

SH3000



MODELO DE SOBREMESA CON VENTILADOR INCORPORADO.

Máquinas fiables diseñadas para el secado y abrillantado de los cubiertos después de las operaciones de lavado, volviéndolos brillantes y eliminando las manchas de cal. Incorpora ventilador en la salida del producto. Por sus reducidas dimensiones y su estructura está preparada para trabajar sobre cualquier soporte.

TABLETOP MODEL WITH BUILT-IN FAN MOTOR.

Reliable machine designed for drying and polishing your cutlery after washing it, getting it brighter and removing lime marks. It incorporates a fan at the product outlet. Thanks to its small dimensions and structure it is ready to work over any surface.

MODÈLE DE TABLE AVEC MOTEUR DE VENTILATEUR INTÉGRÉ.

Machines fiables qui sont conçues pour sécher et polir votre coutellerie après l'avoir lavé, en devenant plus clair et enlevant des marques de la lime. Il intègre un ventilateur en sortie de produit. Grâce à ses petites dimensions et structure c'est prêt à travailler sur toute surface.

DATOS TÉCNICOS

| | |
|--|--------------------------------|
| PRODUCCIÓN | 3000-3500 cubiertos/hora |
| CONSUMO | 750 w |
| LÁMPARA UV | Incorporada de serie |
| VENTILADOR | Incorporado de serie |
| VOLTAJE | 230 -110v/ 50-60 Hz Monofásica |
| OPCIONAL | Carro con ruedas. |
| PESO NETO | 48 Kg |
| DIMENSIONES | 57 x 55/94 x 40 cm |
| ANCHO PROFUNDO ALTO | |
| (INCLUYE FONDO CON LOS BRAZOS ABATIBLES) | |

DATOS GENERALES

Proceso y finalización del ciclo automático.
Sistema de ventilador con temperatura.
Secado, abrillantado y eliminación de restos de cal.
Incorpora lámpara germicida esterilizadora.
Fabricada en acero inoxidable.
Granulado vegetal.
Incorpora bandeja abatible recoge cubiertos.
Modelo de sobremesa/ y opción de carro de ruedas.

TECHNICAL DATA

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| PRODUCTION | 3000-3500 pieces/hour |
| CONSUMPTION | 750 w |
| UV LAMP | Standard |
| FAN MOTOR | Standard |
| VOLTAJE | 230 -110v/ 50-60 Hz Single phase |
| OPTIONAL | Mobile cart. |
| NET WEIGHT | 48 Kg |
| DIMENSIONS | 57 x 55/94 x 40 cm |
| WIDTH DEEP HEIGHT | |
| (INCLUDES DEPTH WITH FOLDING ARMS) | |

GENERAL DATA

Automatic process and finishing cycle.
System of fan motor with temperature.
Drying, polishing and lime marks removing.
Sterilizer UV lamp.
Manufactured in stainless steel.
Vegetal granulate.
Cutlery collector swinging tray provided.
Table top/carriage with wheels (option).

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|--|-------------------------------|
| PRODUCTION | 3000-3500 couverts/heure |
| CONSOMMATION | 750 w |
| LAMPE UV | Intégrée en série |
| VENTILATEUR | Intégrée en série |
| ALIMENTATION | 230 -110v/ 50-60 Hz Monophasé |
| OPTIONNEL | Chariot à roulettes |
| POIDS NET | 48 Kg |
| DIMENSIONS | 57 x 55/94 x 40 cm |
| LONGUEUR PROFONDEUR HAUTEUR | |
| (COMPREND PROFONDEUR AVEC BRAS PLIABLES) | |

DONNÉES GENERALES

Processus et finition automatique.
Système de turbine avec température.
Sécher, polir et enlever de marques de la lime.
Stérilisateur UV lampe.
Fabriqué dans acier inoxydable.
Granule végétal.
Avec un plateau de pliage pour couverts.
Table top/voiture avec las roues (option).

