

LAVAVASOS CO-400 COLD



CO-400 COLD 230V 1N 50/60Hz

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción LAVAVASOS CO-400 COLD Lavavasos de apertura frontal - Generación EVO Concept . - Construcción en acero inoxidable. - Puerta con doble pared. - Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable. - Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe. - Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. - Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C). - Termostato de seguridad. - Dosificador de abrillantador incorporado. - Provisto de válvula antirretorno. - Bomba de lavado de 260 W. - Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros. - Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta. - Modelo para cestas de 400 x 400 mm. - Modelo con control mecánico – analógico. Ciclo fijo de lavado de 120" y producción máxima de 30 cestas/hora. - Altura útil interna de 270 mm. - Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW. - Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW. - Protección antihumedad IPX4. - Pulsador manual para un aclarado en frío final (Modelo COLD) Dotación: 2 cestos base 400 x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos. Potencia eléctrica máxima: 3,06 kW Dimensiones: 470x520x720 mm " "

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.