

Serie LCF

LCF 1000 G - LCF 1100 G
LCF 1500 G - LCF 1500 R
LCF 1800 G - LCF 1800 AG

Settori di
utilizzo



PASTICCERIA
GELATERIA



ORTOFRUTTA



PANIFICAZIONE



LATTIERO
CASEARIO



CARNI/SALUMI
AVICOLO



ITTICO



RISTORAZIONE
COLLETTIVA



CHIMICO
FARMACEUTICO



AUTOMOTIVE



OSPEDALIERO



Lavacontenitori

CONTAINER WASHING MACHINE
LAVE CONTENEURS
BEHÄLTERSPÜLER



LCF 1800 G



LCF 1500 G

La più capiente macchina a cesto fisso oggi
presente sul mercato.
Adatta a tutti i settori per il lavaggio di
casse, teglie ed attrezzature da laboratorio.

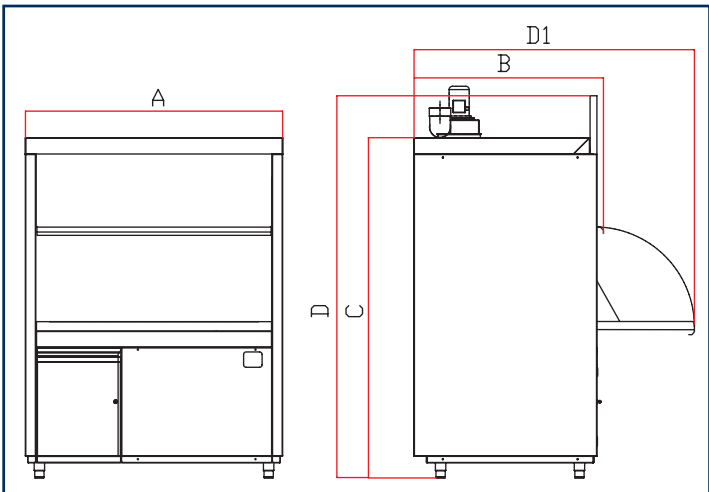
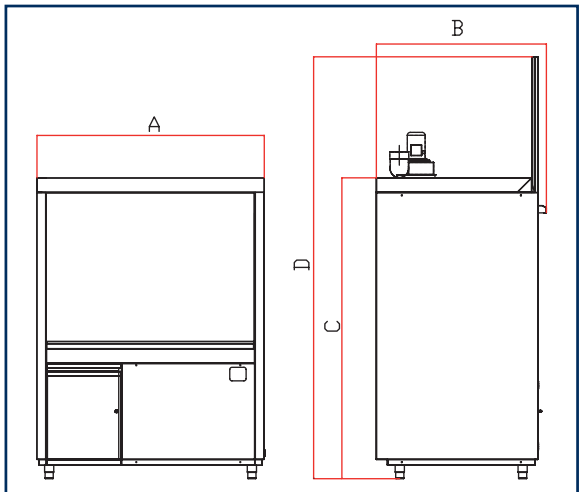
The biggest machine with fixed basket today present on the
market, suitable for all sectors where it is necessary to wash
crates, pans and laboratory tools.

La plus grande machine à laver à panier fixe aujourd'hui
présente sur le marché, adapté pour le lavage des caisses,
et matériels de laboratoire.

Das ist die Maschine mit fixem Korb und vielseitigem
Fassungsvermögen, die man heute auf dem Markt finden
kann. Ideal in allen Bereichen für die Reinigung von Kisten,
Backformen, Auflaufformen und Laborgeräten.



MODELLO LCF - LCF MODEL	LCF 1000 G	LCF 1100 G	LCF 1500 G	LCF 1500 R	LCF 1800 G	LCF 1800 AG
LARGHEZZA / Width - (mm) A	1060	1160	1560	1560	1860	1860
PROFONDITÀ / Depth - (mm) B	1166	1266	1167	1150	1318	1318
ALTEZZA / Height - (mm) C	2062	2062	2065	2065	2065	2212
MASSIMA MISURA UTILE / Usable inside dimension - (mm)	843x930x855	943x1030x855	1344x930x855	1344x930x855	1644x1030x855	1644x1030x1000
MISURE CESTO / Basket measures - (mm)	830x910	930x1010	1330x910	1330x910	1630x1010	1630x1010
ALTEZZA UTILE CON CESTO / Usable height with basket in - (mm)	830	830	830	830	830	975
ALTEZZA PORTA APERTA / Height with door open - (mm) D	2893	2893	2893	2300	2893	3043
CAPACITÀ VASCA / Tank capacity - (l)	90	100	130	130	170	170
CONSUMO ACQUA per ciclo c.a. / Water consumption per cycle	9	9	12	12	14	14
POMPA LAVAGGIO / Washing pump - (kW)	2,9	2,9	2x2,6	2x2,6	2x2,9	2x2,9
POMPA RISCIAQUO / Rinsing pump - (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
RESISTENZA VASCA / Tank resistance - (kW)	6	6	12	12	12	12
RESISTENZA BOILER / Boiler resistance - (kW)	6	6	12	12	12	12
CAPACITÀ BOILER / Boiler capacity - (l)	12	12	25	25	25	25
ASSORBIMENTO TOT. / Total absorption - (kW)	9	9	17,2	17,2	18	18
CAMINO / Chimney - (ø mm)	260	260	260	260	260	260
CARICO / Water inlet - (pollici)	3/4" M	3/4" M	3/4" M	3/4" M	3/4" M	3/4" M
SCARICO / Water drain - (pollici)	2" M	2" M	2" M	2" M	2" M	2" M
ALIMENTAZIONE ELETTRICA / Power supply	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ
TENSIONE comandi (V) / Voltage controls display	8	8	8	8	8	8
Cicli lavaggio / Wash cycles	2-4- 6 min o doppi	2-4- 6 min o doppi	2-4- 6 min o doppi	2-4- 6 min o doppi	2-4- 6 min o doppi	2-4- 6 min o doppi
Cicli risciacquo / Rinse cycles	25 o 40"	25 o 40"	25 o 40"	25 o 40"	25 o 40"	25 o 40"
ALIMENTAZIONE IDRICA / Water supply - (°C)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
PESO / Weight - (kg)	290	320	485	470	530	530
LIVELLO SONORO / Noise level - (dB)	68	68	70	70	72	72
Cesto principale INOX / Main stainless steel basket	1	1	1	1	1	1
OPTIONAL						
ASPIRATORE VAPORI TEMPORIZZATO / Steam exhauster - (kW)	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
KIT SANIFICAZIONE / Disinfection kit	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KIT DI CONTROLLO PICCHI DELLA TEMPERATURA DI LAVAGGIO Temperature peak control kit	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DOCCIA ESTERNA / External shower	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DOSATORE DETERSIVO / Detergent dispenser	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SEGNALATORE ACUSTICO TANICA VUOTA Refil signal for chemical empty can	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SISTEMA DI SGANCIO RESISTENZE PER SOVRACCARICHI Automatic check of electric consumption	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MONTAGGIO SU RUOTE / Wheels kit	✓	✓	✓	✓	✓	✓



VELOX BARCHITTA srl

Sede operativa: Via Petrarca, 37/43
20030 Senago (MI) - Italy

Tel. +39 02 36649500 r.a. - Fax +39 02 36649519
e-mail: info@veloxbarchitta.it
www.veloxbarchitta.it



Rivenditore
Re-Seller

Serie LCF

LCF 1000 G - LCF 1100 G - LCF 1500 G
LCF 1500 R - LCF 1800 G - LCF 1800 AG

La **VELOX BARCHITTA** grazie all'esperienza di anni nel campo del lavaggio, ha realizzato la serie LCF, la più capiente macchina a cesto fisso oggi presente sul mercato. Nata appositamente per risolvere i problemi di lavaggio di grosse ceste e teglie fino a mm. 1000x800, è particolarmente indicata per il settore della panificazione e tutti quei settori che utilizzano materiale voluminoso. I 4 modelli ne permettono l'inserimento in tutte le realtà produttive, riducendo i costi del lavaggio e garantendo uno standard igienico, qualitativamente costante. Uno speciale sistema di lavaggio a braccia rotanti in acciaio inox stampato, posto sia superiormente sia inferiormente al materiale da lavare, permette il raggiungimento di ogni angolo nascosto. Nel settore della carne uno speciale **KIT CONTROLLO PICCHI** consente di mantenere la temperatura di lavaggio costante tra i 48°C e 51°C, necessaria per quel tipo di sporco. Un circuito dedicato ad acqua pulita surriscaldata, distribuita da braccia rotanti, garantisce un risciacquo profondo. La struttura è completamente in acciaio Inox AISI 304 rispondente alle normative vigenti.

VELOX BARCHITTA, thanks to its long experience in the industrial and technological washing sector, has studied the model LCF, the biggest machine at fixed basket today present on the industrial market. Specially designed for solving all the washing problems about large baskets and baking pans until mm. 1000x800, it is particularly indicated for the baking sector and all the other spheres of production which make use of bulky objects. Its 4 different models make this machine possible to be fit in all manufacturing industries, cutting down washing costs with a constant guarantee of quality in the sanitary standard. A special system of washing, with rotating pressed inox steel arms, placed on the upper and lower part of the objects to be washed, let powerful water jets arrive at every possible hidden corner. In the "meat sector" a special "PEAKS CONTROL KIT" allows the washing temperature to be kept constantly between 48 and 51°C, which is necessary for that kind of dirtiness. A special circuit of overheated clean water, by using rotating arms, guarantees a deep rinsing. The LP is completely produced in Inox Steel AISI 304 and it complies with all the international safety standards in force.

La Société VELOX BARCHITTA, forte de son expérience de plusieurs années dans le Secteur Industriel et Technologique du Lavage, a réalisé la Série LCF, la plus grande machine à laver à panier fixe aujourd'hui présente sur le marché. Spécialement conçue pour résoudre tous les problèmes de lavage qui concernent les grands paniers et les grands plats à rôtir jusqu'à mm. 1000x800, LCF c'est la machine la plus indiquée pour le secteur de la panification et tous les secteurs qui utilisent du matériel très volumineux. Les quatre modèles de cette machine permettent son intégration dans toutes les réalités productives en réduisant les frais de lavage et en assurant, en même temps, un standard hygiénique qualitativement constant. Un spécial système de lavage, réalisé par des bras pivotants en acier Inox pressé, est placé soit dans la partie inférieure soit dans la partie supérieure du matériel à laver permettant à puissants jets d'eau d'atteindre tous les coins possibles et cachés. Dans le secteur de la viande, un spécial "KIT-CONTRÔLE-PICS" permet de maintenir la température de lavage constamment entre les 48 et 51°C, ce qui est nécessaire pour ce type de saleté. Un circuit obtenu avec de l'eau propre qui est surchauffée et distribuée par de bras pivotants assure un profond rinçage. La structure est complètement en acier Inox AISI 304 et conforme aux termes de la loi actuellement en vigueur.

VELOX BARCHITTA hat, dank ihrer langen Erfahrung im Bereich der Spülung, die Serie LCF realisiert, die Maschine mit fixem Korb und vielseitigem Fassungsvermögen, die man heute auf dem Markt finden kann. Gobreiten, um die Spülungsprobleme von großen Körben und Backformen bis zu mm. 1000x800 zu lösen, ist sie besonders geeignet im Bereich der Brotbereitung und in allen Bereichen, die umfangreiches Material verwenden. Die vier Modelle ermöglichen das Einsetzen dieser Maschine in allen Produktionsbereichen. Die Kosten der Spülung werden reduziert und ein konstantes qualitatives Hygienestandard wird gesichert. Ein spezielles Waschsyst. mit Dreharmen aus gedrucktem Edelstahl, das über und unter dem Material, das gewaschen werden soll, ermöglicht alle versteckten Ecken zu erreichen. Im Fleischbereich ermöglicht ein spezielles SPITZENKONTROLLE-KIT, die Wascht. konstant zwischen 48°C und 51°C einzuhalten, die für diese Art von Schmutz notwendig ist. Eine spezielle Schaltung mit sauberem überhitztem Wasser, das durch Dreharme verteilt wird, versichert ein gründliches Ausspülen. Die ganze Struktur besteht aus Edelstahl AISI 304.



LCF 1000 G



LCF 1100 G



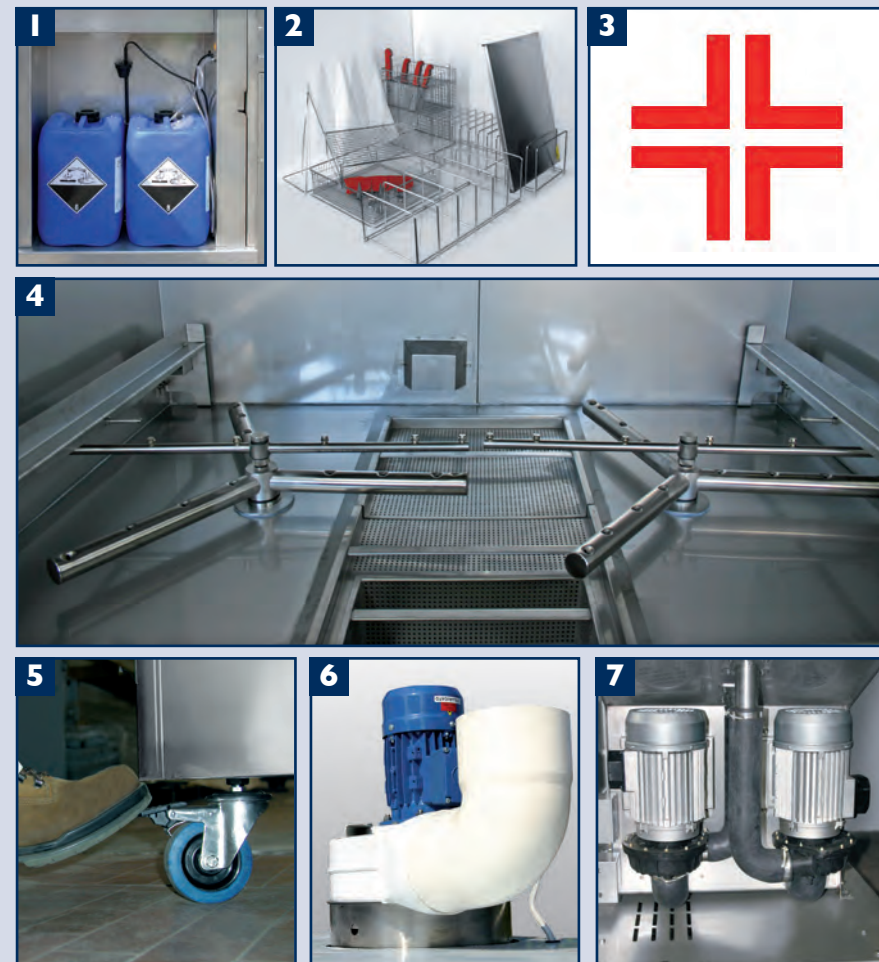
LCF 1800 G



LCF 1500 R

Accessori

Accessories - Accessoires - Zubehörteile



- 1 PORTA TANICHE DETERGENTE INCORPORATO:** con sistema integrato di controllo tanica vuota con allarme di sicurezza e chiusura a chiave.
- 2 CESTELLI:** una serie di cestelli speciali permette di ospitare al loro interno, teglie, ceste, stampi, sacche à poche, coltelli e vari altri attrezzi.
- 3 KIT DI SANIFICAZIONE:** per un'igiene ancora più sicura le macchine possono essere dotate di un KIT DI SANIFICAZIONE chimico supplementare.
- 4 SISTEMA DI LAVAGGIO A BRACCIA ROTANTI**
- 5 KIT MONTAGGIO SU RUOTE**
- 6 VENTILATORE:** un estrattore fumi, da posizionare sul camino, comandato da un timer, evita a fine ciclo la fuoriuscita di vapore.
- 7 POMPA:** pompe verticali autosvuotanti.

- 1 INNER HOUSING FOR DETERGENT** with automatic detergent reserve and key lock.
- 2 BASKETS:** a set of special baskets are suitable to accept baking pans, baskets, moulds, sachets à poche, knives and several other tools.
- 3 SANIFICATION KIT:** for a cleanliness hygienically perfect, the machines can be equipped with a chemical extra KIT.
- 4 WASHING SYSTEM WITH ROTATING ARMS**
- 5 WHEELS KIT**
- 6 FAN:** with steam exhauster to be positioned on the chimney, controlled by a timer, at cycle end, it avoids steam release.
- 7 PUMP:** selfemptying vertical pumps.

- 1 PORTE BIDON DETERGENT INTÉGRÉ:** complet de kit controle niveau détergent avec alarme sonore et serrure à clé.
- 2 PANIERS:** une série de spéciaux paniers permet de recevoir à son intérieur plats à rôtir, paniers, moules, sachets à poches, couteaux et plusieurs d'autres ustensiles encore.
- 3 KIT DE SANIFICATION:** pour obtenir une hygiène encore plus sûre les machines peuvent comprendre aussi un équipement de sanification chimique supplémentaire.
- 4 SYSTÈME DE LAVAGE, BRAS ROTATIVE**
- 5 MONTAGE SUR ROULETTES**
- 6 VENTILATEURS:** extracteur de fumée, intégré dans le tuyau de la cheminée contrôlé par un timer, évite à la fin du cycle la sortie du vapeur.
- 7 POMPE:** pompes verticales autovidantes.

- 1 INTEGRIERTER REINIGUNGSMITTELANK:** komplett mit Kontrolle des Waschmittelniveaus mit Alarm und Schlüsselschloss
- 2 KÖRBE:** Eine Reihe von speziellen Waschkörbe ermöglicht Platten, Körbe, Formen, sac à poche, Messer und andere verschieden Geräte in ihrem Inneren zu enthalten.
- 3 DESINFIZIATIONSKIT:** Um eine noch sicherere Hygiene zu erhalten, können die Maschinen mit einem zusätzlichen chemischen DESINFIZIATIONSKIT ausgerüstet werden.
- 4 SPULUNGSSYSTEM MIT DREHARMEN**
- 5 MONTAGE KIT AUF RÄDERN**
- 6 LÜFTER:** Fan mit Dampfabsaugvorrichtung im Kamin eingebaut, durch einen Zeitschalter kontrolliert, verhindert die Dampfenlassung am Ende des Zyklus.
- 7 PUMPE:** senkrechte selbst entleerende Pumpen.