

PLONGE A CAPOT

Puissance électrique indicative totale env 9 KW	Alimentation : 400V+T+N
Puissance gaz : SO	Eau chaude :
Dimensions indicatives env : L 700 X P 800 X H 1400	Eau froide : OUI

Caractéristiques techniques :

Lave-vaisselle à capot

Hauteur de passage environ 450 mm

Capacité jusqu'à 60 casiers/h

3 cycles automatiques : court, standard, intensif (entre 60 et 180 s)

Cycle auto nettoyage

Construction tout inox

Isolation phonique et thermique de la porte

Détecteur de présence de filtre

Commande électronique avec affichage de température, données programme, temps.

Système de conservation d'énergie de l'air évacué

Bras de lavage et de rinçage facilement démontable sans outils

Enceinte double paroi

Contrôle automatique de la durée du cycle en fonction de la température de rinçage

Démarrage du cycle à la fermeture de porte

Livré avec 2 casiers à assiettes, 2 casiers universels et 1 ensemble 8 godets à couverts (paniers 500 x 500 mm)

Consommation d'eau environ 2 litre/casier

Capacité de cuve environ 25 litres

Chauffe de la cuve par résistance env 2500 W

Puissance surchauffeur env 6000 W

Pompe de lavage 700 W

Prêt à installer - Equipement complet : tuyaux arrivée d'eau / vidange, câble d'alimentation (400 V), doseurs de détergent et de rinçage, pompe de rinçage et de vidange, brise-vide

Certifications et normes générales :

Sécurité des appareils de réfrigération électriques	Aptitude à la fonction	Aptitude au nettoyage
EN 60-335-2-89	Appareils électrodomestiques chauffants - Cuisinières, fours et appareils analogues	Matériels agro-alimentaires - Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage
	NF C73-211	XP U60-010

L'ensemble des équipements de restauration sera de fabrication entièrement inox 18 /10, de première qualité, certifié NF Hygiène Alimentaire et CE. De manières générales ils devront répondre à toutes les normes en vigueur