

CARACTERÍSTICAS

- Lavautensilios industrial de alto rendimiento, ideal para cocinas profesionales, hoteles y casinos.
- Ciclos programables: 3, 6, 9 y 12 minutos, adaptables según nivel de suciedad.
- Construcción en acero inoxidable con doble pared aislante, que garantiza durabilidad, menor ruido y eficiencia energética.
- Brazos de lavado y enjuague independientes, diseñados para máxima cobertura y limpieza uniforme.
- Dispensadores automáticos de detergente y abrillantador integrados.
- Bomba de desagüe y válvula anti-retorno para máxima higiene.
- Panel de control digital con pantalla TFT multicolor, indicadores de temperatura y autodiagnóstico.
- Optimal Rinse: enjuague optimizado con ahorro energético y de agua.
- Sistema de autodiagnóstico de dos niveles, que detecta e informa anomalías con precisión.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	Cestos/hh	20 - 10 - 6 - 5
Capacidad de la cuba	l	82
Potencia bomba de lavado	W	280
Consumo de agua por ciclo	l	4,3
Temperatura de enjuague	°C	85

DIMENSIONES

Embalado		
Ancho (L)	mm	1.040
Profundidad (P)	mm	935
Alto (H)	mm	1.890
Peso	kg	231
Desembalado		
Ancho (L)	mm	990
Profundidad (P)	mm	885
Alto (H)	mm	1800 / 2035 (puerta abierta)
Peso	kg	224

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Suministro eléctrico		
Energía	V / Hz / F	380/50/3
Potencia total	kW	13,4
Protección automático	A	25,0
Protección diferencial	A	25,0
Enchufe industrial	A	32,0

Suministro de agua		
Entrada de agua	pulgadas	3/4"
Presión recomendada	bar	2 - 4
altura	mm	175

Desagüe		
Conexión	mm	32 - 40
Altura	mm	165

