

# **LAVAVAJILLAS**



## **✓ SANI-CONTROL: DESINFECCIÓN GARANTIZADA**

El equipo cuenta con función Thermal Clock, esto asegura una temperatura idónea para desinfectar y sanitizar la vajilla de acuerdo a la norma DIN 10534.

## ✓ CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

El equipo está construido en acero inoxidable, lo cual facilita y mejora la limpieza y sanitización del mismo.

## **✓** AISLAMIENTO TERMOACÚSTICO

La estructura de doble pared permite mejorar el aislamiento acústico además retiene el calor residual de la máquina ahorrando energía.

#### **✓** ASA EMBUTIDA EASY-GRIP

Su asa ergonómica proporciona una adherencia perfecta incluso aún con manos húmedas. Su diseño plano evita accidentes a los operarios.

#### **✓ BRAZOS DE LAVADO HYDROBLADE**

Boquillas rediseñadas generan un abanico de agua más afilado y potente. Aportan durabilidad y resistencia además de un ahorro del 30% en consumo de agua.

#### ✓ SISTEMA DE FILTROS DE 3 CAPAS

Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante. Lava hasta 30 cestos por hora.



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Dimensiones con empaque

 Alto:
 820 mm

 Ancho:
 525 mm

 Profundo:
 615 mm

Dimensiones sin empaque

 Alto:
 710 mm

 Ancho:
 470 mm

 Profundo:
 537 mm

Materiales

Puertas: 1

Material de puertas: Puerta sólida acero inoxidable

Cesta: 1

Dimensión de cesta: Ancho: 400 mm

Profundo: 400 mm

Altura útil: 300 mm

Material externo: Acero inox. 304 Material interno: Acero inox. 304

## Datos de rendimiento de lavado

Ciclo: 90 / 120 / 180 " Producción cestos / hora: 40 / 30 / 20

Capacidad del calderín: 3.2 L Capacidad de la cuba: 9 L Consumo agua/ciclo: 2.2 L

#### Datos eléctricos

Fuentes de alimentación: 110V / 60HZ / (22 A) Potencia de bomba: 250 W / 0.33 HP

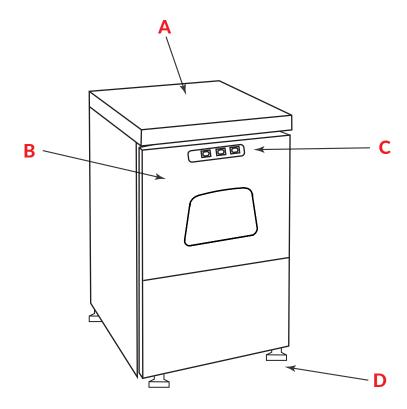
Potencia de calderín: 2000 W Potencia de la cuba: 1000 W Potencia total: 2250 W

### Datos logísticos:

Peso neto: 36.5 kg

 $^*\mbox{Las}$  imágenes son ilustrativas, pueden variar con el producto entregado $^*$ 

## **PARTES / VISTAS DEL EQUIPO**



- A. Área de trabajo superior
- B. Agarradera embutida
- C. Panel de control digital
- D. Patas altas

