

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

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 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	Référence constructeur T110M
Autres informations 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	Dimensions du panier 640 x 740 x 1500/1930
	Type de branchement Triphasé
	Pompe de vidange intégrée Non
	Adoucisseur intégré Non
	Puissance totale (kW) 8,5
	Dimensions extérieures 640 x 740 x 1500/1930
	Doseur détergent intégré non
	Hauteur de charge 450 mm
	Garantie constructeur 1 an incluse