

# SH70000



MODELO CON CARRO, GRAN AUTONOMÍA Y PRODUCCIÓN.

Aporta una máxima higiene y seguridad en el secado de los cubiertos. Incorpora ventilador en la salida del producto. Equipada con una lámpara germicida de rayos ultravioletas que esteriliza el granulado vegetal que seca los cubiertos.

STANDING MODEL WITH GREAT AUTONOMY AND PRODUCTION.

It supplies you with a maximum hygiene and security in the cutlery drying process. It incorporates a fan at the product outlet. It is equipped with a germicide lamp of UV Rays that will sterilize the granulate that dries the cutlery.

MODÈLE SUR PIED AVEC GRANDE AUTONOMIE ET PRODUCTION.

Il fournira vous avec la plus haute hygiène et sécurité, dans le processus de sécher votre coutellerie. Il intègre un ventilateur en sortie de produit. Il est équipé avec une lampe microbicide de rayons UV qui stériliseront le granulez qui séchera la coutellerie.

#### DATOS TÉCNICOS

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| PRODUCCIÓN  | 7000-8000 cubiertos/hora       |
| CONSUMO   | 850 w                          |
| LÁMPARA UV  | Incorporada de serie           |
| VENTILADOR  | Incorporado de serie           |
| VOLTAJE   | 230 -110v/ 50-60 Hz Monofásica |
| PESO NETO   | 82 Kg                          |
| DIMENSIONES   | 62 x 65/104 x 87 cm            |
| ANCHO   PROFUNDO   ALTO<br>(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.  
Granulado vegetal.  
Incorpora bandeja abatible recoge cubiertos.  
Incorpora carro de ruedas.  
Recomendada a partir de 150 comensales.

#### TECHNICAL DATA

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| PRODUCTION  | 7000-8000 pieces/hour            |
| CONSUMPTION   | 850 w                            |
| UV LAMP   | Standard                         |
| FAN MOTOR   | Standard                         |
| VOLTAJE   | 230 -110v/ 50-60 Hz Single phase |
| NET WEIGHT  | 82 Kg                            |
| DIMENSIONS  | 62 x 65/104 x 87 cm              |
| WIDTH   DEEP   HEIGHT<br>(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.  
Vegetal granulate.  
Cutlery collector swinging tray provided.  
Provided with a carriage with wheels.  
Recommended from 150 diners.

#### DONNÉES TECHNIQUES

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| PRODUCTION  | 7000-8000 couverts/heure      |
| CONSOMMATION  | 850 w                         |
| LAMPE UV  | Intégrée en série             |
| VENTILATEUR   | Intégrée en série             |
| ALIMENTATION  | 230 -110v/ 50-60 Hz Monophasé |
| POIDS NET   | 82 Kg                         |
| DIMENSIONS  | 62 x 65/104 x 87 cm           |
| LONGUEUR   PROFONDEUR   HAUTEUR<br>(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.  
Granule végétal.  
Avec un plateau de pliage pour couverts.  
Avec une voiture avec roues.  
Recommandé à partir de 150 convives.

