



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA**
WWW.IG.COM.AR



LAVADORAS LÍNEAS CT Y FT



LAVADORAS LÍNEAS CT Y FT

LAVADORAS CONVEYOR TYPE Y FLY TYPE

Lavadoras continuas para gran producción que permiten obtener el máximo de eficiencia con el menor costo operativo. Brindan un lavado completo, en forma rápida y totalmente automático, para todo tipo de vajilla, logrando el mejor lavado en las más difíciles operaciones en forma simple y económica. La totalidad de los componentes que conforman la estructura y los gabinetes están realizados en acero inoxidable, que los hace resistentes al desgaste y la corrosión, logrando una excelente performance y una máxima vida útil.



· Sistema de detención automático de cinta



· Tablero de comando



· Irrigadores, cinta transportadora



• LAVADORA FT 6500

Características de diseño

- Gabinetes provistos de puertas de inspección levadizas con guías de bronce, para facilitar una limpieza perfecta.
- Poderosas bombas centrífugas, que alimentan dos circuitos de irrigadores, para el lavado completo de la vajilla con fuerte presión en toda su superficie.
- Terminación pulido mate sanitario.
- Montado sobre patas tubulares con regatones regulables.
- Irrigadores en tubo de acero inoxidable desmontables.
- Doble sistema de filtrado de impurezas.
- El modelo CT requiere el uso de canastos de platos y cubiertos.
- El modelo FT no requiere de canastos para platos, pero si de cubiertos.
- Tablero de control a prueba de agua.
- Se les puede adicionar: Descarga exterior – Tunnel de Secado – Boiler de Enjuague – Bomba de Enjuague (adicional).





LAVADORAS LÍNEAS CT Y FT

LAVADORAS GRANDES FT

Línea Fly Type



· Descargas exteriores de agua (adicional)

• LAVADORA FT 4500



· Tablero de comando



· Boiler de calentamiento de agua de enjuague (adicional)

· (Opcional con tunel de secado por aire caliente)

LAVADORAS GRANDES CT

Línea Conveyor Type



- **LAVADORA CT 2200**
con mesada de entrada y salida.



· Tunel de lavado



· Tunel de lavado



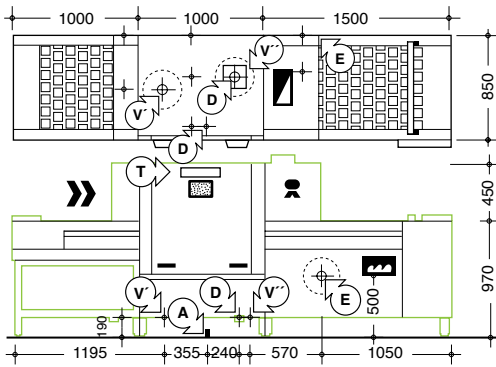
FICHA TÉCNICA

Características técnicas FT

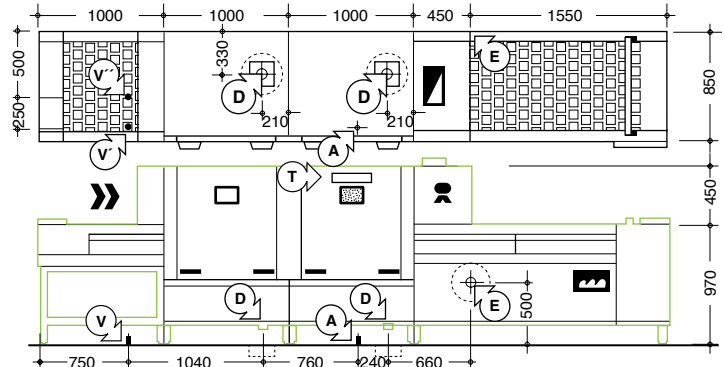
Modelo	FT 2500	FT 4500	FT 6500
Con proceso de:	Lavado y Enjuague	Prelavado, Lavado y Enjuague	Prelavado, Lavado, Peenjuague y Enjuague final
Tanque (Lts.)	150	Prel. 120 Lav. 130	Prel. 120 Lav. 130 Enjuague 140
Bomba y Reductor (Kw/h)	3,5	4,2	5,3
Consumo Vapor	24 KG/h	48 KG/h	72 KG/h
Consumo Eléctrico	13,5 Kw/h	24,2 Kw/h	35,3 Kw/h
Medidas	350 x 85 x 160	500 x 85 x 160	650 x 85 x 160
Volumen (m3)	5,98	8,39	10,92
Prod. máxima Platos p/h	3400	7000	8400

Aplicable a todos los modelos: Presión de agua de línea 2,5 Kg/cm². Temp. de agua blanda de línea 80°C / 85°C. Alimentación eléctrica 380 V 50/60 HZ, opcionales 220 V.

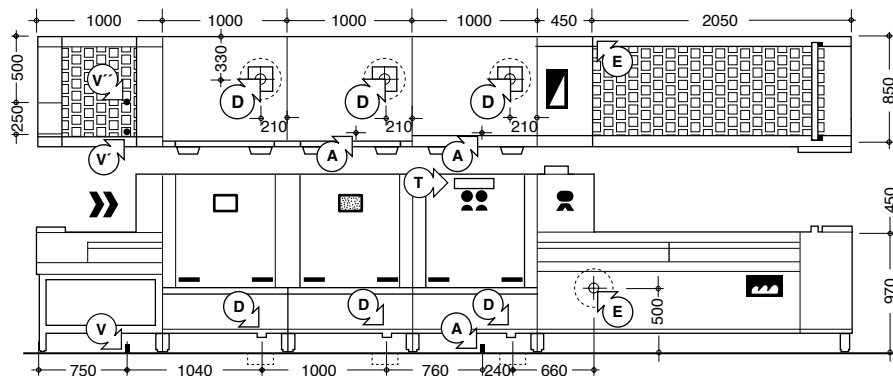
MODELO FT 2500



MODELO FT 4500



MODELO FT 6500

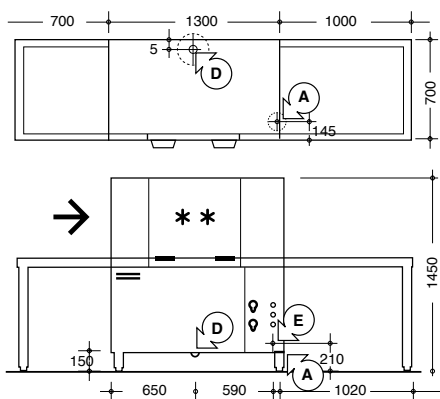


Características técnicas CT

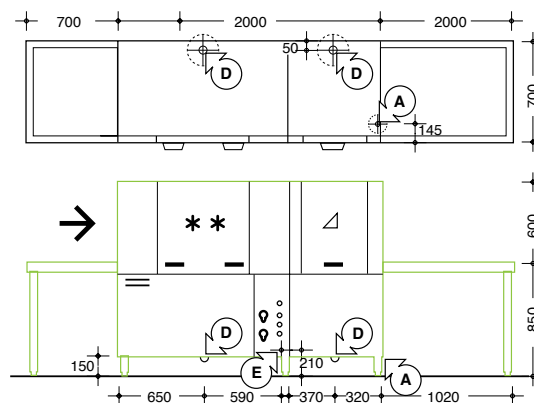
Modelo	CT 2200	CT 3300	CT 4400
Con proceso de:	Lavado y Enjuague	Prelavado, Lavado y Enjuague	Prelavado, Lavado, Preenjuague y Enjuague final
Tanque (Lts.)	150	150	150
Bomba y Reductor (Kw/h)	4	6,6	8
Consumo	Vapor	30 KG/h	45 KG/h
	Eléctrico	6 Kw/h	9 Kw/h
Medidas	300 x 70 x 145	370 x 85 x 160	500 x 85 x 160
Volumen (m3)	1,74	8,39	10,92
Prod. máxima Platos p/h	2200	3300	4400

Aplicable a todos los modelos: Presión de agua de línea 2,5 Kg/cm2. Temp. de agua blanda de línea 80°C / 85°C. Alimentación eléctrica 380 V 50/60 HZ, opcionales 220 V.

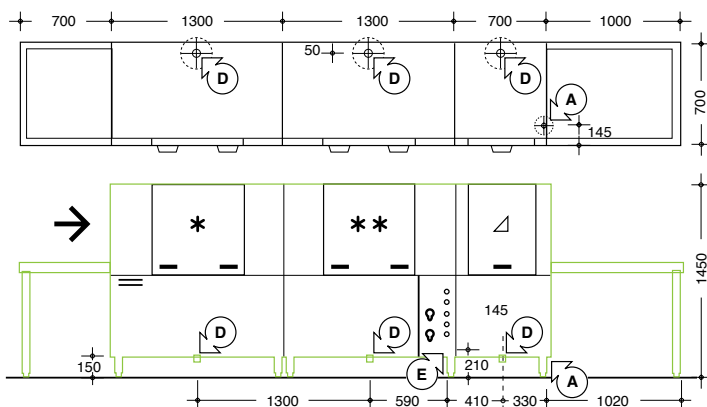
MODELO CT 2200



MODELO CT 3300



MODELO CT 4400



Referencias

- A Toma de agua caliente
- D Descarga a reja de piso 20x20cm
- E Toma de F.E.M.
- V Entrada de vapor 3/4"
- V" Descarga de vapor 162"
- T Tablero
- * Prelavado
- △ Enjuague
- Sentido de lavado
- Tanque de prelavado
- ▨ Tanque de lavado
- ⊞ Tanque de preenjuague
- ⊞ Enjuague final
- » Sentido de lavado



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA

Ingeniería Gastronómica S.A.
Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
Tel.: +54 (11) 4754-5000
ventas@ig.com.ar