

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Lave-vaisselle à capot, panier 500x500 mm Full Hygiene


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 724 x 818 x 1530/2010

Puissance en kw 6.5

Volt : 400-230/3N 50Hz

Profondeur (mm): 724

Largeur (mm): 818

Hauteur(mm): 1530/2010

 Volume: (m³): 0,98

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Hauteur de charge 450 mm. • De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation". • 3 phases : lavage, décharge, rinçage. • Pompe de vidange de série. • Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique). • Réalisation en acier inox AISI 304. • Bras de lavage et de rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. • Gicleurs autonettoyants. • Cuve intégralement "emboutie" (15 Lit., 2,1 kW). • Filtre de cuve intégral "Composit". • Tuyauterie externe à la chambre de lavage. • Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de 	Référence DXE8/6 constructeur <hr/> Dimensions du panier 500 x 500 <hr/> Type de branchement Triphasé <hr/> Pompe de vidange Oui intégrée <hr/> Adoucisseur intégré Non <hr/> Puissance totale (kW) 6,5 <hr/> Dimensions 724 x 818 x extérieures (en mm) 1530/2010 <hr/> Doseur détergent oui intégré <hr/> Hauteur de charge 450 mm <hr/> 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
<p>lavage plus longtemps et à la bonne température.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies.• Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles .• 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 2,6 litres), boiler en inox (6 lt - 6 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 assiettes, 1 panier générique, 1 gobelet, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.• Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.• CSD panneau de commande digital (soft touch).• EED économiseur d'énergie.• TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C.• DRD phase accélérée de préchauffage.	

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">• 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'auto-nettoyage (100% automatique)• NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose". <p>ADVANTAGE - SAVE THE PLANET: Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et a son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).</p> <p>ADVANTAGE - BREAK TANK: 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 garantie une pression constante, le séchage et l'hygiène sont assurés par une T° de 85°C ... jusqu'à la dernière goutte d'eau!</p> <p>ADVANTAGE - SANITISATION: Ce nouveau programme d'assainissement offre une garantie supplémentaire grâce à une phase de désinfection thermique au cours de laquelle la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour atteindre un indice de létalité A0 égal à 30 calculé sur base de la norme sanitaire EN 15883. Cette norme garantie l'élimination de germes, bactéries,.... Le niveau d'hygiène réalisé avec ce cycle est donc bien supérieur à celui qu'un cycle de lavage traditionnel peut offrir.</p> <p>PLUS :</p> <p><u>Autres informations</u></p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (l x L x H): 724 x 818 x 1530/2010 Puissance en kw 6.5 Volt : 400-230/3N 50Hz Profondeur (mm): 724 Largeur (mm): 818 Hauteur(mm): 1530/2010 Volume: (m ³): 0,98 Branchement: Triphasé	