

Lavavajillas de capota OBM 1080Plus



Código del Producto:

Referencia: 5037+

Descripción del Producto:



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Estructura, cuba y depósito en acero inoxidable
- Cuba monobloque de lavado con esquinas redondas (más higiénica)
- Consumo de agua: 2'8 Litros por ciclo
- Adecuado para montaje a la esquina o en línea
- Fácil uso del panel electrónico de control
- Brazos de lavado disponibles en polipropileno reforzado
- Patas ajustables para la optimización de la altura
- Puerta en marcha fácil: se debe pulsar a un botón para llenar y calentar el agua del depósito de la caldera
- Los componentes eléctricos y el cableado cumplen con los estándares internacionales y las normas de seguridad.
- Temperatura de enjuague y lavado controlada por termostato para lavar eficientemente.
- Sistema de antirretorno controlado de válvula
- Temperatura de lavado a 55-60°C (suministro de agua a un mínimo de 2 bares)
- Temperatura de enjuague a 80-85°C (suministro de agua a un mínimo de 2 bares)
- Los lavavajillas vienen dotados de dispensador de abrillantador, 3 cestas (platos, vasos y cubiertos), cable de conexión eléctrica, suministro flexible de agua y manguera de desagüe.
- OPCIONAL: brazos de lavado en acero inoxidable (consultar)

Modelo	Capacidad máxima	Nº programas de lavado	Dispensador detergente	Bomba enjuague	Bomba drenaje
OBM1080	50 cestas/hr	1	No	No	No
OBM1080Plus	69 cestas/hr	3	Si	Si	Si

Caracteristicas:

Tensión de Alimentación: 380-400V AC

Potencia Watios: 9660W

Medida: 670x785x1420(1860)mm

Lavado: Capota

Bomba de Drenaje: Si Bomba de Enjuague: Sí

Dosificador de Detergente: Sí Dosificador de Abrillantador: Sí

Breve descripción del producto:

Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 mm



