

Lave-verre mécanique avec doseur de détergent, panier 40x40 cm, h27 cm



Codes produits :

Référence : GLB0104

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84221900

Hauteur mm: 720

Largeur mm: 470

Profondeur mm: 525

Voltage V: 230 - 240

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N / 3F / 3F+N

Puissance KW Electrique: 3,400 / 6,200 / 6,200

Taille & Capacité: Panier 400x400 mm h:270 mm

Rendement: 30 Paniers/h

Capacité brut: Panier 40x40 cm

Alimentation: Electrique

Poids kg: 35,00

Alimentation 2: Monophasé 230V

Adoucisseur: Non

Pompe à vidange: Non

Taille de paniers laverie cm: 40x40CM

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement lavage: Oui

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Origine: PL

Lave-verre mécanique en acier inoxydable. Porte à double paroi pour un fonctionnement silencieux. Lave-verre professionnel à double système de lavage et rinçage rotatif (supérieur et inférieur). Hauteur utile intérieure 27 cm et panier 40x40 cm. Livré en 230V/ 1F+N.

Points forts :

- **Contrôle thermostatique des températures**
- **Cycle de lavage 120"**
- **Contrôle mécanique**
- **Porte à double paroi pour un fonctionnement silencieux**
- **3 cycles de lavage : cycle court, cycle standard, cycle long.**

Lave-verre mécanique professionnel

Conçu pour le lavage des verres, soucoupes et vaisselle contenant des restes d'aliments et de boissons, le lave-verre mécanique possède une cuve arrondie pour faciliter le nettoyage et l'évacuation de l'eau. Produit industriel caractérisé par un débit rapide et soutenu, l'appareil de lavage est équipé de résistances blindées en acier inoxydable au niveau de la cuve de lavage et du surchauffeur de rinçage.

Lave-verre professionnel avec système de contrôle thermostatique des températures (lavage 60°C et rinçage 90°C) et thermostat de sécurité. La machine est équipée d'un doseur de liquide de rinçage ainsi que d'un témoin lumineux indiquant que les températures idéales sont atteintes. Sa finition en inox, soignée et discrète, lui permet de se marier sans difficulté à tous types d'établissements, en plus d'offrir une hygiène parfaite.

Cycle de lavage classique : lavage, essorage et rinçage final. Afin de garantir un lavage optimal et uniforme, les jets d'eau sont projetés depuis différentes directions.

Lave-verre mécanique pour restaurateurs

Lave-verre en inox avec micro magnétique de sécurité. Ce modèle de lave-verre professionnel est adapté aux paniers de 400x400 mm et dispose d'un contrôle mécanique pour simplifier la tâche des opérateurs. Cycle fixe de lavage de 120" et débit maximum de 30 paniers/heure pour laver une grande quantité de vaisselle rapidement et de manière efficace.

Le lave-verre dispose de deux types de vidange : par gravité ou à l'aide d'une pompe à vidange (disponible en option).

- Panneau de commande électromécanique.
- Bras de lavage et de rinçage supérieur et inférieur.
- Cycle indépendant pour le rinçage à froid.
- Thermostat de sécurité dans la cuve et le chauffe-eau
- Régulation de la température : lavage 60°C et rinçage 85°C.

Caractéristiques techniques :

- 1 cycle de lavage de 120".
- Capacité du réservoir : 15 litres / Puissance de chauffage : 2,0 kW.
- Capacité du chauffe-eau : 5 litres / puissance de chauffage : 2,8 kW.
- Puissance de la pompe de lavage : 0,3 kW.
- Consommation au rinçage : 2,5 litres / rinçage.

Équipé de :

- Doseur de produit de rinçage et de nettoyage.
- 2 paniers de 400x400 mm chacun, 1 support à vaisselle et 1 panier à couverts.

En option :

- pompe de vidange.

Exécution standard: 230V/ 1F+N.