



# LAVAVAJILLAS AX-100 400/50/3N

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

1303300



- ✓ Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.

### Diseñado para resistir

- ✓ Mecanismo apertura "flow": favorece la elevación de la campana con menor esfuerzo
- ✓ Alta Capacidad de carga 43 cm: apta para GN 1/1 y Euronorm
- ✓ Filtros de superficie de acero inox para una mayor estabilidad y resistencia en uso intensivo

### 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.

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Sani-Control: desinfección garantizada.
- ✓ Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- ✓ Sistema de filtrado en 3 etapas.

### 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).

### 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

## INCLUIDO

- ✓ 1 cesta vasos.
- ✓ 1 cesta cubiertos.
- ✓ 1 cesta mixta (platos).

## ACCESORIOS

- Mesas para P/X/S (cúpulas) doble (entrada)
- Descalcificadores manuales  Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado
- Descalcificadores automáticos
- Cesta 500 x 500
- Mesas de conexión para cúpulas y trenes
- Insertos / Suplementos / Otros
- Osmotizador OS-140P
- Mesas centrales de desbarace
- Dosificador de detergente
- Mesa central de desbarace



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



Hosteleria10.com

Fecha de producto actualizado 30/11/2021

LAVADO DE LA VAJILLA  
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA



# LAVAVAJILLAS AX-100 400/50/3N

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.



## ESPECIFICACIONES

Dimensiones de la cesta: 500 mm x 500 mm  
 Altura útil: 430 mm

Ciclos: 3  
 Duración ciclo(s): 120 / 180 / 210 "  
 Producción cestos/hora: 30 / 24 / 17

- ✓ Capacidad del calderín: 8 l
- ✓ Capacidad de la cuba: 25 l
- ✓ Consumo agua/ciclo: 3 l

### Potencia

- ✓ Potencia de la bomba: 750 W / 1.0 Hp
- ✓ Potencia cuba: 2500 W
- ✓ Potencia calderín: 6000 W
- ✓ Potencia total: 6750 W

Alimentación eléctrica: 400 V / 50 Hz / 3N  
 ~ (12.5 A)

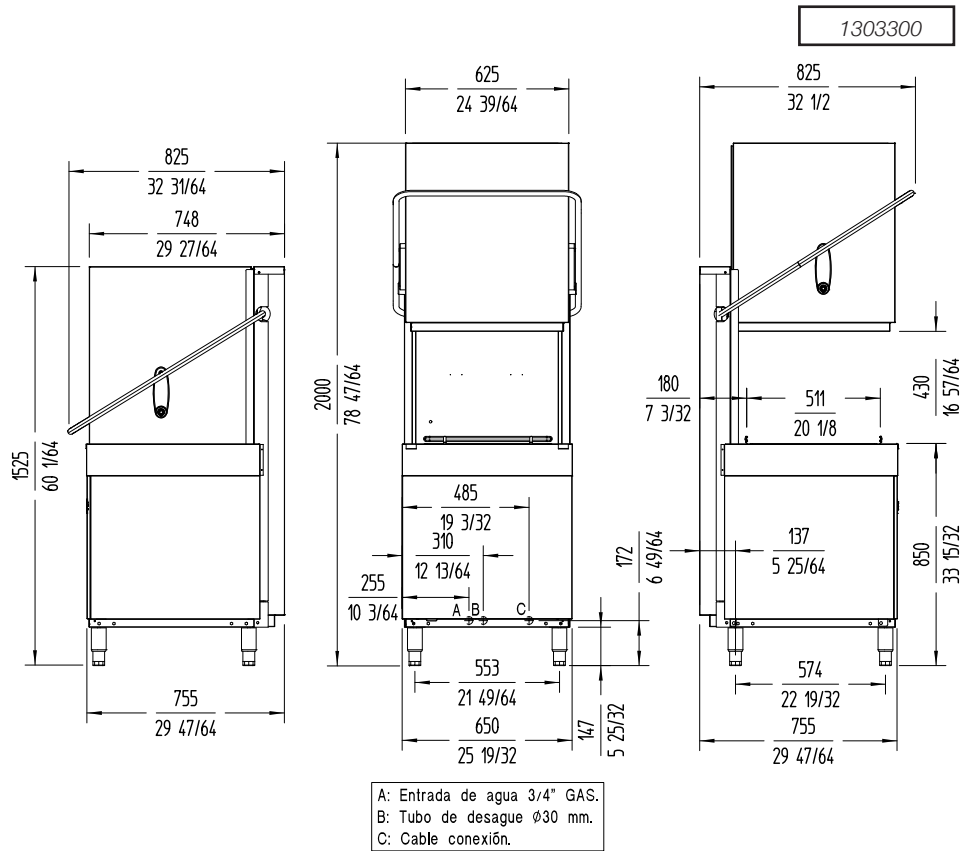
### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 650 mm (: -- mm)
- ✓ Fondo: 755 mm (: -- mm)
- ✓ Alto: 2000 mm / 1525 mm

Temperatura de lavado: 65 °C  
 Temperatura de aclarado: 85 °C  
 Peso neto: 102 Kg  
 Nivel de ruido a 1 m.: <70 dB(A)

### Dimensiones del embalaje

760 x 860 x 1960 mm  
 Peso bruto: 113 Kg.



LAVADO DE LA VAJILLA  
 LAVAVAJILLAS DE CÚPULA



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	

Fecha de producto  
 actualizado 30/11/2021