

Lavavajillas bajo mostrador digital

INO-ZLA-BYM052TPD

Ideal para cocinas que requieren limpieza eficiente y confiable.



INOXSAN

- Según el tipo de vajilla y grado de suciedad existen 3 programas diferentes de lavado: 90, 120 y 180 segundos.
- Control para el proceso de lavado por medio de un timer electrónico.
- Función de enjuague Thermo-Stop, asegura la esterilización de superficies lavadas con agua a 85°C.
- Equipo comienza automáticamente el enjuague, utilizando agua de la caldera de 85°C, la que se calienta durante el ciclo de lavado.
- El nivel del agua del tanque se controla automáticamente por presostato.
- Fallos y códigos de falla, se pueden ver desde el panel de control del equipo.
- Sistema de seguridad para detener el funcionamiento cuando se abre la puerta.
- Capacidad de lavado para utensilios de 28cm, platos de 32cm, vasos y otros objetos, de 29cm.
- Brazos de lavado, enjuague y filtros, fácilmente desmontables para la limpieza.
- Como accesorio estándar, rack de 50x50cm.
- Incluye bomba de drenaje.
- Requiere uso de ablandador de agua.

VENTUS®



**Fabricada en
acero inoxidable**



**Panel digital con
comandos automáticos**



**Conex. para desagüe con
bomba de dren. a piso**



**Fácil limpieza y
mantenimiento**

Características

Construcción: Acero inoxidable
Dimensiones: 60x63x83 cm
Capacidad de platos: 350 - 630 platos/H
Capacidad de estanque: 29 litros

Consumo de agua: 3 litros/ciclo
Temp. Lavado: 55°C
Temp. enjuague: 85°C
Peso: 50 kg



ELÉCTRICO

Voltaje: 220V / 60Hz / 1F
Potencia: 0.45 KW
Corriente: 22.5 A
Cable: 3x2.5mm²



SANITARIO (Agua blanda)

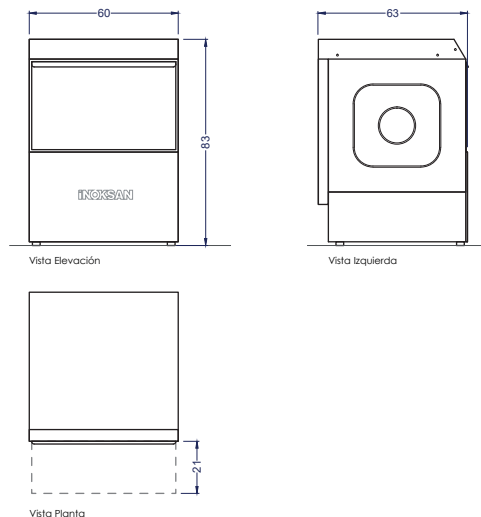
Diámetro: 3/4"
Presión: 2 - 4 Bar
T° entrada: 45° - 55° C
Altura: -- cm



DESAGÜE (Instalación estándar)

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

Plano mecánico



Unidad: cm