



Lavaperolas con cesta de 555 x 697 x 110 ideal para restaurantes y grandes colectividades

Sencillo, práctico y bajo consumo. Máquina de gran rendimiento con brazos de lavado en acero inoxidable y que además cuenta con angulos interiores redondeados que facilitarán la limpieza. Con su gran capacidad y su potencia conseguiremos un óptimo lavado de todos los utensilios de nuestra cocina.

Catálogo de lavaperolas industriales

El **GSP-44 de Jemi** es una solución pensada para aquellos espacios donde el menaje no cabe en un lavavajillas tradicional. Es un **lavautensilios de alto rendimiento**, perfecto para cocinas industriales, panaderías, pastelerías, hospitales o residencias que requieren lavado intensivo de bandejas, cacerolas, marmitas, cubetas GN y utensilios de trabajo.

Sus **ciclos ajustables entre 2 y 4 minutos** y su generosa altura útil de **700 mm** lo convierten en una máquina muy versátil. Y todo ello en un formato robusto, compacto y con apertura frontal ergonómica.

LAVAPEROLAS INDUSTRIAL JEMI GSP-44



Características técnicas del GSP-44

• Dimensiones exteriores: $675 \times 880 \times 1580 \text{ mm}$

• Altura puerta abierta: 1895 mm

• Ciclo de lavado: 2 – 4 minutos (ajustable)

• Producción cestas/hora: 30 - 15

• Medidas cestas: $555 \times 697 \times 110 \text{ mm}$

• Altura útil: 700 mm

• Potencia total: 10,6 kW

• Resistencia calderín: 6 kW

• Resistencia cuba: 2,6 kW

• Bomba de lavado: 2 kW

• Tensión: 400 V III N / 230 V III

• Precio: 8.955 €

¿Necesitas un lavavajillas que pueda con todo?

En muchas cocinas profesionales, el reto no son los platos... sino las ollas, bandejas, carros y utensilios grandes. ¿Te pasa que usas el lavavajillas como puedes pero no da abasto? ¿O tienes que lavar a mano lo que no entra?

El **GSP-44** está diseñado precisamente para eso. Es robusto, profundo y potente. Su altura útil de **700 mm** lo hace ideal para el lavado intensivo de piezas grandes en pocos ciclos.



Lavaperolas industrial GSP-44: versatilidad, potencia y ahorro de tiempo

Con el GSP-44 puedes limpiar **utensilios grandes** sin esfuerzo. Su potente bomba de lavado de 2 kW y el sistema de resistencias independientes aseguran que la temperatura del agua se mantenga constante incluso en jornadas de uso intensivo.

Además, gracias a su **ciclo rápido** (desde 2 minutos) puedes ahorrar tiempo y energía sin perder calidad en el resultado del lavado. Es compacto pero muy eficaz, perfecto para cocinas con espacio limitado pero gran volumen de trabajo.

Aunque es una máquina para uso intensivo, el **GSP-44 tiene solo 675 mm de ancho**, lo que le permite entrar por puertas estándar y adaptarse a cocinas sin necesidad de grandes reformas.

Además, puedes añadir el **Sistema EPS** (altura +260 mm) para mejorar el escurrido y facilitar la ergonomía del operario.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un lavautensilios?

- Medidas de los utensilios más grandes que necesitas lavar.
- Espacio disponible para instalación (alto con puerta abierta: 1895 mm).
- Tipo de residuos: restos de alimentos, grasas, harinas...
- Número de ciclos necesarios por hora (el GSP-44 permite hasta 30).
- Potencia eléctrica disponible (funciona con 400 V III N o 230 V III).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el modelo de entrada ideal en lavautensilios de gama profesional. Te permite dejar de lavar a mano bandejas y ollas sin invertir en modelos de mayor tamaño o precio.

Lo recomendamos especialmente a **obradores de panadería, pastelería, cocinas colectivas y residencias** que buscan eficacia y confianza.

LAVAPEROLAS INDUSTRIAL JEMI GSP-44



Sobre JEMI

Jemi es sinónimo de robustez y fiabilidad en maquinaria de lavado profesional. Llevan más de 60 años en el sector y su gama GSP ha sido testada en entornos reales de trabajo con resultados excelentes.

En **EquipoH**, confiamos en ellos por la **resistencia**, **facilidad de mantenimiento y durabilidad** de sus máquinas.

¿Tienes dudas sobre cómo integrarlo en tu cocina?

Escríbenos por el chat. Te ayudamos a elegir la máquina correcta, sin rodeos.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 675 x 880 x 1.580 mm