

Serie LP

LP 650 G - LP 650 R - LP 800 G - LP 800 R
LP 800 AR - LP 1000 G - LP 1000 R - LP 1300 G
LP 1300 R - LP 1300 A G - LP 1300 A R

Settori di
utilizzo



PASTICCERIA
GELATERIA



ORTOFRUTTA



PANIFICAZIONE



LATTIERO
CASEARIO



CARNI/SALUMI
AVICOLO



ITTICO



RISTORAZIONE
COLLETTIVA



CHIMICO
FARMACEUTICO



AUTOMOTIVE



OSPEDALIERO



Lava oggetti

UTENSIL WASHING MACHINE
MACHINE LAVE-OBJECTS
WARENSPÜL MASCHINE



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.

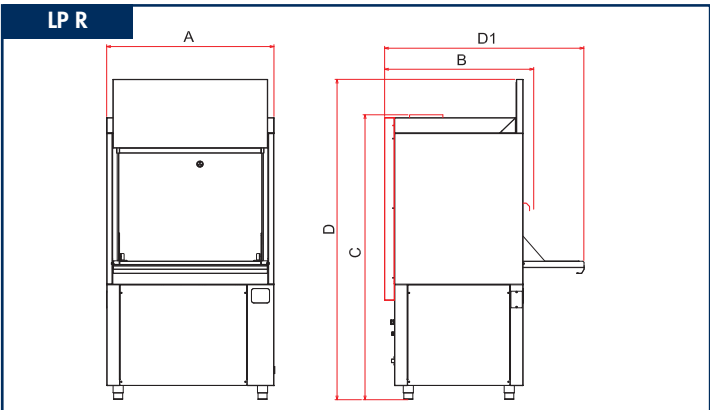
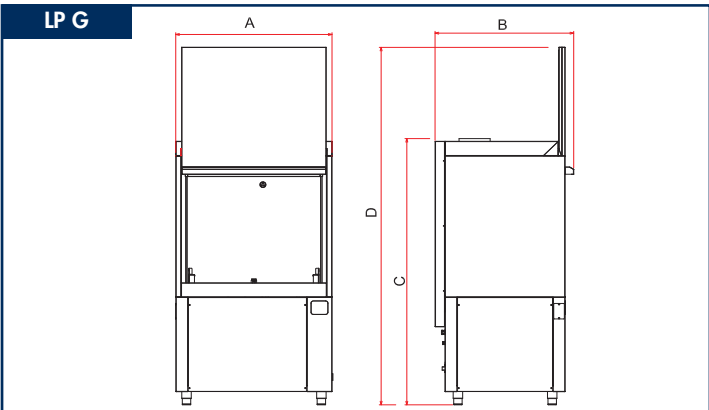
Das ist die Maschine mit fixem Korb und vielseitigem
Fassungsvermögen, die man heute auf dem Markt finden
kann. Ideal in allen Bereichen für die Reinigung von Kisten,
Backformen, Auflaufformen und Laborgeräten.



MODELLO SERIE LP	LP 650 G	LP 650 R	LP 800 G	LP 800 R	LP 800 AR	LP 1000 G	LP 1000 R	LP 1300 G	LP 1300 R	LP 1300 AG	LP 1300 AR
LARGHEZZA/Width - (mm) A	690	690	840	840	840	1040	1040	1300	1300	1300	1300
PROFONDITÀ/Depth - (mm) B	780	759	923	900	900	923	900	923	900	923	900
PROFONDITÀ CON PORTA APERTA Depth with door open (mm) D1	-	1040	-	1240	1430	-	1240	-	1240	-	1430
ALTEZZA /Height - (mm) C	1823	1823	1823	1823	2013	1823	1823	1823	1823	2040	2013
MASSIMA MISURA interna UTILE Usable inside dimension (mm)	513x519x678	513x519x693	663x660x678	663x660x693	663x660x867	863x660x678	863x660x693	1140x660x678	1140x660x693	1140x690x867	1140x690x867
MISURE CESTO/Basket measures - (mm)	500x500	500x500	650x640	650x640	650x640	850x640	850x640	1050x640	1050x640	1050x640	1050x640
ALTEZZA UTILE CON CESTO/Usable height with basket in (mm)	648	663	648	663	837	648	663	648	663	837	837
ALTEZZA PORTA APERTA/Height with door open (mm) D2	2474	2071	2474	2071	2245	2474	2071	2474	2071	2857	2245
CAPACITÀ VASCA/Tank capacity - (l)	45	45	60	60	60	70	70	90	90	90	90
CONSUMO ACQUA per ciclo c.a / Water consumption per cycle	4	4	5	5	6	6	6	8	8	10	10
POMPA LAVAGGIO/Washing pump - (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,9	2,9	2x2,6	2x2,6	2x2,6	2x2,6
POMPA RISCIAQUO/Rinsing pump - (kW)	-	-	-	-	0,44	-	-	-	-	0,75	0,75
RESISTENZA VASCA/Tank resistance - (kW)	4	4	4	4	4	6	6	12	12	12	12
RESISTENZA BOILER/Boiler resistance - (kW)	4	4	4	4	4	6	6	12	12	12	12
CAPACITÀ BOILER/Boiler capacity - (l)	9	9	9	9	9	11	11	25	25	25	25
ASSORBIMENTO TOT./Total absorption - (kW)	6,4	6,4	6,4	6,4	6,4	8,9	8,9	17,2	17,2	17,2	17,2
CAMINO/Chimney - (ø mm)	210	210	210	210	210	210	210	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	3/4" M	3/4" M	3/4" M	3/4" M	3/4" M
SCARICO/Water drain - (pollici)	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 M	1"1/2 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	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ	400 V/50 HZ
TENSIONE comandi/Voltage controls display	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ALIMENTAZIONE IDRICA/Water supply - (°C)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
PESO/Weight - (kg)	160	150	225	215	228	270	259	281	268	300	300
CICLI LAVAGGIO/Wash cycles	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi	2-4-6 o doppi
CICLI RISCIAQUO/Rinse cycles	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"	25" o 40"
Cesto principale INOX/Main stainless steel basket	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LIVELLO SONORO/Noise level - (dB)	68	68	68	68	68	68	68	70	70	70	70

OPTIONAL

ASPIRATORE VAPORI TEMPORIZZATO / Steam exhauster - (kW)	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
POMPA RISCIAQUO / Rinse pump	0,44	0,44	0,44	0,44	-	0,44	0,44	0,75	0,75	-	-
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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
COIBENTAZIONE / Insulation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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 LP

LP 650 G - LP 650 R - LP 800 G - LP 800 R
LP 800 AR - LP 1000 G - LP 1000 R - LP 1300 G
LP 1300 R - LP 1300 A G - LP 1300 A R

La **VELOX BARCHITTA** grazie alla sua lunga esperienza nel campo del lavaggio, ha realizzato la serie LP, risolvendo così tutti i problemi d'igiene e pulizia nel settore alimentare, dove un lavaggio rapido e accurato oramai si impone. I differenti modelli ne permettono l'inserimento anche in spazi limitati 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 LP, solving this way all the cleaning and sanitary problems in food industry where a quick and careful washing has now become necessary. Its different models make this machine possible to be fit also in limited spaces, 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 LP spécialement conçue pour résoudre tous les problèmes d'hygiène et nettoyage dans le secteur alimentaire, où aujourd'hui un lavage rapide et soigné désormais s'impose.

La grande gamme de cette machine permettent son intégration dans toutes les réalités productives, même dans des espaces limités 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 LP realisiert, und somit alle Hygiene- und Reinigungsprobleme im Lebensmittelsbereich gelöst, d.h. in jedem Bereich wo eine schnelle und gründliche Spülung notwendig ist. Die verschiedenen Modelle ermöglichen ihr Einsetzen auch in beschränkten Räumen. 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 und entspricht der gültigen Regelung.

Porta taniche
detergente
incorporato
con chiusura a
chiave

Inner housing for
detergent with
key lock



LP 650 R



LP 800 R



LP 800 A R



LP 1000 G



LP 1300 G



LP 1300 R



LP 1300 A G

disponibili su
tutti i modelli

La porta a ghigliottina
risolve tutti i problemi
di spazio ed igiene

La porta a ribalta
risolve i problemi
di carico

Accessori Accessories - Accessoires - Zubehörteile



- 1 DOCCETTA:** una doccia esterna con pistola erogatrice, permette di effettuare la pulizia giornaliera della macchina.
- 2 PORTA TANICHE DETERGENTE - 3 SISTEMA DI CONTROLLO DI TANICA VUOTA CON ALLARME ACUSTICO**
- 4 CESTELLI:** una serie di cestelli speciali permette di ospitare al loro interno, teglie, ceste, stampi, sacche à poche, coltelli e vari altri attrezzi.
- 5 KIT DI SANIFICAZIONE:** per un'igiene ancora più sicura le macchine possono essere dotate di un KIT DI SANIFICAZIONE chimico supplementare.
- 6 SISTEMA DI LAVAGGIO A BRACCIA ROTANTI**
- 7 KIT MONTAGGIO SU RUOTE**
- 8 VENTILATORE:** un estrattore fumi, da posizionare sul camino, comandato da un timer, evita a fine ciclo la fuori uscita di vapore.
- 9 POMPA:** pompe verticali autosvalanti.

- 1 SPRAYER:** an external sprayer with a spray gun, allows to make every day the cleaning of the machine efficaciously.
- 2 EXTERNAL DETERGENT CAN HOLDER - 3 REFIL SIGNAL FOR CHEMICAL EMPTY CAN**
- 4 BASKETS:** a set of special baskets are suitable to accept baking pans, baskets, moulds, sachets à poche, knives and several other tools.
- 5 SANIFICATION KIT:** for a cleanliness hygienically perfect, the machines can be equipped with a chemical, extra KIT.
- 6 WASHING SYSTEM WITH ROTATING ARMS**
- 7 WHEELS KIT**
- 8 FAN:** steam exhauster to be positioned on the chimney, controlled by a timer; at cycle end, it avoids steam release
- 9 PUMP:** selfemptying vertical pumps.

- 1 PULVÉRISATEUR:** un pulvérisateur extérieur avec pistolet - pulvérisateur, permet d'effectuer le nettoyage quotidien de la machine.
- 2 KIT CONTRÔLE NIVEAU DÉTERGENT - 3 IT CONTRÔLE NIVEAU DÉTERGENT AVEC ALARME SONORE**
- 4 PANIERS:** une série de spéciaux paniers permet de recevoir à son intérieur plats à roti, paniers, moules, sachets à poches, couteaux et plusieurs d'autres ustensiles encore.
- 5 KIT DE SANIFICATION:** pour obtenir une hygiène encore plus sûre les machines peuvent comprendre aussi un équipement de sanification chimique supplémentaire.
- 6 SYSTÈME DE LAVAGE, BRAS ROTATIVE**
- 7 MONTAGE SUR ROULETTES**
- 8 VENTILATEURS:** extracteur de fumée, intégré dans le tuyau de la cheminée contrôlé par un timer, évite à la fin du cycle la sortie du vapore.
- 9 POMPE:** pompes verticales autovidantes.

- 1 SPRITZ:** Einer sich außen befindende Spritz mit Abgabepistole ermöglicht die tägliche Reinigung der Maschine durchzuführen.
- 2 REINIGUNGSMITTELHALTER - 3 KONTROLLSYSTEM DES REINIGUNGSNIVEAUS MIT ALARM**
- 4 KÖRBE:** Eine Reihe von speziellen Waschkörben ermöglicht Platten, Körbe, Formen, sac à poche, Messer und andere verschiedene Geräte in ihrem Inneren zu enthalten.
- 5 DESINFIZIATIONSKIT:** Um eine noch sicherere Hygiene zu erhalten, können die Maschinen mit einem zusätzlichen chemischen DESINFIZIATIONSKIT ausgerüstet werden.
- 6 SPÜLUNGSSYSTEM MIT DREHARMEN**
- 7 MONTAGE KIT AUF RÄDERN**
- 8 LÜFTER:** Fan mit Dampfabsaugvorrichtung im Kamin eingebaut, wird durch einen Zeitschalter kontrolliert, und verhindert die Dampfentlassung am Ende des Zyklus.
- 9 PUMPE:** senkrechte selbst entleerende Pumpen.