

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Lave-vaisselle à capot panier 50x50 triphasé mécanique avec pompe de vidange**

**MEC** 
**Caractéristiques techniques**

Panier : 500 x 500 mm

Tension : 400 V Triphasé

Puissance : 8.5 kW

Production paniers/h : 40

Capacité de la cuve : 6 L

Consommation d'eau/cycle : 2.9L

Durée du cycle : 120 secondes

Dimensions : 640 x 740 x 1500/1930 mm

Poids : 100 kg

Description	Caractéristiques
Lave-vaisselle à capot avec doseur de produit de rinçage	Référence constructeur T110M-PS
Carrosserie, cuve et filtre de la cuve en acier inox AISI 304 (18/10) Indiqué pour le lavage des plats à pizza et plateaux gastronome Equipé avec toutes les fonctionnalités de sécurité Accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien	Dimensions du panier 640 x 740 x 1500/1930
<b><u>Autres informations</u></b>	Type de branchement Triphasé
Panier : 500 x 500 mm	Pompe de vidange intégrée Oui
Tension : 400 V Triphasé	Adoucisseur intégré Non
Puissance : 8.5 kW	Puissance totale (kW) 8,5
Production paniers/h : 40	Dimensions extérieures 640 x 740 x 1500/1930
Capacité de la cuve : 6 L	Doseur détergent intégré non
Consommation d'eau/cycle : 2.9L	Hauteur de charge 450 mm
Durée du cycle : 120 secondes	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
Dimensions : 640 x 740 x 1500/1930 mm	
Poids : 100 kg	