

LAVAJILLA CAPOTA DIGITAL BYM102T-HR

Equipo ideal para restaurantes y cocinas profesionales



-  Fabricado completamente en acero inoxidable Cr-Ni, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
-  Panel digital superior con timer electrónico para el control automático de las etapas de lavado.
-  3 programas de lavado: 100, 150 y 210 segundos.
-  Sistema de recuperación de calor (Heat Recovery) que permite un ahorro energético de hasta un 20% en cada ciclo.
-  Dos termostatos independientes para controlar la temperatura de lavado y enjuague.
-  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 evacuación del agua.

VENTUS®



Capacidad para platos de hasta 40 cm de diámetro



Admite vasos de hasta 38 cm de altura



Panel digital superior con timer electrónico



3 programas de lavado: 100, 150 y 210 segundos



Sistema de seguridad con corte automático al abrir la puerta

CARACTERÍSTICAS

-  Fabricación: Acero inoxidable
-  Programas de lavado: 3 (100, 150 y 210 segundos)
-  Capacidad: 34 cestas/hora o hasta 544 platos/hora
-  Consumo de agua: 3.3 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: 8.7 Kw
-  Peso: 113 kg
-  Dimensiones (Al x An x Pr): 202 x 75 x 82 cm

PLANO MECÁNICO

