

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA, CO-110



CO-110 400V 3N 60Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción: ados giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable. - Apertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1). - Ciclo de lavado continuo hasta 10'. - Bomba de lavado de 600 W que proporciona un gran caudal de agua. - Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe. - Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. - Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica. - Bandejas-filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado. - Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C). - Sistema de parada térmica que garantiza una temperatura de aclarado de 85 °C. - Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota. - Termostato de seguridad. - Control mecánico - analógico. - Ciclos de lavado de 90", 120" y 180". - Producción teórica máxima de 40 cestas/hora (720 platos/h). - Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW. - Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW. - Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros. - Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín. - Aclarado con sistema termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar. - Potencia total instalada: 6,6 kW (alterno) o 11,1 kW (simultáneo). - Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota. - Protección antihumedad IPX4. Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos. Potencia eléctrica máxima: 6,6 / 11,1 kW Dimensiones: 630 x 750 x 1.465 mm " "

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.