LAVAUTENCILIOS INDUSTRIAL SU-600B

sammic

CARACTERISTICAS

- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Peso: 168 Kg
- Temperatura de Aclarado (variable) (ºC):70-95
- Tanque de lavado (l.): 60
- Voltaje: 380volts 50hz
- Potencia: 8.2 Kw
- Produccion: ciclos de 3-6-9 minutos (de 20 / 10 / 6 Cestas por hr)
- Procedencia: ESPAÑA
- Ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones.
- Elevada potencia y presión: especialmente indicados para restauración, heladería, repostería y carnicerías.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Doble apertura de la puerta, perfectamente contrabalanceada, para minimizar el esfuerzo de su apertura.
- Doble pared: funcionamiento silencioso y reduce dispersiones térmicas.
- Acabados redondeados en el interior de la máquina: ausencia de ángulos con acumulación de suciedad.

- Difusores de lavado embutidos en tubo de acero inoxidable.
- Difusores de lavado y aclarado rápidamente desmontables.
- Microrruptor de seguridad en la puerta y seguridad electrónica para garantizar la temperatura y tiempos de lavado de la máquina.
- La dotación incluye 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392/CEE y 73/23/CEE.

- Bomba de desagüe con válvula antiretorno
- Panel de mandos electrónico con LED indicador de temperaturas de lavado y aclarado.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392/CEE y 73/23/CEE.
- Dimensiones de la cesta (mm.): 630 x 600
- Altura máxima de la vajilla (mm.): 650
- Temperatura de lavado (variable) (ºC): 40-70
- Calderín de aclarado (l.): 12
- Ancho: 742mm
- Fondo: 1232 / 852 mm (abierto / cerrado)
- Alto: 2035 / 1840mm (abierto / cerrado)