Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHC-502 400V3N60Hz

19110691 12/05/2026

Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHC-502 400V3N60Hz

19110691 12/05/2026

Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHC-502 400V3N60Hz

19110691 12/05/2026

Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHC-502 400V3N60Hz

19110691 12/05/2026

Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHC-502 400V3N60Hz

19110691 12/05/2026

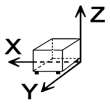
DENOMINACIÓN:

Lavavajillas de capota gama concept para cesta de 500x500 con presión de red.

DESCRIPCIÓN :

INTERFAZ
- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Un pulsador para encendido y el resto para programas, la luz de los cuales indica el programa activo (parpadeante) o máquina preparada (fijo).
- Máxima precisión del control de la temperatura del tanque y calderín mediante sondas electrónicas.
- PROGRAMAS:
· P1 (Light): 60s (2,2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60ºC, Tª aclarado: 85ºC)
· P2 (Estándar): 90s (2,2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60ºC, Tª aclarado: 65ºC)
· P3 (Intensivo): 180s (2,2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60ºC, Tª aclarado: 65ºC)
· Extendido: 480s (2,2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60ºC, Tª aclarado: 65ºC)
DETALLES CONTRUCTIVOS
- Capota de simple pared, que se desliza suavemente sobre las correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas. La cámara de lavado está libre de tubos interiores, de aristas y huecos donde se pueda acumular suciedad.
- Fácil limpieza de partes internas sin necesidad de retirar el soporte de las cestas. El soporte se puede inclinar 90° hacia arriba.
- La máquina y sus mesas pueden instalarse en línea recta o en esquina. Además, existe la posibilidad de modificar la dirección de trabajo: izquierda-derecha o derecha-izquierda.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Micro interruptor magnético para detener el ciclo en caso de apertura accidental de la capota.
- Inicio de ciclo activado por bajada de capota o manual (desactivado).
- Manejo sencillo gracias al tirador circundante de la capota.
- Sistema de filtrado doble por etapas:
· Filtro de aspiración de bomba en polipropileno que bloquea la suciedad más ligera, protegiendo la bomba de lavado.
· Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie, retienen la suciedad gruesa. El filtro puede extraerse con facilidad sin necesidad de desmontar los brazos de lavado y aclarado.
- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la perdida de potencia y disminuyendo el ruido.
- Soft-start: El ciclo comienza lentamente y aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad máxima para evitar que se desprendan elementos livianos como cristalería y vajilla
- Brazos de lavado/aclarado. Duo-KLIP:
· Un brazo combinado de lavado y aclarado al mismo nivel, fabricado de material compuesto, evitando que ambos brazos se estorben mutuamente.
· Brazo con un bajo nivel de rozamiento y muy ligero que permite que toda la potencia suministrada por la bomba se utilice para lavar los platos y no para hacer girar el brazo.
· Orificios de lavado y aclarado diseñados con geometría específica para poder llegar los sitios más inaccesibles. Proyectan agua de modo preciso alcanzando consumos de agua un 10% inferiores, reduciendo el consumo de electricidad y de químicos; por consiguiente, ayudando a minimizar los costes operativos.
- Enganche a presión clipado que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.
- Desagüe por gravedad.

DIMENSIONES



X Ancho	630	mm	X Ancho bruto	765	mm
Y Fondo	750	mm	Y Fondo bruto	905	mm
Z Alto	1480	mm	Z Alto bruto	1610	mm
Peso neto	98,0	kg	Peso bruto	117,0	kg
Volumen neto	0,700	m3	Volumen bruto	1,115	m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	9,750 kW
Voltaje	380-415 V
Fases	3N
Frecuencia eléctrica	60Hz
Amperaje (A)	16,3
Potencia motor	0,75 kW
Potencia calentamiento	9,00 kW

MULTIPOWER

CONEXION	POTENCIA NOMINAL (kW)	CORRIENTE NOMINAL (A)	CALDERÍN (kW)	TANQUE (kW)	
400V, 3N~	6,75 kW	11,96 A	6 kW	3 kW	ALT
400V, 3N~	**9,75 kW**	**16,30 A**	**6 kW**	**3 kW**	**SIM**
230V, 3~	6,75 kW	18,32 A	6 kW	3 kW	ALT
230V, 3~	9,75 kW	25,85 A	6 kW	3 kW	SIM

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Temperatura máxima	H2O: Max. 60ºC

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Diámetro Agua Fría Descal. 1	3/4"
Diámetro Desagüe 1	25MM

OTROS

IPX	IPX4

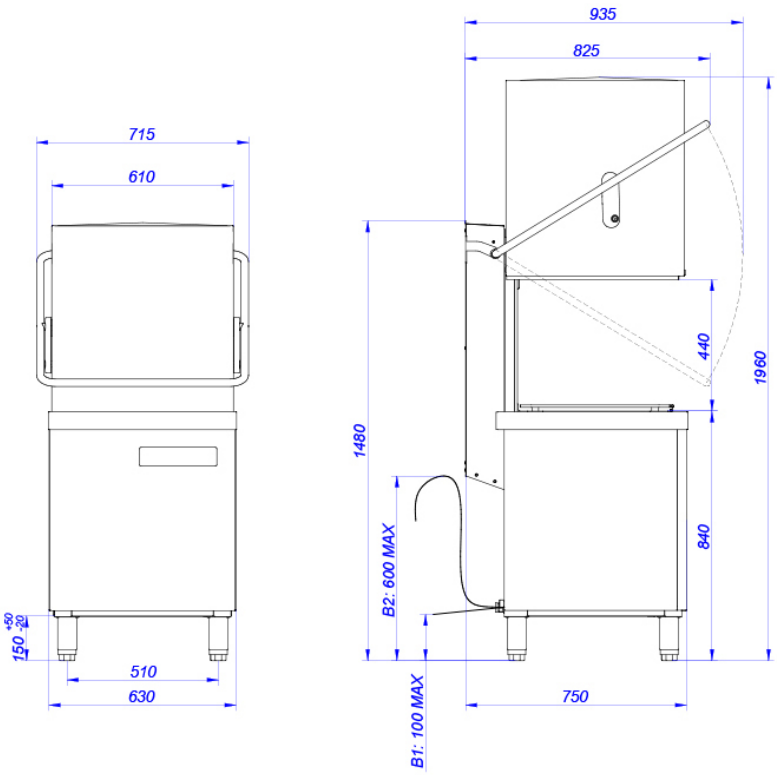
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

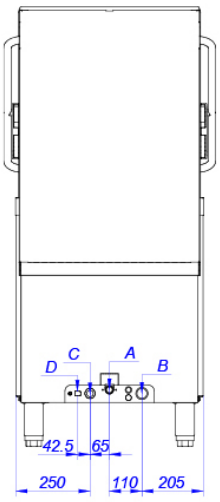
Altura vasos	415
Diámetro platos	450
Tamaño bandejas	GN 1/1
Product.teórica máx.(cestas/h)	40
Capacidad de tanque	33 L
Potencia resistencia tanque	3,00 kW
Potencia bomba lavado	0,75 kW
Capacidad del calderín	9 L
Potencia resistencia calderín	6,00 kW
Tipo de calentamiento(Alt/Sim)	Simultaneo
Aire emitido	560 m3/h

Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

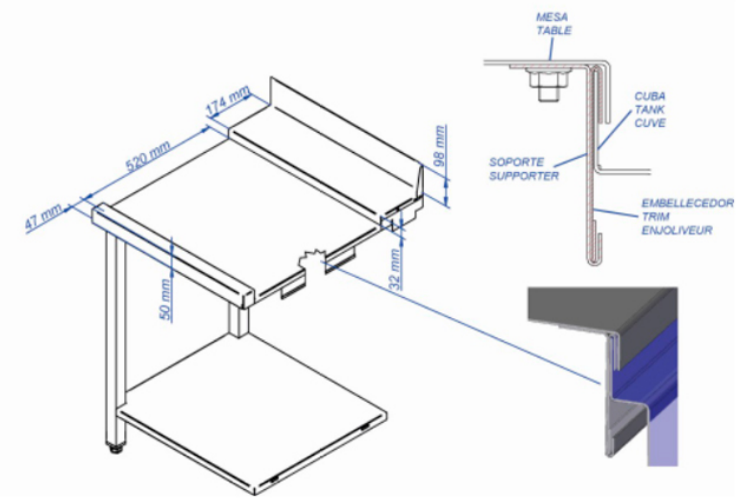
Modelo Específico
WHC-502 400V3N60Hz

19110691 12/05/2026





A: ENTRADA DE AGUA 3/4"
B1: DESAGÜE Ø25 L= 1500mm
B2: DESAGÜE CON BOMBA Ø17 L= 3000mm
C: ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
D: ETHERNET

A: WATER INLET 3/4"
B1: DRAIN Ø25 L= 1500mm
B2: DRAINAGE PUMP Ø17 L= 3000mm
C: ELECTRICAL CONNECTION
D: ETHERNET

A: ARRIVÉE D'EAU 3/4"
B1: VIDANGE Ø25 L= 1500mm
B2: POMPE À VIDANGE Ø17 L= 3000mm
C: CONNEXION ÉLECTRIQUE
D: ETHERNET