



# LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm



## 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](http://www.sammic.es)  
 Fabricante de Equipos para Hostelería  
 Basarte, 1  
 20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
 Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

LAVADO DE LA VAJILLA  
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL  
ficha de producto actualizado 04/10/2021



# LAVAVAJILLAS AX-50 230/50/1

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm



1303180

## 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: 3350 W

Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1 ~  
(14.6 A)

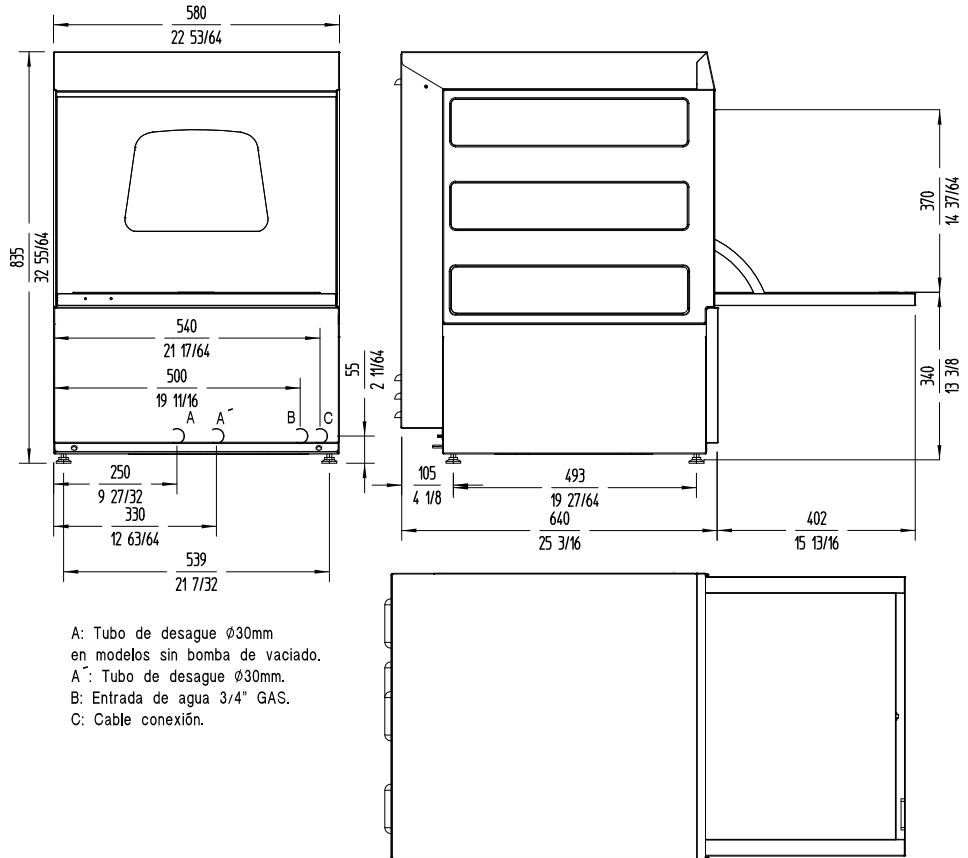
### Dimensiones exteriores

- ✓ 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: 62 Kg.



LAVADO DE LA VAJILLA  
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 04/10/2021