



MACCHINE AUSILIARIE PER CUCINA

# ing. Rameo Agustoni SRL

CASA FONDATA NEL 1916  
MACCHINE AUSILIARIE PER CUCINA

AUXILIARY MACHINES FOR KITCHEN - MACHINES AUXILIARES POUR CUISINES - MAQUINAS AUXILIARES PARA COCINAS



LCT-R



lavaverdure  
centrifughe

vegetables washer  
spin-driers

laveurs de légumes  
essoreuses

lavaverduras  
centrifugadoras

ing. Rameo Agustoni SRL

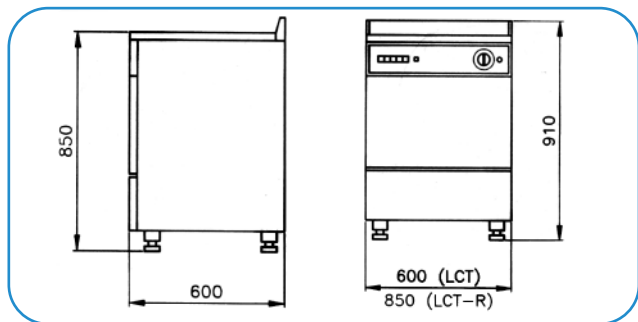
CASA FONDATA NEL 1916  
MACCHINE AUSILIARIE PER CUCINA





LCT

LCT-R



Capacità di carico (per comunità fino a 200 pasti)

Load capacity (communities up to 200 meals)

Capacité de charge (pour communautés jusqu'à 200 repas)

Capacidad de carga (hasta 200 raciones)

Verdure in foglia  
Broad leaf vegetables  
Légumes à feuilles  
Verduras de hoja

Verdura pesante / frutta  
Heavy vegetables / fruit  
Légumes lourds / fruits  
Verdura pesada / fruta

Pesce  
Fish  
Poisson  
Pescado

kg 2 ÷ 3

kg 10 ÷ 15

kg 10 ÷ 12

Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Datos técnicos

Modello	Tensione	Potenza	Capacità vasca	Peso
Model	Tension	Power	Tank capacity	Weight
Modèle	Tension	Puissance	Capacité cuve	Poids
Modelo	Tensión	Potencia	Capacidad de la cuba	Peso

LCT	230/50/1	0,66 kW	48 lt	88 kg
LCT - R	230/50/1	0,66 kW	48 lt	113 kg

Le lavaverdura-centrifughe eseguono i processi di lavaggio ed asciugatura delle verdure con cicli automatici e tempi rapidi.

• **Marcatura CE**

- Lavaggio a turbolenza con regolazione di flusso
- Risciacquo a turbolenza con acqua pulita. Centrifuga stabile e silenziosa con freno elettromeccanico
- Modello LCT con disinfettante immesso automaticamente prima del lavaggio per la distruzione di batteri e muffe
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Cestello estraibile in alluminio anodizzato inossidabile. Microinterruttore di sicurezza durante la centrifugazione
- Modello LCT-R con vasca di recupero dell'acqua di risciacquo da utilizzare per il lavaggio successivo

Washer/spin-driers are designed to prepare vegetables automatically and in rapid time.

• **Marking CE**

- Turbulence wash with flow control
- Turbulence rinse with clean water
- Stable and quiet spin with electromechanical brake.
- Model LCT with disinfectant introduced automatically before wash to destroy bacteria and moulds
- Stainless steel structure and basin
- Removable inoxidised aluminium basket
- Spin safety microswitch
- Model LCT-R with tank allowing collection of rinse water for use in next wash

Les laveurs de légumes - essoreuses effectuent les processus de lavage et de séchage des légumes par cycles automatiques, en des temps rapides.

• **Marquage CE**

- Lavage à turbulence avec réglable débit
- Rinçage à turbulence à l'eau propre
- Essoreuse stable et silencieuse à frein électromécanique
- Modèle LCT avec désinfectant introduit automatiquement avant le lavage pour la destruction des bactéries et moisissures
- Structure et cuve en acier inox
- Panier amovible en aluminium anodisé inoxidable
- Microinterrupteur de sécurité pendant l'essorage
- Modèle LCT-R avec bac de récupération de l'eau de rinçage à utiliser pour le lavage suivant

Las lavadoras centrifugadoras de verduras realizan ciclos automáticos rápidos de lavado y secado.

• **Marca CE**

- Lavado por turbulencia con regulación de flujo
- Aclarado y turbulencia con agua limpia
- Centrifugadora estable y silenciosa con freno electromecánico
- Modelo LCT con dosificación automática de desinfectante antes del lavado, para la eliminación de bacterias y mohos
- Estructura y cuba de acero inoxidable
- Cesta extraíble de aluminio anodizado inoxidable
- Microinterruptor de seguridad durante el centrifugado
- Modelo LCT-R con cuba de recuperación del agua de aclarado para su utilización en el lavado sucesivo