

AT1201

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA - POTENZA TOTALE 10,1 KW



DESCRIZIONE PRODOTTO

IL LAVAGGIO MIGLIORE

Struttura e carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Vasca a scalino con spigoli arrotondati che assicura la massima igienicità evitando il ristagno dello sporco e dell'acqua.

Lance di lavaggio rotanti superiori ed inferiori in acciaio inox con particolare configurazione degli ugelli che li rende inostruibili.

Doppi filtri superficiali in acciaio differenziati in vasca con cestello separato per la raccolta dei rifiuti solidi.

Visualizzazione delle temperature. Possibilità di modificare i parametri del ciclo di lavoro.

Pannello comandi posizionato ergonomicamente per rendere immediati l'uso e la visualizzazione delle varie fasi di lavoro e le temperature di esercizio.

Il sistema **THERMOLOCK** programmabile assicura che il risciacquo avvenga alla temperatura dell'acqua di 85 °C per garantire l'abbattimento della carica batterica.

Possibilità di installazione e lavoro sia in linea che ad angolo. Piedi regolabili in altezza.

Sistema di sollevamento della cappotta a molle.

Avvio del ciclo di funzionamento con la chiusura della cappotta.

Dispositivo di interruzione del funzionamento della macchina per apertura fortuita della cappotta durante il ciclo di lavoro.

Di serie il dosatore di brillantante per assicurare eccellenti risultati di asciugatura.

Di serie la predisposizione per il dosatore di detersivo.

Di serie la predisposizione per la pompa di scarico.

Di serie la predisposizione per il modulo WiFi.

Ampia gamma di optional disponibili **su richiesta**.

Un cesto piatti e un cesto tazze **in dotazione**.

Combinando l'elevata potenza al ciclo personalizzato, adattabile al tipo di sporco e di acqua presente in ingresso, con AT1201 si può ottenere la **migliore prestazione di lavaggio contro ogni tipo di sporco**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 660 mm
Profondità: 796 mm
Altezza: 1445 mm
Volume: 0.86 m³
Dimensioni cesto: 500x500 mm
Altezza utile: 395
Cicli di lavoro: 8
Potenza elettrica: 10.10 kW
Alim. elettrica: 230 V / 3 - 400 V / 3+N/ 50-60 Hz
Piatti/Ora: 1080-108

