



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHP-502 400V3N60Hz

19110659

12/05/2026

DENOMINACIÓN:

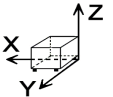
Lavavajillas de capota gama concept plus para cesta de 500x500 con presión de red.

DESCRIPCIÓN :

INTERFAZ

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8".
 - Indicadores de estado codificados por colores.
 - Visualización de los parámetros de funcionamiento, como de la temperatura del tanque y la del calderín o la duración de ciclo.
 - Indicadores de funcionamiento de resistencias de tanque y calderín.
 - Autodiagnóstico y señalización de averías.
 - Función de temporización para poder programar que el encendido o apagado de la máquina a una hora determinada.
 - Modo en ahorro de energía (stand-by): Reducción del consumo eléctrico cuando la máquina no está en funcionamiento.
 - Programas seleccionables por el usuario según el uso del equipo (cristalería, vajilla y bar) y específicos por máquinas.
 - Menú técnico (mediante contraseña):
 - Visualización de todas las entradas de la electrónica y actuar sobre las salidas para facilitar la detección rápida de problemas.
 - Modificación de los parámetros de funcionamiento de la máquina, como temperaturas de calentamiento, tiempos de lavado y aclarado, etc.
 - Mantenimiento programado: puede editarse el tiempo que transcurre entre las advertencias de realizar el mantenimiento sobre la máquina, con la intención de reducir posibles roturas y mantener el rendimiento de la máquina.
 - HACCP: descarga de la información HACCP de la máquina.
 - Máxima precisión del control de la temperatura del tanque y calderín mediante sondas electrónicas.
 - Teclado de membrana de 5 pulsadores.
- PROGRAMAS:**
- Programas para vajilla - de serie:
 - Light: 60s (2,2 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Estándar: 90s (2,4 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Intensivo: 180s (2,8 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Extendido: 480s (2,8 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Cubtería: 300s (2,8 l/ciclo a 2 bar, Tª lavado: 65°C, Tª aclarado: 85°C)

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	14,250 kW
Voltaje	380-415 V
Fases	3N
Frecuencia eléctrica	60Hz
Amperaje (A)	22,83
Potencia motor	0,75 kW
Potencia calentamiento	13,50 kW

MULTIPOWER

CONEXION	POTENCIA NOMINAL (kW)	CORRIENTE NOMINAL (A)	CALDE RÍN (kW)	TANQUE (kW)	
230V, 1N~	5,25 kW	22,83 A	4,5 kW	2,25 kW	ALT
230V, 1N~	6,75 kW	29,35 A	6 kW	3 kW	ALT
230V, 1N~	7,50 kW	32,61 A	4,5 kW	2,25 kW	SIM
230V, 1N~	9,75 kW	42,39 A	6 kW	3 kW	SIM
400V, 3N~	9,75 kW	16,30 A	9 kW	4,5 kW	ALT
400V, 3N~	14,25 kW	22,83 A	9 kW	4,5 kW	SIM
230V, 3~	9,75 kW	25,85 A	9 kW	4,5 kW	ALT
230V, 3~	14,25 kW	37,15 A	9 kW	4,5 kW	SIM



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHP-502 400V3N60Hz

19110659

12/05/2026

85°C)

- Programas adicionales:
- Programas para cristalería
- Programas para bar

DETALLES CONSTRUCTIVOS

- 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.
- Aislamiento en calderín.
- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la pérdida 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.

OPCIONES POSIBLES :

- Bomba de desagüe
- Dosificador de detergente
- Conectividad
- Doble pared
- Cesta de varilla para cristalería
- Filtro de superficie de tanque en inoxidable
- Brazos de lavado y aclarado en inoxidable
- Sensorización

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

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

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)	60
Capacidad de tanque	33 L
Potencia resistencia tanque	4,50 kW
Potencia bomba lavado	0,75 kW
Capacidad del calderín	9 L
Potencia resistencia calderín	9,00 kW
Tipo de calentamiento(Alt/Sim)	Simultáneo
Aire emitido	560 m3/h





Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHP-502 400V3N60Hz

19110659

12/05/2026

ACCESORIOS POSIBLES :

- CESTAS PARA VAJILLA
- CESTAS PARA CRISTALERÍA
- DESCALCIFICADORES MANUALES
- MESAS PARA CAPOTAS
- ACCESORIOS LAVADO VAJILLA
- KITS VARIOS

ACCESORIOS EN DOTACIÓN:

- 19000484 Cesta para vasos, de 500x500x110 mm. 1
- 19000487 Cesta para 16-18 platos, de 500x500x110 mm. 1
- 19000792 Cestillo para 15 cubiertos, de 105x105x130 mm. 1

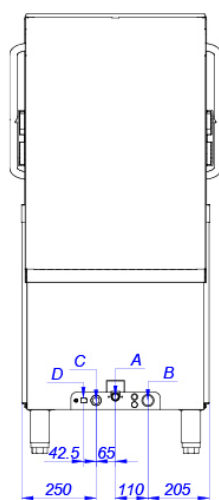
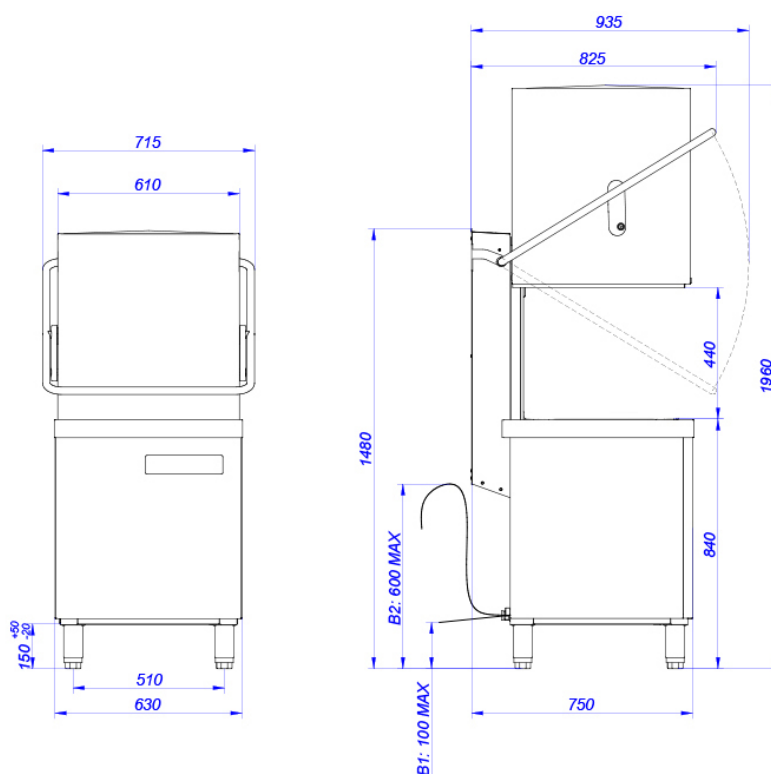


Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHP-502 400V3N60Hz

19110659

12/05/2026



A: ENTRADA DE AGUA 3/4"
B1: DESAGÜE Ø25 L= 1500mm
B2: DESAGÜE CON BOMBIA 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

