

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA HSP550PD

- Solución ideal restaurantes
- Estructura auto portante de Acero Inoxidable
- Posibilidad de montaje en esquina o en línea
- Cuba en Acero Inoxidable de pared simple
- Zona de lavado de 500 x 500 x 420 h milímetros
- Control electrónico con 4 ciclos seleccionables
- Micro interruptor de parada de seguridad
- Dosificador de abrillantador estándar
- Bomba de detergente montada



Este lavavajillas de capota es la solución ideal para restaurantes, con una estructura auto portante de Acero Inoxidable finamente satinado, lo que garantiza un equipo robusto, ergonómico y fiable para garantizar la máxima higiene en todas las fases de lavado.

Cuenta con la posibilidad de montaje en equina o en línea, e integrada con mesas y fregaderos. La cuba está construida en Acero Inoxidable de pared simple, y la zona de lavado es de 500 x 500 mm con una altura de 420 mm. Posee control electrónico con 4 ciclos seleccionables, y un panel de control en el cual se visualizan las fases y las temperaturas de lavado. Este modelo cuenta además con bomba de detergente montada. Posee un micro interruptor de seguridad que interrumpe cada fase del ciclo de lavado simplemente con la apertura de la puerta, y un dosificador de abrillantador como equipamiento de serie.



FABRICADO EN
ITALIA

CONSTRUCCIÓN:

Estructura autoportante de acero inoxidable finamente satinado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones:	625 x 740 x 1470 h mm
Bomba detergente:	SI
Medidas canasto:	500 x 500 mm
Duración de ciclo:	120 - 180 - 240 segs
Consumo de agua por ciclo:	3,5 lts
Capacidad de la cuba:	42 lts
Capacidad hervidor:	8,2 lts
Resistencia de la cuba:	6000 W
Resistencia del hervidor:	4000 W
Bomba de lavado:	550 W
Potencia total:	6750 W
Voltaje:	400 V / 3 / 50 Hz
Enlace de descarga:	Ø 1 "G
Alimentación hídrica:	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G
Temp. de lavado:	50 - 60 °C
Temp. de aclarado:	80 - 90 °C
Nivel de presión acústica:	< 70 db (A)
Temp. de entrada de agua:	50 °C