

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Lave-vaisselles à capot mécanique avec doseur de produit de rinçage

MEC 

Description	Caractéristiques
Lave vaisselles Professionnel TURQUOISE LINE Carrosserie, cuve et filtre de la cuve en acier inox AISI 304 (18/10) Indiquées pour le lavage des plats à pizza et plateaux gastronomiques Equipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité Accès à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien - doseur de produit de lavage et pompe de vidange intégrée - panier mm 500x500 - 400v triphasé - 8.5kw - dimensions en mm 640x740x1500/1930 Informations Techniques : - Production nombre de paniers/h : 30/40 - Dimension du panier : 500 x 500 mm - Puissance : 8550 W - Puissance des Résistances Chaudière et Cuve : 8000/2100 W - Capacité chaudière et cuve : 15/6 litres - Consommation d'eau par cycle : 2,7 litres - Cycle : 90-120 sec. - Poids : 100 kg - Dimensions : 640 x 740 x 1500/1930 h	Référence constructeur TM100-DD-PS Type de branchement Triphasé Pompe de vidange intégrée Oui Adoucisseur intégré Non Puissance totale (kW) 8550 W Dimensions extérieures (en mm) 640 x 740 x 1500/1930 h dimensions 640 x 740 x 1500/1930 h doseur_detergent oui id:27794 Garantie 1 an sur les pièces incluse