

## **Expomaquinaria presenta su nueva línea de Lavavajillas Industriales para Hostelería**

**La nueva línea de lavavajillas industriales de Expomaquinaria representada por la Gama de Lavado IberHostel ofrece a sus clientes equipos de lavado compactos, sencillos y resistentes de manejo fácil y sencillo. Los Lavavajillas industriales IberHostel se fabrican en España con las máximas garantías de calidad**

Expomaquinaria presenta para el 2019 su nueva línea de lavado industrial representado por cuatro modelos de lavavasos y lavavajillas de uso exclusivamente industrial en hostelería bajo la marca IberHostel.

Los Lavavajillas IberHostel son de fabricación Nacional y en el diseño de esta nueva gama de lavavajillas industriales para hostelería ha primado la robustez, sencillez de manejo y bajos costes de mantenimiento, siguiendo la línea seguida en el catálogo anterior todos los modelos son analógicos y de pared simple. A nivel de consumo eléctrico se ha buscado un equilibrio óptimo entre potencia de lavado y prestaciones siendo unos de los lavavajillas más eficientes y con mejor rendimiento del mercado. El diseño de estos equipos respeta las medidas de lavavajillas estándar.

La nueva gama de lavado está representada por los siguientes modelos:

**IBER-35:** Lavavasos cesta 35x35 de propósito general para la tras-barra, con un consumo de sólo dos litros por ciclo de lavado y una potencia de 2,7 Kw va a ser uno de los lavavasos con mejor calidad/precio de su segmento.

**IBER-40:** Lavavasos industrial cesta 40x40 / Lavaplatos cesta 40x40 para la tras-barra o cocina, con un consumo de 2,5 litros por lavado y un ciclo de lavado de solo dos minutos es capaz de lavar alrededor de 1500 piezas de vajilla por hora.

**IBER-50:** Lavaplatos / Lavavajillas cesta 50x50 es la estrella de la gama para cocinas que requieran un lavado exigente, con un consumo de 2,7 litros por lavado y un ciclo de lavado de solo dos minutos es capaz de lavar mas de 540 platos por hora.

**IBER-80:** Lavaplatos / Lavavajillas industrial cesta 50x50 para restaurantes de gran volumen con un consumo de 3 litros por lavado, dispone de tres ciclos de lavado: Ecológico, Intensivo o continuado es capaz de lavar mas de 800 platos por hora.

Como complemento a esta línea de lavado, se recomienda el uso de las pastillas de lavado en pasta IBER-MAX, la tecnología MAX (desarrollada por Cortyfader) es el único autodosificador del mercado, consiste en una pastilla de detergente en pasta que se utiliza en cualquier tipo de lavavajillas, siendo

válido para cualquier tipo de agua y de suciedad.

Se autosifoca por principios físico-químicos, consiguiendo debido a su diseño y medidas, entre 140 y 160 lavados según el modelos de lavavajillas industrial. Siempre mantiene la misma concentración de detergente en el agua ofreciendo unos lavados perfectos.

Además de las ventajas anteriormente citadas, IBER-MAX elimina las pesadas garrapas de lavavajillas, exige un menor espacio de almacén y su uso provoca un importante ahorro económico con un ahorro por coste de lavado de alrededor de un 30%.

**Datos de contacto:**

Juan Pedro Ruesca Ubide  
www.expomaquinaria.es  
661 717 201

Nota de prensa publicada en: [Zaragoza](#)

Categorías: [Franquicias Aragón](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>