

Lavavajillas de capota INO-ZLA-BYM102S

Ideal para cocinas que requieren limpieza eficiente y confiable.



INOXSAN

- Según el tipo de vajilla y grado de suciedad, cuenta con 3 programas de lavado de 60, 120 y 180 segundos.
- Control del proceso mediante panel electromecánico, de fácil uso y alta durabilidad en operación continua.
- Incorpora función de enjuague Thermo-Stop, que asegura la desinfección de las superficies mediante agua a 85°C.
- El equipo inicia automáticamente el enjuague utilizando agua caliente de la caldera, la cual se mantiene a temperatura durante el ciclo de lavado.
- Sistema de seguridad que detiene el funcionamiento al abrir la capota, protegiendo al usuario durante la operación.
- Alta capacidad de lavado, permitiendo procesar utensilios, platos, vasos y otros elementos en ciclos rápidos, ideal para cocinas de alto flujo.
- Brazos de lavado, enjuague y filtros fácilmente desmontables, facilitando la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Incluye rack estándar de 50 x 50 cm.
- Equipo equipado con bomba de drenaje.
- Para un óptimo funcionamiento, se recomienda el uso de ablandador de agua.

VENTUS®



Alta capacidad de lavado



Panel de control electromecánico



Construido en acero inoxidable



Dosificador de abrillantador y bomba de drenaje

Características

Construcción: Acero inoxidable
Dimensiones: 76x79x147 cm
Capacidad de platos: 1008 platos/H
Capacidad de estanque: 29 litros

Consumo de agua: 3.5 litros/ciclo
Temp. Lavado: 55°C
Temp. enjuague: 85°C
Peso: 108 kg



ELÉCTRICO

Voltaje: 220V / 60Hz / 1F
Potencia: 0.6 KW
Corriente: 22.5 A
Cable: 5x2.5mm²



SANITARIO (Agua blanda)

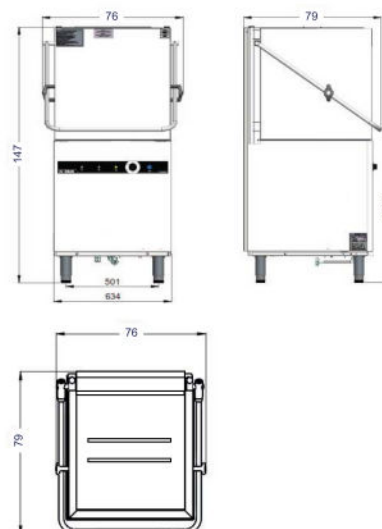
Diámetro: 3/4"
Presión: 2 - 4 Bar
T° entrada: 45° - 50° C
Altura: -- cm



DESAGÜE (Instalación estándar)

Diámetro: 1 1/2 (40 mm)
Tipo: Cobre hasta 2 metros
Altura: A piso, sifonado

Plano mecánico



Unidad: cm