

PRJECT

## LAVASTOVIGLIE A CAPOT

PASS THROUGH DISHWASHERS

LAVE VAISSELLE À CAPOT

HAUBESPÜLMASCHINEN

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

# T1215



# T1215

CE

PRJECT

technical data sheets | Sistema Project Italia



# T1215

**DATI TECNICI / TECHNICAL DATA /  
DONNÉES TECHNIQUES /  
TECHNISCHE DATEN / DATOS TECNICOS.**



### IL PRODOTTO:

Lavastoviglie professionale a capot destinata alle medie utenze come bar, ristoranti e hotel con una produttività teorica che può arrivare sino a 1200 piatti l'ora.  
Vasca da 20 litri, 4 cicli selezionabili ( 60°, 120°, 180° e lavaggio continuo ) adattano la durata del lavaggio allo sporco e senza alcuna modifica è possibile sia l'installazione in linea che quella ad angolo.  
Bracci di lavaggio paralleli in acciaio inox con sollevamento della capotta a molla che riduce lo sforzo dell'utente finale.  
Dispone della possibilità di agganciare tavoli e supporti di vario genere per permettere ai cesti di scivolare dentro e fuori dalla macchina riducendo al minimo lo sforzo dell'utente.  
Possibilità di avere addolcitore integrato e isolamento della capot.

### CARATTERISTICHE QUALIFICANTI:

Dimensione cesto 500 mm x 500 mm.  
Vasca da 20 lt. angolata dai bordi arrotondati ottenuta da un singolo foglio di lamiera d'acciaio.  
Vasca estremamente facile da pulire senza bisogno di smontare bracci di lavaggio/risciaquo.  
Bracci di lavaggio in acciaio inox.  
Durata ciclo 60°, 120°, 180°, lavaggio continuo con partenza automatica.  
Funzione di autodiagnosi.  
Pompa di scarico, dosatore peristaltico detergente, coibentazione capot e addolcitore integrato come optional.

**Dotazione:** 1 cesto piatti 20 posti  
1 cesto bicchieri  
1 portaposate.



MODEL: **T1215**



**THE PRODUCT:** T1215 hood type dishwasher is perfect for big restaurants, bars and hotels capable of washing roughly 1200 plates per hour. The user can choose between 4 cycles (60°, 120°, 180° and continuous mode with automatic start) in order to adapt the washing time to the dirt of your dishes. It can be installed in line or as corner unit without the need for additional components and the spring balanced hood reduces the effort of the user. Tabling available to allow racks to be slid in and out of the machine with minimal effort.

**FEATURES:** 500 mm x 500 mm square basket. Rounded angular shaped 20 lt. tank obtained from a single stainless steel sheet. Extremely easy to clean wash tank: it's not even necessary to remove the washing and rinsing arms. Spring balanced hood. Cycle time 60°, 120° and 180° with automatic start. Self-diagnosis mode. Drain pump, detergent dosing pump, insulation of the hood and built-in water softener on request. Stainless steel washing arms

**Equipment:** 1 dish rack, 1 glass rack, 1 cutlery holder.



MODEL: **T1215**

**DAS PRODUKT:** Die professionelle Haubengeschirrspülmaschine T1215 ist für mittelgroße Betriebe geeignet, wie Bars, Restaurants und Hotels mit einer theoretischen Produktivität von bis zu 1200 Tellern pro Stunde. Wanne zu 20 Litern, vier auswählbare Zyklen (60°, 120°, 180° und continuous mode mit automatischem Start), die Dauer des Waschgangs der Verschmutzung anpassen. Sie kann reihenmäßig oder in der Ecke installiert werden, ohne Änderungen vornehmen zu müssen. Parallele Spülarme aus Edelstahl, mit Anheben der Haube durch eine Feder zur Reduzierung des Kraftaufwands für den Endbenutzer. Es besteht die Möglichkeit, Tische und Halterungen verschiedenster Art daran zu befestigen, damit die Körbe in und aus der Maschine gleiten und somit der Kraftaufwand des Endbenutzers auf ein Minimum reduziert wird. Auf Anfrage mit integriertem Wasserenthärter und Haubenisolierung.

**HAUPTMERKMALE:** Korbgröße 500 mm x 500 mm. Eckige Wanne mit abgerundetem Rahmen zu 20 l aus einem einzigen Blechstück. Sehr einfach zu reinigende Wanne, ohne die Notwendigkeit, die Spülarme abzubauen. Spülarme aus Edelstahl. Zyklusdauer 60° - 120° und 180° mit automatischem Start. Selbstdiagnosefunktion. Ablaufpumpe, peristaltische Dosierpumpe für Spülmittel, Haubenisolierung und integrierter Wasserenthärter als optionales Zubehör.

**Ausstattung:** 1 Tellerkorb, 1 Gläserkorb, 1 Besteckkorbchen.



MODELE: **T1215**



technical data sheets | Sistema Project Italia

**LE PRODUIT:** Le lave-vaisselle professionnel à capot T1215 est destiné aux établissements de taille moyenne tels que les bars, restaurants et hôtels, avec une productivité théorique pouvant atteindre 1200 assiettes par heure. Il est doté d'une cuve de 20 litres, permet de sélectionner l'un des quatre cycles préprogrammés (60°, 120°, 180° et lavage en continu avec démarrage automatique) afin d'adapter la durée du lavage au degré de saleté et son installation peut s'effectuer en ligne ou dans un angle sans aucune modification. Bras de lavage parallèles en acier inox avec soulèvement du capot grâce à un ressort qui réduit l'effort de l'utilisateur final. Possibilité d'accrocher des tables et supports en tout genre pour permettre aux paniers de glisser dans et hors de la machine et de réduire ainsi au minimum l'effort de l'utilisateur. Possibilité d'installation d'un adoucisseur intégré et d'isolation du capot.

**CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES:** Dimension du panier 500 mm x 500 mm. Cuve à angles aux arêtes arrondies de 20 l réalisée à partir d'une unique feuille de tôle. Cuve extrêmement facile à nettoyer, sans qu'il soit nécessaire de démonter les bras de lavage/rinçage. Bras de lavage en acier inox. Durée du cycle 60°, 120°, 180° et lavage continu avec démarrage automatique. Fonction de diagnostic automatique. Pompe de vidange, doseur peristaltique du produit de lavage, isolation du capot et adoucisseur intégré en option.

**Équipement:** 1 panier à vaisselle, 1 panier à verres, 1 godet porte-couverts.



MODELE: **T1215**

**EL PRODUCTO:** Lavavajilla de cúpula para bares, restaurantes y hoteles con una productividad teórica que puede alcanzar hasta 1200 platos por hora. Cúba de 20 litros, tres ciclos seleccionables (60°, 120°, 180°) y lavado continuo con arranque automático) se adaptan al tipo de suciedad con brazos lavado de acero inoxidable y levantamiento de la cúpula muy simple que reduce el esfuerzo del usuario final. Hay la posibilidad de enganchar mesas y soportes de diversos tipos y de haber integrado el ablandador de agua para las cocinas que no tienen mucho espacio.

**CARACTERISTICAS:** Cesta 500 mm x 500 mm. Cúba de 20 lt. obtenido a partir de una sola hoja de acero 304. Cúba extremadamente fácil de limpiar sin desmontar los brazos de lavado / enjuague. Duración del ciclo 60°, 120°, 180° y lavado continuo con arranque automático. Función de autodiagnóstico. Bomba de desague, bomba peristáltica detergente, descalcificador integrado y aislamiento de la cúpula como opción.

**EQUIPAMIENTO:** 1 cesta platos, 1 cesta para vasos, 1 porta cubiertos.



MODELLO | MODEL | MODELE  
MODELL | MODELO

## T1215

400 V 3N+T 50 Hz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALIMENTAZIONE ELETTRICA</li> <li>• ELECTRICAL INPUT</li> <li>• ALIMENTATION ELECTRIQUE</li> <li>• ELEKTROANSCHLUSS</li> <li>• TENSION</li> </ul>
700W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELETTRROPOMPA</li> <li>• ELECTRIC WASH PUMP</li> <li>• ELECTROPOMPE DE LAVAGE</li> <li>• ELEKTROPUMPE</li> <li>• ELECTROBOMBA DE LAVADO</li> </ul>
8000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RESISTENZA BOILER</li> <li>• BOILER HEATING ELEMENT</li> <li>• RÉSISTANCE CHAUDIÈRE</li> <li>• BOILERHEIZUNG</li> <li>• RESISTENCIA CALDERIN</li> </ul>
2500 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RESISTENZA VASCA</li> <li>• TANK HEATING ELEMENT</li> <li>• RÉSISTANCE DE CUVE</li> <li>• TANKHEIZUNG</li> <li>• RESISTENCIA CUBA</li> </ul>
8700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ASSORBIMENTO TOTALE</li> <li>• TOTAL POWER</li> <li>• PUISSANCE TOTALE</li> <li>• ANSCHLUSSWERT</li> <li>• POTENCIA TOTAL</li> </ul>
55°C / 85°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TEMPERATURA DI LAVAGGIO/RISCIACQUO</li> <li>• WASHING/RINSING TEMPERATURE</li> <li>• TEMPERATURE DE LAVAGE/RINCAGE</li> <li>• SPÜL- UND NACHSPÜLTEMPERATUR</li> <li>• TEMPERATURA DE LAVADO/ACLARADO</li> </ul>
6/20 lt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAPACITÀ BOILER/VASCA</li> <li>• BOILER/TANK CAPACITY</li> <li>• CAPACITÉ CHAUDIÈRE/CUVE</li> <li>• WANNEN/TANK KAPAZITÄT</li> <li>• CAPACIDAD CALDERIN/CUBA</li> </ul>
60" - 120" - 180" CONTINUOUS MODE AUTOSTART	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DURATA CICLO</li> <li>• TIME CYCLE</li> <li>• DURÉE DU CYCLE</li> <li>• DAUER SPÜLZYKLUS</li> <li>• CICLO TOTAL</li> </ul>
60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRODUTTIVITÀ CESTI / ORA</li> <li>• BASKETS / HOUR</li> <li>• PANIERS / HORAIRE</li> <li>• LEISTUNG KÖRBE JE STUNDE</li> <li>• CESTAS HORA</li> </ul>

### ACQUA DI ALIMENTAZIONE - FEEDING WATER - EAU D'ALIMENTATION - WASSERVERSORGUNG - AGUA DE ALIMENTACION

min. 10°C - max. 80°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TEMPERATURA</li> <li>• TEMPERATURE</li> <li>• TEMPERATURE</li> <li>• TEMPERATUR</li> <li>• TEMPERATURA</li> </ul>
7 °FH 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DUREZZA</li> <li>• HARDNESS</li> <li>• DURETE</li> <li>• WASSERHÄRTE</li> <li>• DUREZA</li> </ul>



min. 2 - max. 4 bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESSIONE</li> <li>• PRESSURE</li> <li>• PRESSION</li> <li>• WASSERDRUCK</li> <li>• PRESION</li> </ul>
3 lt. (2 bar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONSUMO ACQUA PER CICLO</li> <li>• WATER CONSUMPTION PER CYCLE</li> <li>• QUANTITE D'EAU PAR CYCLE</li> <li>• WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS</li> <li>• CONSUMO AGUA POR CICLO</li> </ul>
500 x 500 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DIMENSIONE CESTO</li> <li>• BASKET DIMENSION</li> <li>• DIMENSION PANIER</li> <li>• KORBAUSMASSE</li> <li>• DIMENSION CESTILLO</li> </ul>
100 Kg/1m <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PESO/VOLUME</li> <li>• WEIGHT/VOLUME</li> <li>• POIDS/VOLUME</li> <li>• GEWICHT/VOLUMEN</li> <li>• PESO/VOLUMEN</li> </ul>

LAVASTOVIGLIE  
A CAPOT

# T1215

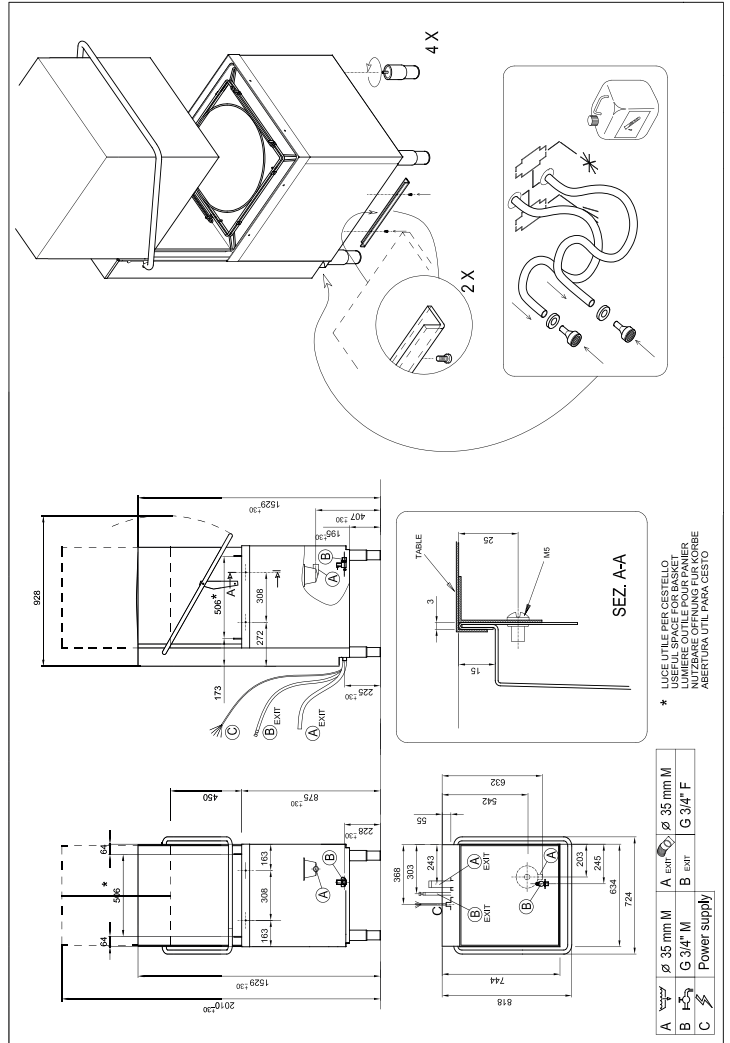
## SCHEMA DI INSTALLAZIONE

Installation lay out  
Schema de mise en place  
Einbauplan  
Diagrama de instalacion



pag 44

technical data sheets | Sistema Project Italia



pag 45