Máquina de lavar loiça 50x50 - controlo eletrónico

231753

Extremamente fácil de utilizar, limpar e manter. Ideal para lavar pratos, talheres, chávenas, copos e tabuleiros. Controlo eletrónico, controlo tátil, painel eletrónico. Dispensadores de detergente, abrilhantador e bomba de série. Caixa em aço inoxidável AISI 304. Braços de lavagem de plástico; braços de enxaguamento em aço inoxidável, rotativos e separados na parte inferior. Na parte superior: braços de lavagem de plástico fixos, braços de enxaguamento em aço inoxidável rotativos. Porta robusta de revestimento duplo com micro-interrutor para funcionamento na abertura. Altura máxima de copos: 325 mm. Altura máxima de pratos: 335 mm. Temperatura da água de lavagem: 60°C. Temperatura da água de lavagem: 85°C. Caldeira (capacidade/potência): 6 l / 6 kW. Banho (capacidade/potência): 35 l / 2,8 kW. Bomba de lavagem: 0,75 kM. Termóstato de segurança para caldeira/banho: até 105°C / 99°C. Termómetro eletrónico para a água da caldeira e do banho. Estancamento da bomba: IP 44 Pés reguláveis verticalmente, com ±10 mm e ø40 mm. Peso: 55 kg. FUNÇÕES: Três programas de lavagem: 60, 120, 180 s. (O programa de lavagem pode ser automaticamente prolongadona altura do aquecimento da água de enxaguamento a +85°C). Programa de lavagem do compartimento da máquina de lavar loiça Pode ser lavado com água fria especialmente adequado para a lavagem de vidros. Sistema „THERMO-PROTECTOR" para evitar a lavagem com água fria garante o início do enxaguamento à temp. 85°. O sistema „SOFT START" inicia a bomba de água a um nível de pressão mais baixo e um aumento gradual da pressão para proteger os recipientes delicados. Sistema de auto-diagnóstico de 8 níveis. Sistema ECO para reduzir o consumo de energia. EQUIPAMENTO: 1 cesto de vidro universal 500×500x(H)105 mm. 1 cesto com pinos para pratos fundos e rasos com 5×8 peças, 500×500x(H)105 mm 1 cesto para talheres 110×110x(H)130 mm. Dispensador elétrico de detergente e abrilhantador. Mangueira de água com 1.5 m de comprimento, com ligação fêmea de 3/4. Bomba de drenagem. Mangueira de drenagem. Cabo elétrico sem ficha.

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

HENDI
Tools for Chefs

Especificações

Área de utilização	: Cozinha
Voltagem	: 400
Embalagem de	: 1
Comprimento (mm)	: 576
Largura (mm)	: 645
Altura (mm)	: 837
Potência (entrada) (W)	: 6600
Painel de controlo	: Digital
Programável	: Sim
Torneira de drenagem	: Sim
Measurements	: 576x645x(H)837

Especificações de transporte

EAN	: 8711369231753
Intrastat code	: 84221900
Gross weight (kg)	: 60
Peso líquido (kg)	: 53
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 265

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu