

AT1201

LAVE-VAISSELLE A CAPOT - PUISSANCE TOTALE 10,1 KW



DESCRIPTION DU PRODUIT

LE MEILLEUR LAVAGE

Structure en acier inoxydable AISI 304. Cuve de lavage avec bords arrondis et inclinaison, assurant ainsi l'évacuation complète de l'eau.

Bras de lavage et de rinçage supérieurs et inférieurs en acier inoxydable avec des jets de forme particulière pour les maintenir libres de déchets solides.

Double filtre de surface en acier inoxydable dans la cuve avec un panier facilement amovible pour la collecte des déchets solides.

Thermomètre de température. Possibilité de modifier les paramètres du cycle.

Panneau de commande ergonomique pour rendre les températures et les différentes étapes de travail facilement reconnaissables.

Le système **THERMOLOCK** programmable garantit que le cycle de rinçage ne commence qu'à la température de 85°C : la température idéale pour réduire fortement la charge bactérienne.

Adapt pour les installations en ligne ou en angle. Pieds réglables en hauteur.

Système de levage de capot à ressort.

Démarrage du cycle de travail à la fermeture du capot. Dispositif d'interruption du fonctionnement de l'appareil par ouverture accidentelle du capot pendant le cycle de travail.

Le doseur du produit de rinçage est **de série** pour garantir d'excellents résultats de séchage. La prédisposition pour le doseur du détergent est **de série**.

La prédisposition pour la pompe de vidange est **de série**. La prédisposition pour le module WiFi est **de série**.

Large gamme d'options disponibles **sur demande**.

Un panier aux assiettes et un panier à tasses sont fournis **de série en dotation**.

Résultats de lavage brillants contre tout type de saleté. AT1201 combine une puissance élevée à un cycle personnalisable, qui peut être réglé pour s'adapter à différentes conditions de vaisselle, taches ou d'eau.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 660 mm
Profondeur: 796 mm
Hauteur: 1445 mm
Volume: 0.86 m³
Dimensions du panier: 500x500 mm
Hauteur utile: 395
Cycles: 8
Puissance électrique: 10.10 kW
Alimentation: 230 V / 3 - 400 V / 3+N/ 50-60 Hz
Assiettes/Heure: 1080-108

