

**LAVAVAJILLAS****✓ SANI-CONTROL: DESINFECCIÓN GARANTIZADA**

El equipo cuenta con función Thermal Clock, esto asegura una temperatura idónea para desinfectar y sanitizar la vajilla de acuerdo a la norma DIN 10534.

**✓ DISPLAY LCD**

La pantalla permite una comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, colores e iconos.

**✓ AISLAMIENTO TERMOACÚSTICO**

La estructura de doble pared permite mejorar el aislamiento acústico además retiene el calor residual de la máquina ahorrando energía.

**✓ CARROCERÍA EMBUTIDA**

Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.

**✓ BRAZOS DE LAVADO HYDROBLADE**

Boquillas rediseñadas generan un abanico de agua más afilado y potente. Aportan durabilidad y resistencia además de un ahorro del 30% en consumo de agua.

**✓ SISTEMA DE FILTROS DE 3 CAPAS**

Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante. Lava hasta 60 cestos por hora.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Dimensiones con empaque

Alto:	1960 mm
Ancho:	760 mm
Profundo:	860 mm

#### Dimensiones sin empaque

Alto:	2000 / 1525 mm
Ancho:	650 mm
Profundo:	755 mm

#### Materiales

Puertas:	1 (tipo capota)
Material de capota:	Acero inoxidable
Cesta:	3
Dimensión de cesta:	Ancho: 500 mm Profundo: 500 mm
Altura útil:	430 mm
Material externo:	Acero inox. 304
Material interno:	Acero inox. 304

#### Datos de rendimiento de lavado

Ciclo:	60 / 90 / 100 / 150 / 210 "
Producción cestos / hora:	60 / 40 / 36 / 24 / 17
Capacidad del calderín:	8 L
Capacidad de la cuba:	25 L
Consumo agua/ciclo:	2.8 L
Modo ahorro automático:	25 '
Autoapagado:	120 '

#### Datos eléctricos

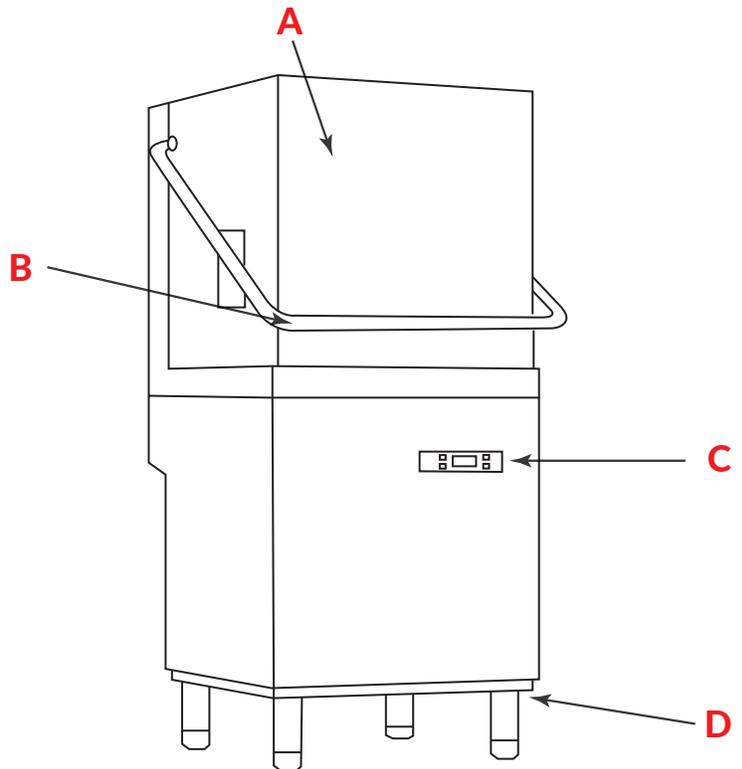
Fuentes de alimentación:	220/3/60
Potencia de bomba:	750 W / 1 HP
Potencia de calderín:	7500 W
Potencia de la cuba:	2500 W
Potencia total:	8250 W

#### Datos logísticos:

Peso neto:	102 kg
------------	--------

\*Las imágenes son ilustrativas, pueden variar con el producto entregado\*

### PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Campana superior
- B. Agarradera embutida
- C. Panel de control digital
- D. Patas altas

