



T 110E

Fabricada en acero inoxidable 304.
120" tiempo de lavado con termostato ajustable.
Modelo con carta electrónica y visor de temperatura
Microinterruptor de seguridad en caso de apertura de
puerta. Acceso frontal a la totalidad de los componentes.
Dosificador peristáltico abrillantador.

T 110 E

Almacén de repuestos

Máxima producción 720 pz/h

Fabricado en Italia

VENTAJAS

- Sistema lavado patentado, presión uniforme .
- Cuba estampada higiénica y de fácil limpieza.
- Thermostop y Autostart.
- Brazos de lavado ligeros para garantizar el lavado.
- Componentes europeos.

OPCIONALES:

Bomba de desagüe +170€

Alimentación trifásica +180€

Dosificador de detergente

GRATUITO

Especificaciones técnicas

Dimensiones / Peso:	724x818x(h)1529/2010mm / 700kg
Producción horaria:	720 platos
Potencia / Tensión:	8550W / 400v 50Hz
Resistencia calderín / cuba:	8000W / 2100W
Bomba de lavado:	Q=200lt/m Hmax=14,1mt
Capacidad cuba / calderín:	15lt / 6lt
Consumo / duración por Ciclo	2,7 lt / 90"-120" Autostart
Dimensión cesta:	500x500mm
Altura puerta	450mm

GARANTÍA DE 1 AÑO EN PIEZAS DEFECTUOSAS

SERVICIOS OPCIONALES:

INSTALACIÓN Y RECOGIDA MAQUINA USADA.

INSTALACION, R.M.U Y 1 AÑO DE GARANTÍA.

Consulta el coste de estos servicios

Professional Kitchen Equipment & solutions, S.L.

Tel. 689 841 107

ventas@vhventas.com

Avda. de Castilla, 53 nave 5

28830 San Fernando de Henares

Madrid