Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Machine à laver les casseroles - 70 x 70 cm - 400V



Maxima

Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 880 x 860 x 2050
- Températures : +60°C à +80°C
- Puissance (kW) : 10.7
- Poids (kg) : 170
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Le lave-batterie convient aux boulangeries, aux boucheries et aux grandes entreprises de restauration, où de grandes casseroles et poêles sont utilisées quotidiennement. Grâce à son grand volume, vous pouvez nettoyer même les plus grandes casseroles. De nombreux articles de restauration de grande taille ne rentrent souvent pas dans un lave-vaisselle de taille standard, mais avec ce laveur de casseroles, vous pouvez tout nettoyer, des grandes casseroles aux récipients GN en passant par la vaisselle. Ce puissant appareil élimine même les résidus alimentaires les plus tenaces grâce à ses bras de lavage et ses jets d'eau spécialement conçus. Vous pouvez laver jusqu'à 30 paniers par heure dans cette machine, qui fonctionne à un niveau sonore inférieur à 65 dB. Enfin, ce laveur de casseroles professionnel propose quatre programmes de lavage complets d'une durée de 120, 240, 360 et 720 secondes.

Panier câblé en acier inoxydable inclus

La prise en main de cet appareil professionnel est très simple. Grâce au panneau de commande, qui bénéficie d'une protection IPX4 afin que l'eau ne puisse pas s'infiltrer derrière les boutons, il suffit d'allumer le lave-casseroles pour que l'eau se remplisse et se réchauffe automatiquement. Le deuxième bouton permet de régler le programme de lavage. Les casseroles et les poêles sont lavées à une température de 60°C, puis rincées à l'eau chaude à 80°C, de sorte que la vaisselle sèche à nouveau rapidement par évaporation. La température de lavage et de rinçage est réglable.

Caractéristiques

Référence constructeur	09240110
Type de branchement	Triphasé
Pompe de vidange intégrée	Non
Adoucisseur intégré	Non
Puissance totale (kW)	10.7
Dimensions extérieures (en mm)	880 x 860 x 2050
Doseur détergent intégré	non

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Ce lave-casseroles est livré avec un panier câblé en acier inoxydable de 70 x 70 cm, ainsi qu'un tuyau d'alimentation pour raccorder le lave-casseroles à l'arrivée d'eau et un tuyau de vidange. **Facile à nettoyer** Grâce à son boîtier en acier inoxydable, ce lave-vaisselle robuste est facile à nettoyer. L'acier inoxydable est également très résistant, de sorte que votre appareil ne risque pas d'être endommagé ou rayé. Les bras de lavage sont fabriqués en ABS spécial et se nettoient facilement avec un peu de savon et de l'eau chaude. Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un détartrant et un produit de nettoyage spécial. Le lave-pots est livré sans pompes de rinçage et de savon, mais des kits spéciaux peuvent être commandés sur le site web. Il n'y a pas de pompe de vidange car l'eau s'écoule naturellement. Veillez simplement à ce que le tuyau de vidange soit raccordé plus bas que la sortie. Caractéristiques • Niveau sonore <65db • La consommation d'eau par cycle est de 4L • Ne comprend pas les pompes de vidange, de produit de rinçage et de savon • Quatre programmes de lavage complets : 120, 240, 360 et 720 secondes • Capacité de lavage : 30 paniers par heure Caractéristiques du produit • Poids net : 170 kg • Capacité de la cuve : 68L • Capacité de la chaudière : 8L • Dimensions fermé : L88 × P86 x H205cm • Dimensions ouvert : L88 × P86 x H225cm • Hauteur de la porte : 85cm (hauteur max. verre/plaque 80cm) • Elément du réservoir : 8,0kW • Elément chaudière : 8,0kW • Pompe de lavage : 0,6kW • 400V / 50Hz / 3 Phase 10.700W Comprend • Un tuyau d'alimentation • Un tuyau de vidange	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Un panier (70 x 70cm) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 880 x 860 x 2050 • Températures : +60°C à +80°C • Puissance (kW) : 10.7 • Poids (kg) : 170 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable	