



T110 MECH

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

T110 MECH

Almacén de repuestos

Programador mecánico

Fabricado en Italia

OPCIONALES:

Bomba de desagüe
Alimentación trifásica

VENTAJAS

- Temperatura fija de lavado (60°C) .
- Temperatura aclarado ajustable (80°C predeterminada)..
- Cuba estampada higiénica y de fácil limpieza.
- Brazos de lavado ligeros para garantizar el lavado.
- Componentes europeos.

Especificaciones técnicas

Dimensiones / Peso:	724x818x(h)1529/2010mm / 100kg
Dos pulsadores:	ON-OFF y START
Potencia / Tensión:	6500W / 400v 50Hz
Resistencia calderín / cuba:	6000W / 500W
Bomba de lavado:	Q=175lt/m Hmax=14,1mt
Capacidad cuba / calderín:	15lt / 6lt
Consumo / duración por Ciclo	2,5lt / 120"
Dimensión cesta:	500x500mm
Altura puerta	410mm

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