temperatura;
2. Fornecimento com mangueira de alimentação e do dreno;
3. Controlador com display para inspeção da temperatura;
4. Dosador de detergente e secante instalados com o equipamento (Opcional);
5. Ciclos automáticos de lavagem, enxágue e aquecimento;
6. Dois sistemas de filtros;
7. Desligamento automático ao término do ciclo e ao abrir a porta;
8. Sistema de pressostato para regular pressão de água;
9. Temos a opção abertura da porta da máquina cúpula ou frontal;
10. Sistema de drenagem da água por ciclo economizando tempo e otimizando o processo.