LAVE-BATTERIE PROFESSIONNELLE

Gamme LAVE-BATTERIE

Lavage intensif des ustensiles volumineux — plateaux, plaques, casseroles et bacs gastronorme — pour la cuisine professionnelle. Trois formats, du sous-plan compact au grand capot XL.



S200	La lave-batterie à capot XL
S100	La lave-batterie par excellence
S90	La lave-batterie sous-plan

LAVAGE PROFESSIONNEL · CHR

Visuels non contractuels

Sommaire

01 **Présentation de la gamme** — 03
Technologies communes · tableau comparatif

02 **S200 — Fiche produit** — 04
La lave-batterie à capot XL

03 **S200 — Coupe technique & options** — 05
Schémas cotés · options · accessoires

04 **S100 — Fiche produit** — 06
La lave-batterie par excellence

05 **S100 — Coupe technique & options** — 07
Schémas cotés · options · accessoires

06 **S90 — Fiche produit** — 08
La lave-batterie sous-plan

07 **S90 — Coupe technique & options** — 09
Schémas cotés · options · accessoires

Présentation de la gamme

La gamme LAVE-BATTERIE Europrojet répond aux exigences des cuisines professionnelles, gastronomies, restaurants, collectivités, boucheries et boulangeries pour le lavage intensif des ustensiles volumineux. Trois formats — du sous-plan compact **S90** au grand capot XL **S200** — partagent les mêmes technologies de lavage haute performance.

TECHNOLOGIES COMMUNES

- Bras de lavage inox en étoile : système breveté à pression d'eau constante sur toute leur longueur.
- Rinçage garanti ABT (Air Break Tank) : jusqu'à –20 % de consommation d'eau, traitement antibactérien.
- Panneau d'affichage électronique : températures, nombre de cycles, état de la machine.
- Programme d'auto-diagnostic : maintenance et réglages accélérés.
- Cycle d'auto-lavage de la chambre et de la cuve.
- Doseurs péristaltiques temporisés (lavage + rinçage) à réglage électronique.
- Construction inox, filtres pompe et cuve inox, pieds réglables, sécurité thermique de porte.

TABLEAU COMPARATIF DES MODÈLES

Caractéristique	S90	S100	S200
Type	Sous-plan	Sur socle	Capot XL
Dimension du panier	500 × 600 mm	550 × 700 mm	700 × 700 mm
Ouverture de porte	405 mm	545 mm	850 mm
Hauteur utile	390 mm	500 mm	—
Production horaire	660 / 150	800 / 300 / 300 / 60	30 racks/h
Durée de cycle	120 / 240 / 360 s + continu	60 / 120 / 180 / 240 s	2′ à 12′ réglable
Puissance totale	6 700 W	9 000 W	11 kW
Capacité cuve	23 l	40 l	68 l
Capacité boiler	7 l	12 l	5 l
Alimentation	400 V 3N+T	400 V 3N+T	400 V 3N+T
Dimensions (mm)	600×700×850	650×845×1540	850×850×1960
Poids net	67 kg	142 kg	181 kg
Tarif	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter

S200 La lave-batterie à capot XL

FICHE PRODUIT



Visuel non contractuel

PRÉSENTATION

Performances maximales grâce à des pompes à haut débit dont la puissance s'exprime à travers des bras de lavage à configuration en étoile : la pression de l'eau reste constante du centre vers l'extrémité des bras. Conçue pour les gros volumes, avec un panier de 70×70 cm et une hauteur utile sous capot de 85 cm.

Gastronomie | Restauration collective | Cuisines centrales | Cantines & collectivités

AVANTAGES

- Rinçage garanti ABT : –20 % d'eau de rinçage, traitement antibactérien
- Bras de lavage inox en étoile, pression constante
- Panneau d'affichage : températures, cycles, état machine
- Programme d'auto-diagnostic intégré
- Cycle d'auto-lavage chambre + cuve (gain de temps en fin de service)
- Doseurs de lavage et de rinçage à réglage électronique
- 4 cycles de 2 à 12 minutes

Équipement standard

1 panier mailles inox · Air Break Tank · doseur de rinçage péristaltique temporisé · doseur de lavage péristaltique temporisé · électrovanne eau chaude · clapet anti-pollution · joints de chargement et de vidange

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (L×P×H)	850 × 850 × 1960 mm — 1960 à 2280 mm capot ouvert
Poids net	181 kg
Emballage	1000 × 950 × 2200 mm — 191 kg — 2,09 m³
Ouverture de porte	850 mm
Production horaire	30 racks/h
Alimentation électrique	400 V 3N+T 50 Hz
Puissance totale	11 kW
Pompe de lavage	P 3 kW · Q 1000 l/min · Hmax 19 m
Pompe de rinçage	P 0,2 kW · Q 40 l/min · Hmax 9 m
Capacité cuve	68 l
Capacité boiler	5 l
Durée de cycle	2' à 12' (réglable)
Dimension du panier	700 × 700 mm



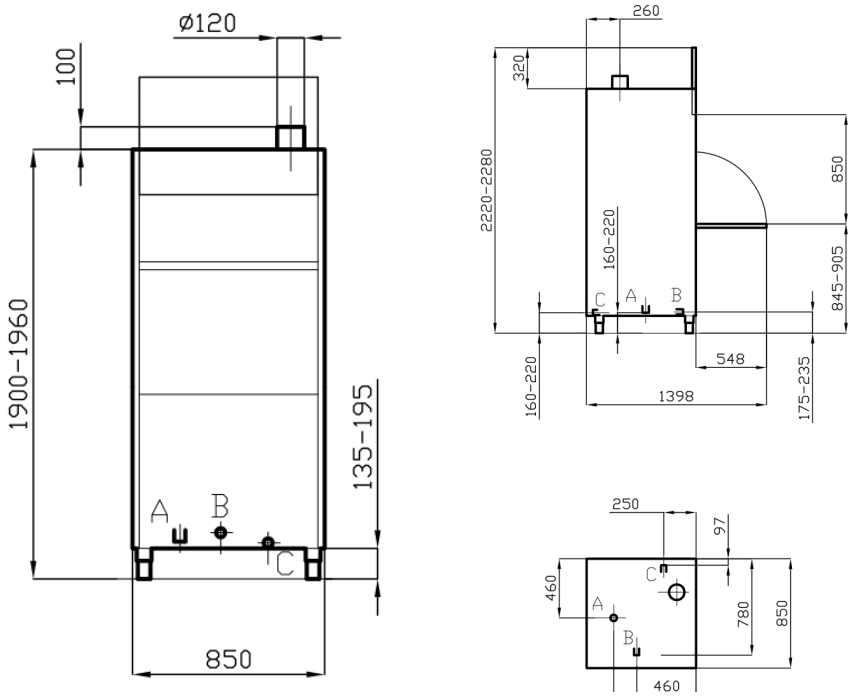




S200 Coupe technique & dimensions

TECHNIQUE

SCHÉMAS COTÉS dimensions en mm



RACCORDEMENTS

A	Vidange eau	G 1" 1/2 M
B	Arrivée eau d'alimentation	G 3/4 M
C	Branchement électrique	—

OPTIONS



Pompe de vidange
Évacuation forcée des eaux usées.



Récupérateur de chaleur
Récupération d'énergie sur les buées d'évacuation.

ACCESSOIRES



Insert C0021
Insert inox pour 5 plateaux 500 × 255 × H200 mm.
Compatibilité : S200 / S100

TARIF

Nous consulter

S100

La lave-batterie par excellence

FICHE PRODUIT



Visuel non contractuel

PRÉSENTATION

Conçue pour tout type d'ustensile — plateaux, plaques, casseroles — grâce à sa grille de support inox 550×700 mm et sa porte de 50 cm. Machine entièrement double paroi à double doseur, équipée de deux pompes de lavage de 500 W pour venir à bout des salissures les plus incrustées.

Restaurants · Boucheries · Boulangeries · Gastronomie

AVANTAGES

- Double pompe de lavage 2 × 500 W
- Construction double paroi, double doseur
- Système de lavage breveté à pression uniforme
- Doseurs péristaltiques temporisés (lavage + rinçage)
- Filtre pompe + filtre cuve inox, bras de lavage inox
- Auto-diagnostic des anomalies de fonctionnement
- Sécurité thermique de porte
- 4 cycles : 60 / 120 / 180 / 240 s

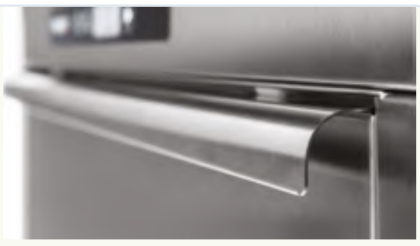
Équipement standard

Support inox 55×70 cm · panier plateaux 55×55 cm · 1 panier casseroles 55×55 cm · 1 insert vaisselle pour panier casseroles · doseur de rinçage péristaltique temporisé · doseur de lavage temporisé · électrovanne eau chaude · clapet anti-pollution · joints de chargement et de vidange

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (L×P×H)	650 × 845 × 1540 mm
Poids net	142 kg
Emballage	770 × 900 × 1660 mm — 145 kg — 1,83 m³
Ouverture de porte	545 mm
Hauteur utile	500 mm
Production horaire	800 / 300 / 300 / 60 (selon cycle)
Alimentation électrique	400 V 3N+T 50 Hz
Puissance totale	9 000 W

Résistance boiler	8 000 W
Résistance cuve	3 × 1 500 W
Pompe de lavage	2 × 500 W · Q 175 l/min · Hmax 14 m
Capacité cuve	40 l
Capacité boiler	12 l
Consommation d'eau / cycle	2,7 l
Durée de cycle	60 / 120 / 180 / 240 s
Dimension du panier	550 × 700 mm



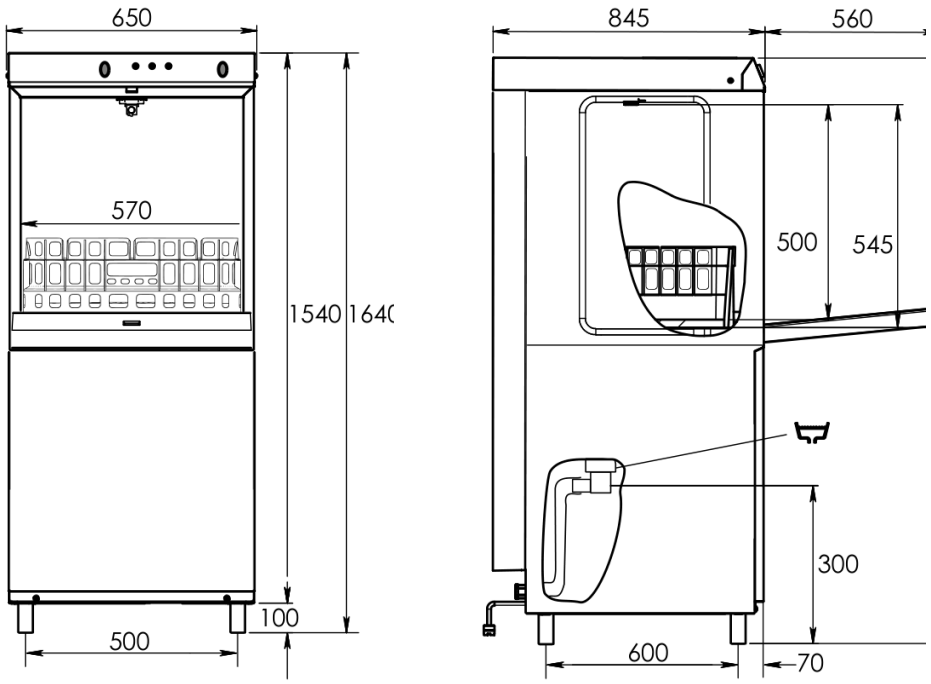




S100 Coupe technique & dimensions

TECHNIQUE

SCHÉMAS COTÉS dimensions en mm



RACCORDEMENTS

①	Alimentation électrique	5 × 2,5 mm² · L 1250 mm
②	Arrivée eau	G 3/4 F · L 2000 mm
③	Doseurs	ø ext. 6×4 mm · L 1500 mm
④	Vidange	ø ext. 28 mm · L 1800 mm

OPTIONS



Pompe de vidange
Évacuation forcée des eaux usées.



Break tank
Réservoir de coupure pour rinçage en continu.

ACCESSOIRES



Insert C0021
Insert inox pour 5 plateaux 500 × 255 × H200 mm.
Compatibilité : S100 / S200

TARIF

Nous consulter

S90 La lave-batterie sous-plan

FICHE PRODUIT



Visuel non contractuel

PRÉSENTATION

La plus compacte des lave-batterie sous-plan du marché : grille de support inox 50×60 cm, porte de 40,5 cm, panier de 50×60 cm (jusqu'à 22 assiettes par cycle). Entièrement double paroi et full optional — double doseur, boiler atmosphérique, pompe d'augmentation de pression et break tank — pour garantir le rinçage même en réseau d'eau faible. Soft-start de série pour les verres les plus délicats.

Bars & brasseries | Restaurants | Gastronomie | Verrerie délicate

AVANTAGES

- Format sous-plan le plus compact du marché
- Soft-start de série : verres délicats sans risque de casse
- Double paroi 10 mm, équipement full optional
- Pompe d'augmentation de pression + break tank (rinçage garanti)
- Cuve moulée 23 l : aucune accumulation de salissure
- Cycle d'auto-nettoyage inclus
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Jusqu'à 22 assiettes par cycle

Équipement standard

Support inox 50×60 cm · support pour plateaux · doseur de rinçage péristaltique temporisé · doseur de lavage temporisé · électrovanne eau chaude · clapet anti-pollution · joints de chargement et de vidange

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (L×P×H)	600 × 700 × 850 mm
Poids net	67 kg
Emballage	670 × 780 × 1000 mm — 70 kg — 0,53 m³
Ouverture de porte	405 mm
Hauteur utile	390 mm
Production horaire	660 / 150 (selon cycle)
Alimentation électrique	400 V 3N+T 50 Hz
Puissance totale	6 700 W

Résistance boiler	6 000 W
Résistance cuve	2 100 W
Pompe de lavage	Q 345 l/min · Hmax 8,3 m
Capacité cuve	23 l
Capacité boiler	7 l
Consommation d'eau / cycle	2,7 l
Durée de cycle	120 / 240 / 360 s + lavage continu
Dimension du panier	500 × 600 mm



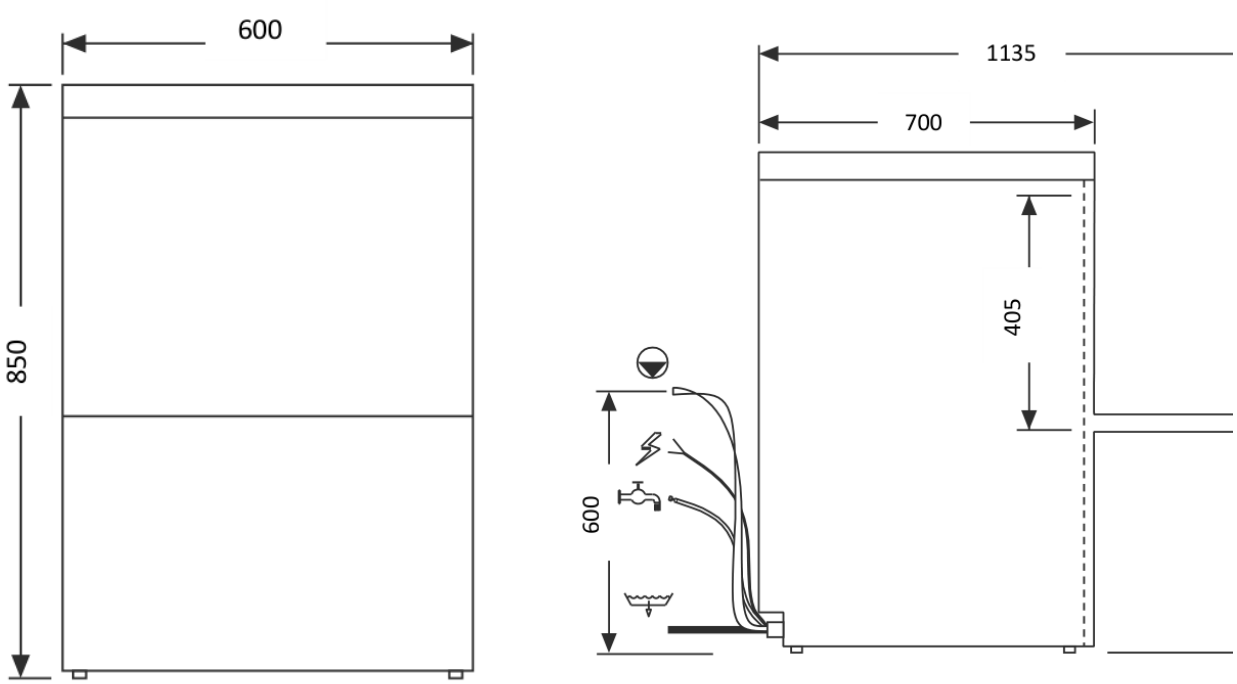




S90 Coupe technique & dimensions

TECHNIQUE

SCHÉMAS COTÉS dimensions en mm



RACCORDEMENTS

Repères de raccordement indiqués sur les schémas cotés.

OPTIONS



Pompe de vidange
Évacuation forcée des eaux usées.

ACCESSOIRES



Panier verres CPP 6001
Panier carré à verres.
Compatibilité : 500 × 600 mm



Panier vaisselle CPP 6002
Panier carré 22 assiettes.
Compatibilité : 500 × 600 mm



Panier couverts CPP 6003
Panier carré à couverts.
Compatibilité : 500 × 600 mm

TARIF Nous consulter