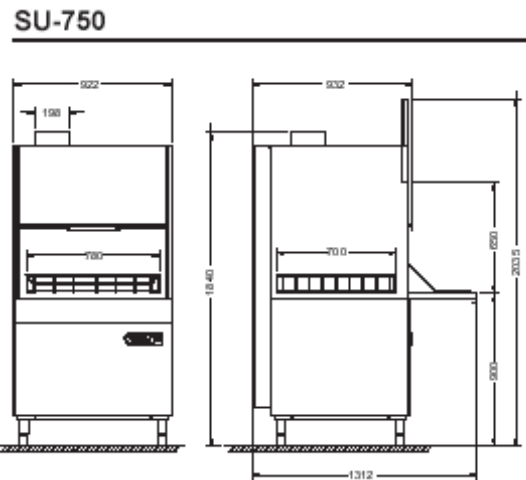


LAVE USTENSILES SU750



- Puissance et pression élevées : spécialement conçus pour la restauration, boulangerie-pâtisserie et boucherie-charcuterie.
- Idéals pour le lavage des ustensiles de grandes dimensions.
- Fabrication tout inox.
- Ouverture double à guillotine et à balancier rendant facile l'ouverture de la porte.
- Double paroi: fonctionnement silencieux et réduisant les dispersions thermiques.
- Finitions arrondies à l'intérieur de la machine : absence d'angles où s'accumule la saleté.
- Diffuseurs de lavage intégrés dans tube inox.
- Diffuseurs de lavage et de rinçage rapidement démontables.
- Microrrupteur de sécurité dans la porte et sécurité électronique pour garantir la température et les temps de lavage de la machine.
- Tableau de commandes électronique Avec affichage des températures de rinçage et de lavage.
- La dotation inclut 1 panier inox et un supplément inox pour 4 plateaux.

- Option : kit doseur de détergent réglable, panier supplémentaire, passoire conique en inox, supplément inox pour plateaux



ZA Porte du Béarn - RN 134
 Avenue Georges Phesans
 64330 GARLIN
 Tél : 05. 59.04.70.80 Fax : 05.59.04.72.39
 E-Mail : contact@cfiagro.com
 Site Internet : <http://www.cfiagro.com>

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES **LAVE USTENSILES SU750**

Dimensions paniers	700x780mm
Dotation (paniers)	1
Hauteur de passage	650mm
Cycle	3-6-9min
Production paniers/H	20-10-6
Surpresseur	0,47 kW
Alimentation	230-400V 50Hz / 3~N
Puissance électrique	
Pompe électrique	2,4 kW
Cuve de lavage	6 kW
Chaudière de rinçage	9 kW
Puissance totale	11,4 kW
Entrée de l'eau	10 - 60°C
Température de lavage (variable)	40 - 70°C
Température de rinçage (variable)	70 - 95°C
Capacité hydraulique	
Cuve de lavage	80 l
Chaudière de rinçage	12 l
Consommation eau Cycle (pression 2bar)	6 l
Dimensions extérieures	
Largeur	922
Profondeur (ouvert / fermé)	1312 / 932
Hauteur (ouvert / fermé)	2035 / 1840
Poids net	196 kg