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 avec pompe de vidange

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

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

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

Caractéristiques

Référence constructeur	T110M-PS
Dimensions du panier	500 x 500
Type de branchement	Triphasé
Pompe de vidange intégrée	Oui
Adoucisseur intégré	Non
Puissance totale (kW)	8,5
Dimensions extérieures (en mm)	640 x 740 x 1500/1930
Doseur détergent intégré	non
Hauteur de charge	450 mm

Garantie 1 an sur les pièces incluse