

## Lava-oggetti multifunzione grande produttività, piccoli costi

La lava-oggetti multifunzione **PT800-ek** ha un'elevatissima produttività e versatilità. Inoltre, con il sistema di Condensa Vapori CVP-S i costi di gestione sono ridotti e consentono di risparmiare fino al 50% di energia elettrica: questi sono i punti di forza della nuova macchina che Lamber propone al settore della ristorazione. Permette, infatti, 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.

Al contrario, grazie alla sua versatilità, **PT800-ek** può lavare fino a 29 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. La nuova macchina, che misura 805 x 920 x 1915 mm, è frutto della ricerca continua che sta alla base della strategia aziendale di una delle aziende leader del settore, costantemente attenta alle nuove richieste del mercato cui risponde con prodotti versatili e in linea con le specifiche richieste del cliente. Alla tecnica Lamber unisce grande attenzione alle tematiche ambientali: tutti i prodotti sono disponibili a richiesta con sistemi di recupero di calore e in azienda è stato attivato un impianto fotovoltaico per la produzione del 30% dell'energia elettrica in autoconsumo. Anche il design, inteso come progettazione funzionale, ergonomia ed estetica, concorre alla soddisfazione massima dell'operatore.

✓ **Grande capienza, dai piatti piani/fondi ai vassoi gastronorm**  
Large capacity, from dinner plates / dishes to Gastronorm trays

✓ **Ampia luce di carico**  
Large loading capacity

✓ **Pannello comandi elettronico soft-touch**  
Soft-touch electronic control panel



**Lava-oggetti Multifunzione PT800-ek di Lamber**  
Lamber's Multi-purpose dishwasher

## Multi-functional dishwasher big on productivity, low on cost

The **PT800-ek** multi-purpose dishwasher is highly productive and versatile. Moreover, with the Condensa Vapori CVP-S, running costs are reduced and allow electricity savings of up to 50%: these are the strengths of the new machine that Lamber is now offering the catering sector. It washes large quantities of dishes and pots without the high running costs of using two different machines or a conveyor dishwasher. On the contrary: the **PT800-ek** is so versatile it can wash up to 29 pizza dishes in just 60 seconds, or 34 plates or dishes in each washing cycle. The large loading capacity permits the washing of gastronorm trays, baking tins and various cookware. **PT800-ek** is the ultimate high-productivity, low cost

machine. The new machine, which measures 805 x 920 x 1915 mm, is the result of an ongoing research following the strategy of one of the leading companies in the industry, always attentive to new market demand and responding with versatile products in line with specific customer requirements. Lamber combines technique with careful attention to environmental issues: all products are, on request, available with heat recovery systems and the company has installed a photovoltaic system for the production of 30% of electrical energy in self-consumption. Even the design - functional, ergonomic and aesthetic - contributes to the end goal of providing total satisfaction for the user.