

N°1 Lavastoviglie professionale elettromeccanica a capote trifase con cesto quadro 50x50 cm dosatore brillantante installato, La lavastoviglie a capotta, dal design e costruzione esclusive, è progettata per offrire eccellenti risultati di lavaggio anche in ambienti con spazi limitati o altezze vincolanti.

E' realizzata in acciaio inox AISI 304 ed è dotata di cesto quadrato di dimensione 50 x 50 cm. Il pannello di controllo è di facile utilizzo così da agevolare le mansioni dell'utilizzatore. La lavastoviglie a capotta è a gestione elettromeccanica ovvero ha un timer ad alta componentistica meccanica con pulsanti di comando meccanici.

Le giranti e i getti di lavaggio svolgono un'azione altamente performante, per ottenere in qualsiasi occasione stoviglie perfettamente pulite.

La pompa peristaltica del dosatore brillantante controlla accuratamente il consumo del brillantante mentre i filtri di superficie, posizionati in vasca, contribuiscono a mantenere l'acqua di lavaggio pulita più a lungo.

Speciali resistenze, eccezionali per le loro qualità di riscaldamento rapido, offrono un'importante riduzione di consumi di corrente elettrica.

Il boiler di risciacquo offre un esclusivo sistema di mantenimento delle temperature di risciacquo garantendo stoviglie perfettamente pulite.

La lavastoviglie a capotta ha un passaggio utile di 41,5 cm ed è adatta al lavaggio di piatti per la pizza.

Può contenere fino a 6 teglie GN1/1: per riuscire a lavare le teglie GN1/1 è necessario acquistare il cesto GN 1/1