

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Lave-vaisselle à traction de paniers 200Pan/H



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1700 x 770 x 1615

Puissance en kw 23.7

Volt : 400/3N 50Hz

Profondeur (mm): 1700

Largeur (mm): 770

Hauteur(mm): 1615

 Volume: (m³): 3,8

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité productive 200 paniers/heure ◦ Lavage + rinçage ◦ 3 vitesses d'avancement ◦ Prédisposée pour entrée à gauche ◦ Hauteur de charge 440 mm ◦ Dispositif anti-pollution type AB "Break Tank" ◦ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique). 	Puissance (kW) 23,7
	Référence constructeur DATIC20E/7
	Hauteur (mm) 1615
	Profondeur (mm) 770
	Largeur (mm) 770
	Type de branchement Triphasé
	Pompe de vidange intégrée Non
	Adoucisseur intégré Non
	Puissance totale (kW) 23,7
	Longueur 1700
	Dimensions extérieures 1700 x 770 x 1615
	Doseur détergent intégré oui
	Hauteur de charge 440 mm
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Réalisation en acier inoxydable AISI 304, entre 12/10 mm et 30/10 mm d'épaisseur, double paroi pour une meilleure isolation thermique et acoustique (- de 60 db), pieds en inox réglables.◦ Implantation linéaire ou angulaire avec entrée gauche ou droite.◦ Système de traction à barres parallèles réalisées en acier inoxydable.◦ Avancement automatique des casiers.◦ Possibilité de travailler en continu ou panier par panier, lavage temporisé.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Larges portes, ouverture aisée, grâce au système "contre balancé", muni d'un arrêt en position ouverte, pour l'accès à l'intérieur de la machine.◦ Rideaux d'eau à l'entrée et en sortie (livré de série)◦ Cuves embouties, coins arrondis, avec résistances pour le maintien de la température.◦ Filtres intégral extractibles, en acier inoxydable AISI 304, audessus <p>des cuves.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Mise à niveau automatique de l'eau dans les cuves.◦ Économiseur de rinçage permettant de diminuer la consommation d'eau et de produit de rinçage◦ Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable, démontables et interchangeable sans outils.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Pompe de lavage, de prélavage et de rinçage (double flux), placées en position inclinée "auto vidangeables", munies d'un filtre en inox. ◦ Boiler en acier inoxydable, avec isolation thermique. ◦ Thermostat de contrôle de la température du boiler à 90°C. ◦ "Thermocontrol" dispositif assurant un rinçage à une température de 85°C. ◦ Panneau de commandes digital "soft touch", étanche à l'eau avec affichage de la température de la cuve et du boiler, autodiagnostic en cas d'anomalies. ◦ Port USB incorporé (sur la carte électronique) <p>Sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Commande à basse tension (24V). ◦ Thermostat de sécurité de la température du boiler à 110°C.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Système d'arrêt de fin de course (livré de série). ◦ Micro-interrupteur pour l'arrêt de l'appareil dès l'ouverture des portes. ◦ Protection des résistances. ◦ Protection des pompes. ◦ Système de traction protégé au moyen d'un arrêt automatique en <p>présence de corps étrangers.</p> <p>Dotation :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ 2 paniers 18 assiettes. ◦ 1 panier générique. ◦ 1 compartiment à couverts.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>PLUS - Traction Plus Line :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Star Wash plus, encore plus d'économies pour un résultat irréprochable... La gamme Traction Plus Line grâce à un nombre plus important de bras de lavage, vous offre une productivité supérieure, sans nuire, ce qui fait la renommée des lave-vaisselle Diamond®, la qualité de lavage.◦ Top Rinse, pour un résultat étincelant... Grâce à trois sections, dont deux de prérinçage, les lave-vaisselle Diamond® incorporent un véritable "lavage final" qui permet de renforcer l'action du liquide de rinçage, augmentant ainsi la brillance et la rapidité du séchage de la vaisselle.◦ Full Control, l'intelligence intégrée... Avec son tableau de commandes "soft touch" les lave-vaisselles Diamond® vous permettent un contrôle simple et intuitif des fonctions. L'affichage par "LED" des températures du boiler et de la cuve comme prescrit par les normes HACCP, ainsi que les messages d'autodiagnostic en cas d'anomalies, vous seront d'une aide précieuse. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1700 x 770 x 1615 Puissance en kw 23.7 Volt : 400/3N 50Hz Profondeur (mm): 1700 Largeur (mm): 770 Hauteur(mm): 1615 Volume: (m³): 3,8 Branchement: Triphasé</p>	