

Deciso taglio ai costi energetici con le nuove lavastoviglie Lamber

La lava-oggetti multifunzione **PT800-ek** ha un'elevatissima produttività e versatilità e con il sistema di **condensa vapori CVP-S** riduce il consumo di energia elettrica fino al 50%: questi sono i punti di forza della nuova macchina che Lamber propone al settore della ristorazione. Permette di lavare grandi quantità di piatti e pentole senza dover utilizzare due macchine diverse o una lavastoviglie a traino, soluzioni che comportano elevati costi di gestione. Può lavare fino a 28 piatti da pizza in soli 60 secondi oppure 34 piatti piani/fondi per ogni ciclo di lavaggio. La sua grande luce di carico consente di lavare anche vassoi Gastronorm, teglie e pentolame vario. PT800-ek è quindi una macchina che unisce grande produttività a costi ridotti. Questi concetti

- ✓ **Nessuna fuoriuscita di vapore all'apertura dello sportello**
No steam escapes when door is opened



- ✓ **Ampia luce di carico e grande capienza**
Large loading capacity and loading light



La lava-oggetti multifunzione **PT800-ek**
Lamber's multipurpose **PT800-ek** dishwasher

- ✓ **Recupero immediato della condensa**
Immediate recovery of condensate

La nuova lavastoviglie con condensa vapori **F84-CV** di Lamber
New F84-CV dishwasher with steam condenser

si ritrovano nell'ultima creazione tecnologica di Lamber, la lavastoviglie frontale **F84-CV**, la prima con sistema di condensa vapori incorporato. I suoi punti di forza: allacciamento all'acqua fredda; nessuna fuoriuscita di vapore che investe l'operatore all'apertura dello sportello, dunque un ambiente più salubre; recupero immediato di 20 °C con la condensa vapori incorporata, che assicura un risparmio energetico di classe superiore. Una macchina che s'inserisce al meglio nella filosofia produttiva di Lamber, responsabile e attenta a un futuro sostenibile.

Significant energy savings with Lamber's new dishwasher

The multipurpose **PT800-ek** dishwasher has an extremely high level of productivity and is exceedingly versatile. With its **condensa vapori CVP-S** system, it provides electricity savings of up to 50%: these are the strengths of the new machine that Lamber is now presenting to the catering sector. It can wash large quantities of crockery and pots without having to use two different machines or a rack conveyor dishwasher, solutions that both entail high running costs. It can wash up to 28 pizza dishes in just 60 seconds or 34 plates or dishes for each wash cycle. Its large loading capacity also accommodates Gastronorm trays and various types of pots and

pans. The PT800-ek combines high levels of productivity with low costs. These concepts can be found in Lamber's latest technological creation, the front-loading dishwasher **F84-CV**, the first with an incorporated steam condenser system. Its strengths: connection to the cold water supply, no steam escapes when the door is opened and therefore provides a more hygienic atmosphere; immediate recovery of 20 °C with incorporated steam condenser, providing the energy savings of a higher class. In short, a machine that fits perfectly with Lamber's manufacturing philosophy, responsible and attentive to a sustainable future.