

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Lave-vaisselle & batteries a capot, panier 600x500 mm + Condenseur-récupérateur de buées "Full Hygiene"



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Intégration du "Green System H.R.S." Condenseur-récupérateur de buées, grandes économies d'énergie (ATTENTION: raccordement à l'eau froide) • Hauteur de charge 465 mm • Réalisation en "double parois" avec isolation thermique • De 60 à 24 paniers/heure, PLD cycles 60", 120", 150" ou continu . • 3 phases : lavage, décharge, rinçage. • Consommation d'eau par cycle 3 litres. • Pompe de vidange de série • Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique). • Panneau de commandes partie supérieure du capot, affichage digital. Panier 600x500 mm, capacité 22 assiettes, platines 600x400 (voir accessoire), paniers a bière 600x400 jusqu'à 135 Lt, toujours possibilité 	Référence constructeur DCR49/6-RC
	Dimensions extérieures (en mm) 788 x 835 x 1565/2265
	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
<p>d'utilisation de paniers 500x500 mm. Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles. Pompe de lavage verticale (double flux), auto-vidange et autonettoyante. Réalisation : en double parois entièrement en acier inox AISI 304. Bras de lavage et de rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs, entièrement en acier inox. Gicleurs en acier inox autonettoyants.</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuve intégralement "emboutie" (30 Lit., 2,5 kW). Filtre intégral en cuve. . Parois embouties. . Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température.• Panneau de commandes, accessible frontalement, facilitant le service après-vente. Pieds en inox réglables (160-220 mm).• Fonction décharge automatique de l'eau en cuve , intégrée au panneau de commande (plus besoin d'enlever la bonde manuellement). Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour. Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 3 litres), boiler en inox (12 Lit., 8 kW). Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler. Micro interrupteur pour l'arrêt de cycle à l'ouverture du capot. Thermostat de sécurité.• En dotation: 1 panier 22 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment a couverts , tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge. <p>ADVANTAGE - H.R.S. : Système de récupération de chaleur et condensation de vapeur se compose : d' une batterie d'échange de chaleur à double flux, qui croisée dans un sens par l'eau froide d'alimentation et dans l'autre par la vapeur provenant de la chambre de lavage, obtient sa condensation</p> <ul style="list-style-type: none">• Faibles coûts d'exploitation : la T° de l'eau d'alimentation augmente ainsi de +25°C, se traduisant par une économie de 38% d'énergie électrique• Environnement de travail plus sain : en éliminant l' émission d'humidité dans l'environnement, plus de vapeur d'eau saturée d'humidité à plus de 60°C.• Souplesse d'installation : pas nécessaire d'installer une hotte aspirante pour éliminer la vapeur, pas de plomberie	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ou des connexions électrique supplémentaire! NB Pas compatible avec Osmose.</p> <p>ADVANTAGE - BREAK TANK :</p> <ul style="list-style-type: none">• Le "break tank" est un dispositif "anti-pollution" de type AB (normes UK)• 1) Il empêche que l'eau en cuve (avec des détergents) puisse refluer vers le réseau de distribution• 2) Pendant toute la durée du rinçage, sa pompe garanti une pression constante et le séchage est l'hygiène sont assurés par une T° de 85°C jusqu'a la dernière goutte eau! <p>PLUS :</p> <ul style="list-style-type: none">• CSD panneau de commande digital (soft touch)• Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.• EED économiseur d'énergie• TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C• DRD phase accélérée de préchauffage• DID auto diagnostic en cas d'anomalies• ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP)• DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve.• RGD Rinçage à température constante, pression stable.• BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB.• CAD cycle d'autonettoyage (100% automatique). <p>Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 788</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Profondeur en mm : 835 -Hauteur en mm : 1565/2265 -Poids en KG : 160 -Puissance électrique : 9.5 -Voltage : 400-230/3N 50Hz	