



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Sani-Control: desinfección garantizada.
- ✓ Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía
- ✓ Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- ✓ Sistema de filtrado en 3 etapas.
- ✓ Carrocería de doble pared parcial.

### Garantía Sani-Control

- ✓ DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- ✓ Función THERMAL LOCK: Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.

### Nuevas carrocerías embutidas

- ✓ Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.
- ✓ Volumen de cuba compacto (50% ahorro de agua con respecto a la gama anterior).
- ✓ Guías de cestas embutidas

### Brazos de lavado Hydroblade™

- ✓ Toberas rediseñadas para obtener una mayor eficacia de lavado.
- ✓ Diseño "monoblock" aporta durabilidad y resistencia a los choques.
- ✓ Ahorro del 30% del consumo de agua durante el aclarado respecto a la gama anterior.

### Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración

- ✓ Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.
- ✓ Los filtros de superficie con diseño "easy-on" se desmontan rápidamente, sin necesidad de desconectar los brazos de lavado.

### Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta

- ✓ Diseño libre de aristas y zonas de difícil acceso: evita los depósitos de suciedad y favorece la limpieza.
- ✓ Su asa ergonómica proporcionar una adherencia perfecta, incluso con manos húmedas.
- ✓ 300 mm de capacidad de carga: alta versatilidad para el lavado de un amplio rango de vasos e incluso platos medianos.
- ✓ Puerta con doble pared, micro de seguridad y junta de gran calidad.

### Warewashing, made simple

- ✓ Active Xperience: uso sencillo e intuitivo
- ✓ Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- ✓ Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.

### You will never WASH ALONE

- ✓ Tech-Services: nuestro equipo de técnicos le ayudará a tener su máquina siempre a punto.
- ✓ Design Services: cuéntenos cuáles son sus necesidades y le asesoraremos.
- ✓ 60 años de experiencia y know-how a su disposición.

## INCLUIDO

- ✓ Dosificador de abrillantador.
- ✓ 1 cesta vasos.
- ✓ 1 cesta mixta (platos).
- ✓ 1 cestillo pequeño para cubiertos.

## OPCIONAL

- ☐ Kit dosificador de detergente.
- ☐ Bomba de vaciado por rebose.
- ☐ Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.
- cuba por principio de densidad.



# LAVAVASOS AX-40 230/50/1

Cesta de 400 mm x 400 mm y altura útil de 300 mm.

1303080

## ACCESORIOS

- ☐ Descalcificadores manuales
- ☐ Descalcificadores automáticos
- ☐ Cesta 400 x 400 mm
- ☐ Insertos / Suplementos / Otros
- ☐ Patas altas
- ☐ Sistemas de ósmosis inversa OS-140
- ☐ Dosificadores para lavavasos y lavavajillas frontales AX / UX
- ☐ Soporte para lavavasos de 400 x 400 mm
- ☐ Kits de doble altura para AX/UX
- ☐ Bombas de vaciado para lavavajillas AX / UX

## ESPECIFICACIONES

Dimensiones de la cesta: 400 mm x 400 mm  
Altura útil: 300 mm

Duración ciclo(s): 120/150/210 (por defecto) - 90/120/180 (opcional) (Opcional: 90 / 120 / 180")

Producción cestos / hora: 30 / 24 / 17 (Opcional: 40 / 30 / 20)

Capacidad del calderín: 3.2 l

Capacidad cuba: 9 l

Consumo agua/ciclo: 2.2 l

### Consumo energético

- ✓ Consumo/ciclo (kWh): 0,17 kWh
- ✓ Consumo llenado cuba: 0,39 kWh

### Potencia

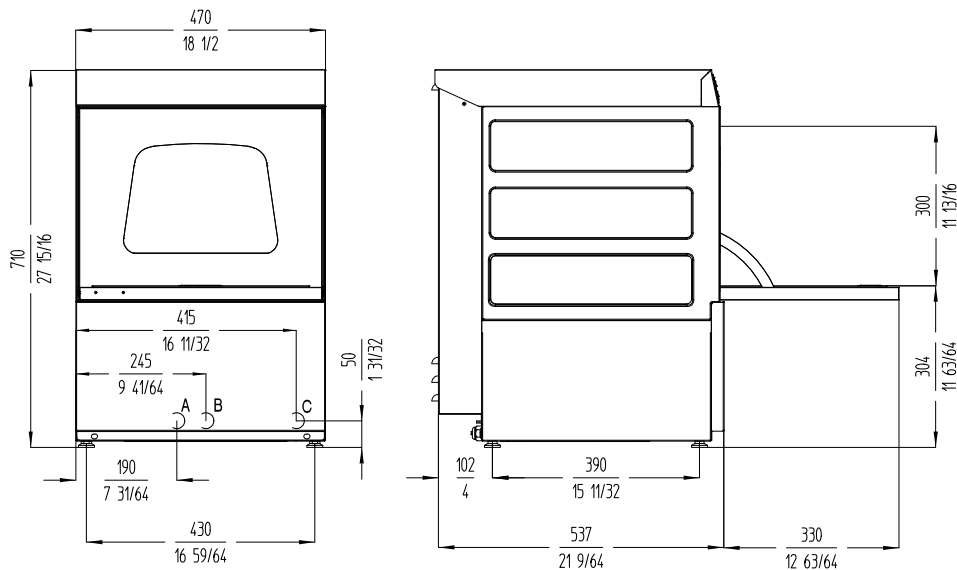
- ✓ Potencia de la bomba: 250 W / 0.33 Hp
- ✓ Potencia cuba: 1200 W
- ✓ Potencia calderín: 2500 W
- ✓ Potencia total: 2750 W

Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1~ (12 A)

Conexión eléctrica: 2P+G

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 470 mm
- ✓ Fondo: 537 mm
- ✓ Alto: 710 mm
- Peso neto: 36.5 kg
- Nivel de ruido a 1 m: <69 dB(A)
- Dimensiones del embalaje: 525 x 615 x 820 mm
- Peso bruto: 42.5 kg



A: Entrada de agua 3/4" GAS.  
B: Tubo de desagüe Ø30 mm.  
C: Cable conexión.



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA  
sammic.es

Basarte 1  
20720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT  
sammic.com

Basarte 1  
20720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto  
actualizado 02/09/2026