

LAVAVAJILLA BAJO MOSTRADOR ELECTROMECÁNICO BYM052S

Equipo ideal para restaurantes y cocinas profesionales



- Fabricado en acero inoxidable AISI 304, resistente a la corrosión y de fácil mantenimiento.
- Panel electromecánico de operación sencilla y alta resistencia al uso continuo.
- 3 programas de lavado: 80, 110 y 140 segundos.
- Sistema de corte automático de seguridad al abrir la puerta durante el funcionamiento.
- Capacidad para lavar platos de hasta 32 cm de diámetro y vasos de hasta 29 cm de altura.
- Bomba de drenaje integrada con conexión para desagüe a piso.
- Requiere ablandador de agua para optimizar el rendimiento y prolongar la vida útil del equipo.
- Ideal para restaurantes, cafeterías, bares, hoteles y servicios de catering que requieren un lavado eficiente, rápido y seguro de vajilla y cristalería.

VENTUS®



Capacidad para platos de hasta 32 cm de diámetro



Admite vasos de hasta 29 cm de altura



Panel electromecánico



3 programas de lavado: 80, 110 y 140 segundos

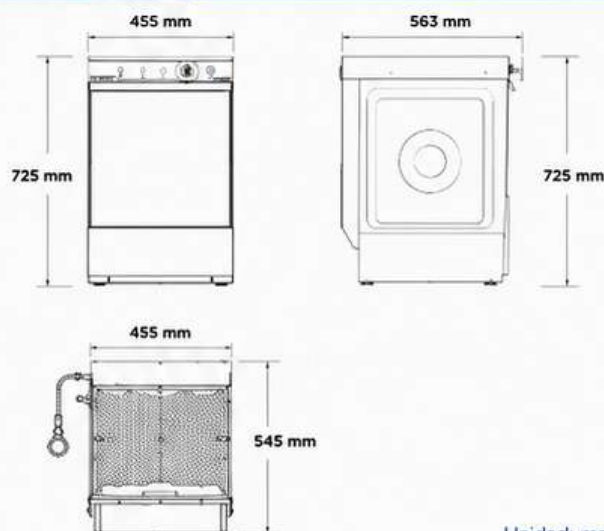


Bomba de drenaje integrada con conexión para desagüe a piso

Características

- Fabricación: Acero inoxidable
- Programas de lavado: 3 (80, 110 y 140 segundos)
- Capacidad: 40 cestas/hora o 600-800 vasos/hora
- Consumo de agua: 2.7 L por ciclo
- Temperatura de lavado: 55 °C
- Temperatura de enjuague: 85 °C
- Capacidad del tanque: 13 L
- Alimentación eléctrica: 220-230 V / 50 Hz
- Potencia máxima: 4.15 kW
- Peso: 37 kg
- Dimensiones (Al x An x Pr): 72.5 x 45.5 x 56.3 cm

Plano mecánico



Unidad: mm