LAVE-VAISSELLE & LAVE-VERRES · GAMME COMPLÈTE

Série JET

Le lavage professionnel simple, robuste et performant



Jet 500 plus
LAVE-VAISSELLE · BRAS SUP. & INF.

Châssis 100 % inox AISI 304
Lignes essentielles, fiabilité maximale en environnement CHR.

Cycle de 120 secondes
Commandes électromécaniques simples et intuitives, prise en main immédiate.

Hauteur utile parmi les plus hautes
Jusqu'à 340 mm — assiettes, plateaux et grands verres.

Performance & faible consommation
Pompe Q=120 L/min, bras composite — 2,7 L par cycle seulement.

SAV simple & rapide
Accès frontal, composants interchangeables sur toute la gamme.

Doseurs péristaltiques temporisés
Rinçage dosé, porte double paroi isolée, pieds réglables.



Jet 350
COMPACT
Panier 350 mm
1 100 pièces/h
400×470×610



Jet 400
LAVE-VAISSELLE
Panier 400 mm
1 500 pièces/h
450×520×692



Jet 500
LAVE-VERRES
Panier 500 mm
1 800 pièces/h
550×600×825



Jet 500 plus
LAVE-VAISSELLE
Bras sup.+inf.
1 800 pièces/h
550×600×825

LAVERIE PROFESSIONNELLE

Coût maîtrisé, grandes performances. Une gamme pensée pour les bars, brasseries, restaurants et collectivités.

PRÉSENTATION & AVANTAGES MÉTIER

Machine de base entièrement électromécanique avec programmateur. La Série JET réunit simplicité d'usage, robustesse inox et performances hydrauliques élevées à consommation réduite. Un concept unique d'interchangeabilité des composants permet d'intervenir sur toute la gamme avec un seul kit de pièces.

1 Simplicité
Programmateur, peu de commandes, utilisable par tout type d'opérateur.

2 Robustesse
Châssis intégralement en acier inox AISI 304, conception essentielle.

3 Versatilité
Hauteur utile de porte parmi les plus élevées du marché actuel.

4 Performance & économie
Bras de lavage composite, distribution parfaite même à basse pression.

5 Service rapide
Accès frontal aux composants — pas de déplacement de la machine.

6 Équipement complet
2 paniers, porte-couverts, doseur de rinçage, valve anti-pollution.


Bras de lavage & corps de chauffe inox


Paniers & porte-couverts fournis


Bras composite — distribution d'eau optimale

FICHE TECHNIQUE COMPARATIVE

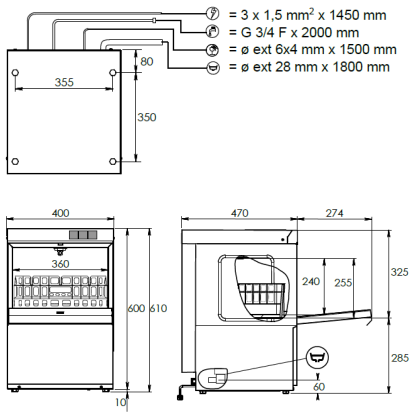
Caractéristique	Jet 350	Jet 400	Jet 500	Jet 500 plus
Dimensions L × P × H (mm)	400 × 470 × 610	450 × 520 × 692	550 × 600 × 825	550 × 600 × 825
Poids net	30 kg	35 kg	44 kg	44 kg
Production (pièces/h)	1 100	1 500	1 800	1 800
Capacité cuve	7,5 L	8,5 L	7,5 L	7,5 L
Capacité boiler	3,5 L	3,5 L	3,5 L	3,5 L
Dimension panier	350 mm (Ø360 opt.)	400 mm (Ø410 opt.)	500 mm	500 mm
Hauteur utile	240 mm	280 mm	340 mm	340 mm
Alimentation	230 V — 50 Hz (triphasé en option mod. 500)			
Puissance totale	3 200 W			
Résistance boiler	2 400 W			
Résistance cuve	500 W			
Pompe de lavage	Q = 120 L/min — Hmax 7,2 m			
Consommation / cycle	2,7 L			
Durée de cycle	120 s			
Raccord eau chaude	2 atm — 3/4" gaz			
Tube de vidange	Ø 28 mm			
Châssis	Acier inox AISI 304			

Modèle 500 disponible en version lave-verres (Jet 500) et lave-vaisselle bras supérieur & inférieur (Jet 500 plus). Caractéristiques non contractuelles.

SCHÉMAS TECHNIQUES & ENCOMBREMENTS

Vues de face et de côté cotées (mm) pour chaque modèle. Hauteur utile, dimension de panier et encombrement au sol détaillés pour l'intégration en laverie.

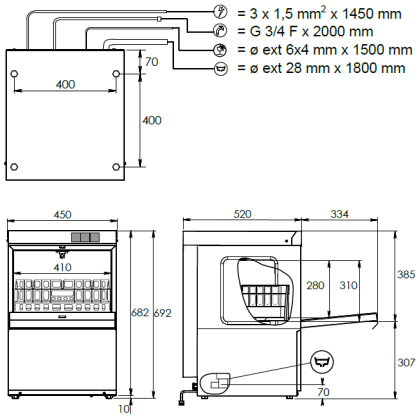
Jet 350
COMPACT



L 400 · P 470 · H 610

Panier 350 · H. utile 240

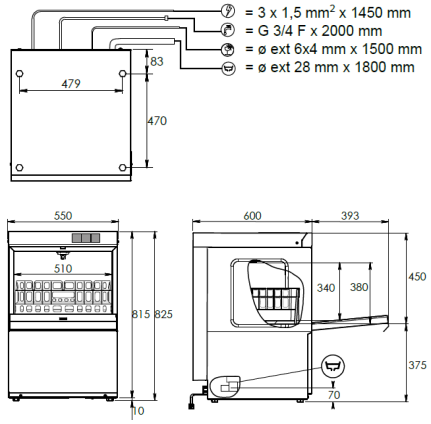
Jet 400
LAVE-VAISSELLE



L 450 · P 520 · H 692

Panier 400 · H. utile 280

Jet 500 / 500 plus
VERRES / VAISSELLE



L 550 · P 600 · H 825

Panier 500 · H. utile 340

Raccordements : **Électrique** 3 × 1,5 mm² · L 1450 mm **Arrivée eau chaude** G 3/4" F · L 2000 mm **Doseur** ø ext. 6×4 mm · L 1500 mm

Vidange ø ext. 28 mm · L 1800 mm

Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Panier	Hauteur utile	Poids
Jet 350	400 mm	470 mm	610 mm	350 mm	240 mm	30 kg
Jet 400	450 mm	520 mm	692 mm	400 mm	280 mm	35 kg
Jet 500 / 500 plus	550 mm	600 mm	825 mm	500 mm	340 mm	44 kg

POURQUOI CHOISIR LA SÉRIE JET

Économies
2,7 L et faible puissance par cycle — coût d'exploitation maîtrisé.

Hygiène
Boiler 2 400 W, rinçage haute température, doseurs intégrés.

Productivité
Cycle 120 s, jusqu'à 1 800 pièces/h, accès frontal rapide.

Durabilité
Châssis inox AISI 304, composants interchangeables.

ÉQUIPEMENT STANDARD

- ✔ 2 paniers + porte-couverts
- ✔ Doseur de rinçage péristaltique temporisé
- ✔ Électrovanne eau chaude
- ✔ Valve anti-pollution
- ✔ Tuyaux de charge & vidange
- ✔ Porte isolée double paroi · pieds réglables

OPTIONS & ACCESSOIRES



Doseur détergent intégré
Péristaltique temporisé



Pompe de vidange intégrée
Évacuation forcée



Bras de lavage inox
Sup. & inf. renforcés



Paniers ronds + insert inox
Mod. 350 / 400

Alimentation triphasée
Mod. 500



Soubassement inox
550×530×430 mm

TARIF : NOUS CONSULTER

EUROPROJET — votre partenaire équipement

- ▸ **Spécialiste du froid pro & CHR**
- ▸ **Bureau d'études** & conception
- ▸ **Accompagnement projet**
- ▸ **Installation & SAV**
- ▸ **Solutions sur mesure**
- ▸ **Gamme TOP LINE** & encastrables

Domaines d'application

Bars	Brasseries	Restaurants	Hôtellerie	Collectivités	Boulangeries
verres & tasses	service continu	vaisselle	petit-déjeuner	cadence élevée	plaques & bacs

EUROPROJET · Provocateur de froid

04 37 40 00 32 · www.europrojet.fr
50 cours Aristide Briand · 69300 Lyon-Caluire