

lamber[®]

DSP3DPS



Compact, efficient, and reliable, the Lamber DSP3DPS is well suited for bars and professional kitchens. Designed to deliver effective cleaning in a streamlined format, it helps maintain cleanliness and consistency throughout service. With a strong focus on durability and user-friendly operation, the DSP3DPS integrates seamlessly into daily food service routines.

FEATURES

- Lower rotating wash arm combined with a rotating rinse arm and fixed upper spray arm to deliver uniform, full-chamber cleaning.
- Built-in drain pump enables flexible installation where direct gravity drainage is not available.
- Thermostatic control system maintains the selected wash and rinse temperatures throughout every cycle.
- Integrated rinse aid dispenser and detergent pump with automatic tank filling to minimize manual intervention.



PARTS AND
LABOR



SPECIFICATIONS

Power: 208 V - 1PH - 60Hz

Max. current intensity: 16 A

Basket size: 16" x 16" (40 cm x 40 cm)

Plates clearance: 11.8" (30 cm)

Washing pump: 200 W

Tank capacity: 5.2 Gal (19 L)

Pump delivery: 42 gal/min (158 L/min)

Water consumption:

0.6 gal/cycle (2 L)

19 gal/hr (72 L)

Inlet water pressure: 40 ÷ 80 psi

Water hardness: 7.2 ÷ 12.5 °F (-13 ÷ -10 °C)

Rinsing water temperature:

180 ÷ 195 °F (82 ÷ 90 °C)

Water inlet: 3/4" G

Water outlet: 3/4"

Noise level: < 70 dB (A)

Dimensions:

Length: 19.9" (51 cm)

Width: 18.1" (46 cm)

Height: 29.2" (74 cm)

Connection: 
(208 V)

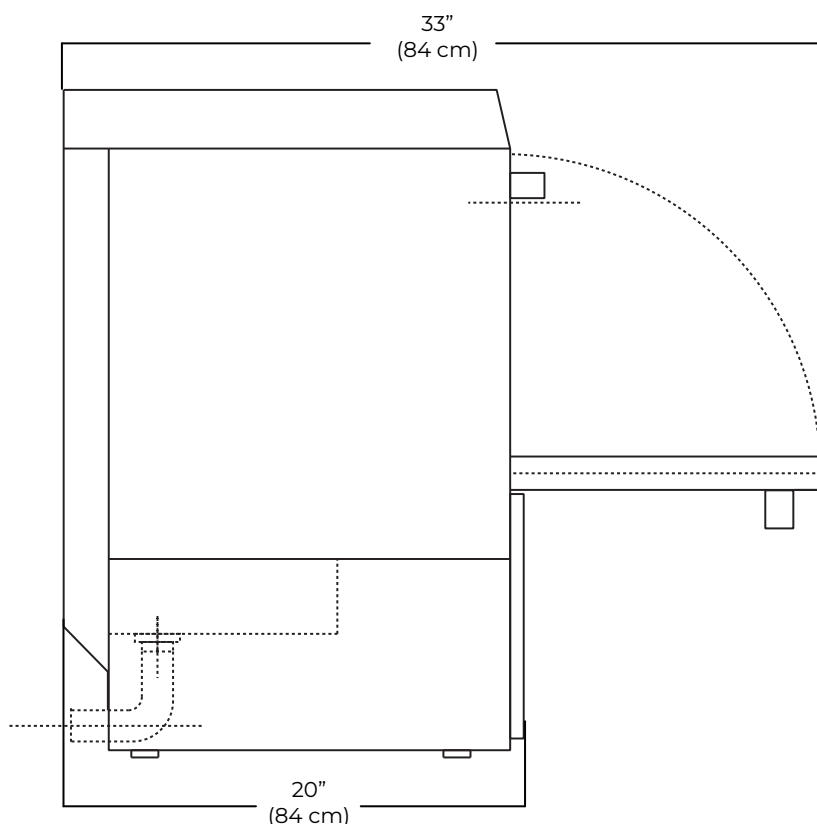
Net weight: 95 lb (43 kg)

Included accessories

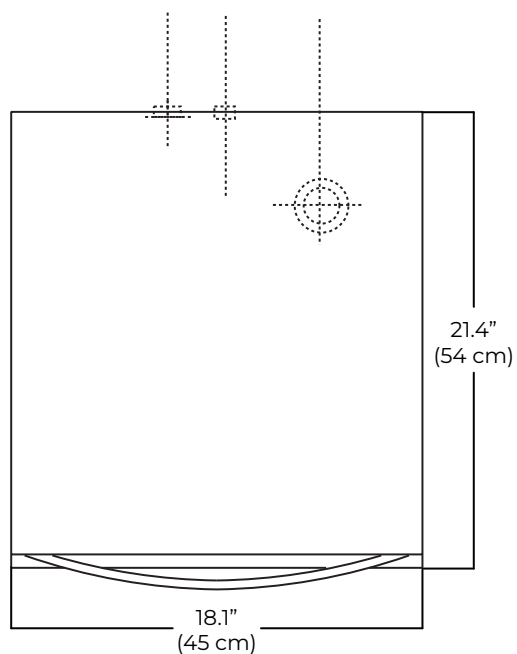
- 2 baskets for glasses
- 1 saucer insert
- 2 cutlery containers



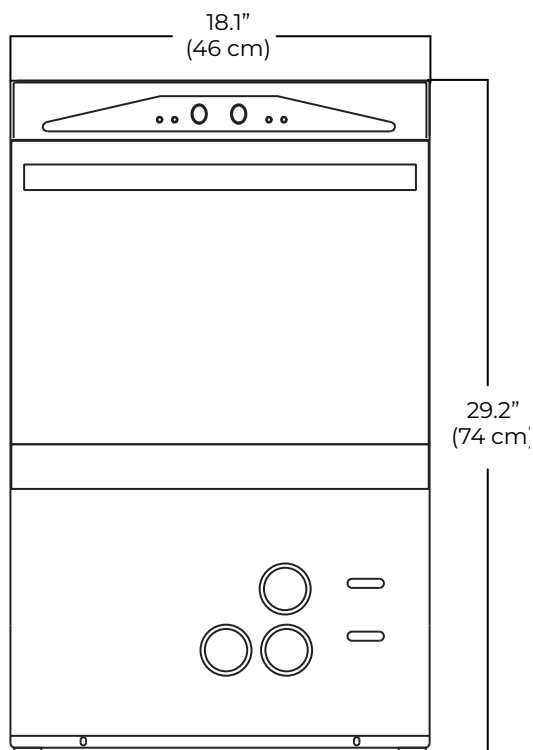
SIDE VIEW



TOP VIEW



FRONTAL VIEW



lamber®

DSP3DPS



Efficace et fiable, le Lamber DSP3DPS est parfaitement adapté pour les bars et les cuisines professionnelles. D'une conception compacte et offrant un nettoyage performant, il contribue à maintenir la propreté et la constance tout au long du service. Axé sur la durabilité et la facilité d'utilisation, le DSP3DPS s'intègre aisément aux opérations quotidiennes du secteur de la restauration.

CARACTÉRISTIQUES

- Bras de lavage inférieur rotatif combiné à un bras de rinçage rotatif et à un bras de pulvérisation supérieur fixe, assurant un nettoyage uniforme.
- Pompe de vidange intégrée permettant une installation flexible lorsque l'évacuation par gravité est impossible.
- Système de contrôle thermostatique qui permet de maintenir pendant chaque cycle les températures de lavage et de rinçage sélectionnées.
- Distributeur de liquide de rinçage et pompe à détergent intégrés avec remplissage automatique du réservoir, réduisant les interventions manuelles.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE



SPÉCIFICATIONS

Puissance :	208 V – 1 PH – 60 Hz
Intensité maximale :	16 A
Dimensions du panier :	16 x 16 po (40 cm x 40 cm)
Hauteur utile :	11,8 po (30 cm)
Puissance de la pompe :	200 W
Capacité de la cuve :	5,2 gal (19 L)
Débit de la pompe :	42 gal/min (158 L/min)
Consommation d'eau :	0,6 gal./cycle (2 L) 19 gal./hr (72 L)
Pression d'eau à l'entrée :	40 ÷ 80 psi
Dureté de l'eau :	7.2 ÷ 12.5 °F (-13 ÷ -10 °C)
Température de l'eau de rinçage :	180 ÷ 195 °F (82 ÷ 90 °C)
Entrée d'eau :	3/4 po G
Sortie d'eau :	3/4 po
Niveau sonore :	< 70 dB (A)
Gaz réfrigérant :	R290
Dimensions :	Longueur : 19,9 po (51 cm) Largeur : 18,1 po (46 cm) Hauteur : 29,2 po (74 cm)

Connexion: 
(208 V)

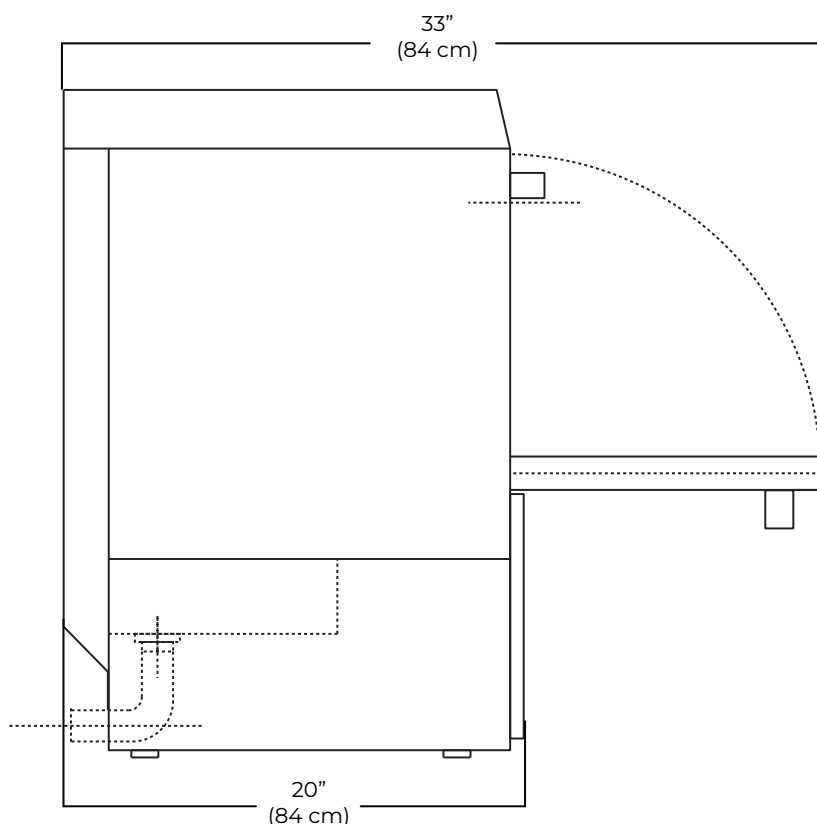
Poids net : 95 lb (43 kg)

Accessoires inclus

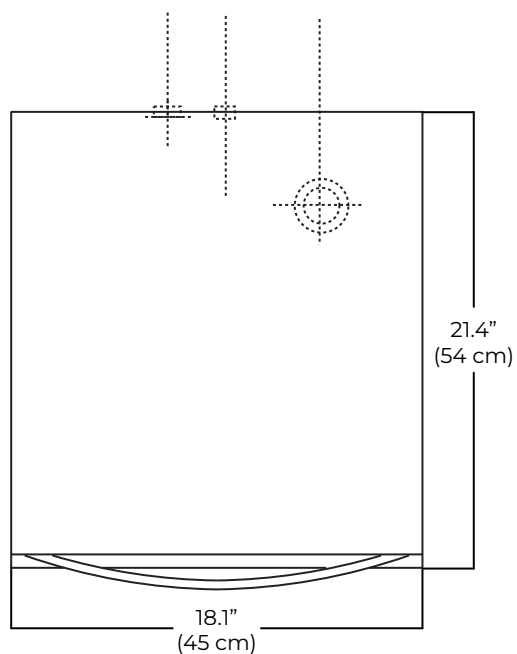
- 2 paniers pour verres
- 1 insert pour soucoupes
- 2 bacs à ustensiles



VUE DE CÔTÉ



VUE DE DESSUS



VUE AVANT

