

LAVAVAJILLA CAPOTA ELECTROMECÁNICO BYM102S

Equipo ideal para restaurantes y cocinas profesionales



- Fabricado completamente en acero inoxidable Cr-Ni, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Panel electromecánico de operación sencilla y alta resistencia al uso continuo.
- 3 programas de lavado: 60, 120 y 180 segundos.
- Sistema de seguridad con corte automático al abrir la puerta durante el funcionamiento.
- Capacidad para lavar platos de hasta 40 cm de diámetro.
- Admite vasos de hasta 38 cm de altura.
- Conexión de desagüe a piso para facilitar la instalación y el drenaje del agua.
- Ideal para restaurantes, hoteles, cafeterías, bares, comedores industriales y todo tipo de cocinas profesionales que requieren un lavado eficiente y continuo de vajilla.

VENTUS®



Capacidad para platos de hasta 40 cm de diámetro



Admite vasos de hasta 38 cm de altura



Panel electromecánico



3 programas de lavado: 60, 120 y 180 segundos



Sistema de seguridad con corte automático al abrir la puerta

Características

- ✓ Fabricación: Acero inoxidable
- ⌚ Programas de lavado: 3 (60, 120 y 180 segundos)
- 🍽️ Capacidad: 72 cestas/hora o hasta 1,008 platos/hora
- 💧 Consumo de agua: 3.5 L por ciclo
- 🌡️ Temperatura de lavado: 55 °C
- 🌡️ Temperatura de enjuague: 85 °C
- 🔒 Capacidad del tanque: 29 L
- 📏 Diámetro máximo de platos: 40 cm
- 🍸 Altura máxima de vasos: 38 cm
- ⚡ Alimentación eléctrica: 380-400 V / 50 Hz
- ⚡ Potencia máxima: 11.3 kW
- 📦 Peso: 108 kg
- 📏 Dimensiones (Al x An x Pr): 147 x 76 x 78.9 cm

Plano mecánico

