



T110E

Lavavajillas de cúpula para hostelería y cocinas colectiva

Lavavajillas de cúpula industrial para hostelería

Lavavajillas de cúpula ergonómica y versátil (altura útil de 450 mm, entre las más anchas en el mercado actú platos de pizza y bandejas Gastronorm con una productividad que puede alcanzar alrededor de 720 platos Maquina básica ideal para el lavado de vajillas en restaurantes, cocinas colectivas, hoteles, centros de produ empresas de catering.

Los dos ciclos seleccionables adaptan la duración del lavado a la suciedad y, sin ninguna modificación, es pc instalación tanto en línea como en esquina.

El esfuerzo de elevación reducido, la construcción intrínsecamente limpia y el arranque automático reducen del operador y mejoran la eficiencia.

Lavavajillas industrial de cúpula para cocinas industriales

Características generales

- Tamaño de la [cesta](#) 50 cm X 50 cm.
 - 2 tiempos de lavado ajustables de 90 »y 120».
 - Partencia automática estándar.
 - Depósito de 15 litros que consume solo 2,7 litros de agua por ciclo de lavado.
 - Tirador con levantamiento por resorte.
-
- [Dispensador peristáltico](#) estándar con abrillantador.
 - Dispensador de detergente, bomba de desague, aislamiento de campana y [ablandador](#) integrado opcional bajo pedido.
 - Equipo: 1 canasta de platos, 1 canasta de vidrio, 1 bandeja para cubiertos.



Lavavajillas de campana esencial para negocios de hostelería

Gracias a sus características esenciales, el lavavajillas de campana T110E ofrece un precio atractivo y al mismo tiempo una máquina con todas las funciones básicas y la calidad de un producto hecho en Italia.



450/mm



720/h



Q=200lt/m



2 lt / ciclo

T110E | Lavavajillas de cúpula para hostelería

Altura: 1519 mm (chiusa); 2010 (aperta)

Ancho: 730 mm

Profundidad: 819 mm

Altura útil: 450 mm

Fuente de alimentación: 400 V 3 N + T / 50 Hz

Tamaño de la cesta: 500 mm X 500 mm

Potencia total: 8500 W

Bomba de lavado: 200 lt/min.

Duración del ciclo: 90" – 120"