

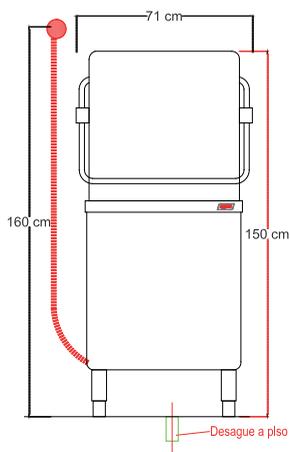


LAVAVAJILLA DE CAPOTA Full Inox 304 - Italiana

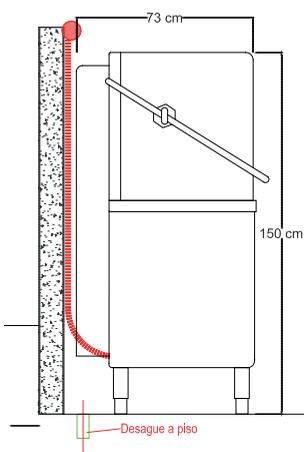
Modelo: LV280XLC

Lavavajilla de capota, construcción en acero inoxidable AISI 304. Productividad de 24 - 40 rack por hora. Medida Rack de 58 x 50 cm. - Temporizador electrónico. Fácil limpieza. Los brazos son de material en PPL muy duro reforzado con 30% de vidrio. Bomba de lavado vertical. Estanque estampado con ángulos redondos para una fácil limpieza y evita acumulación de residuos. Nivel de agua por debajo de soldadura, para evitar cualquier eventual pérdida. Microswitch de seguridad de capota. Bajo consumo de agua, solo 3,2 lts por ciclo. Además tiene un menor consumo de detergentes, por lo tanto el costo operacional es menor que otras. Termostop, dispositivo que garantiza una correcta temperatura de enjuague (entre 82° y 85° C). Filtro de desagüe muy eficaz, por su diseño favorece el desagüe del agua más sucia de la cuba. - Panel de mando electromecánico simple, fácil de operar y mantener. - Fácil apertura de la capota (con resortes de balanceo para disminuir el esfuerzo en la apertura).

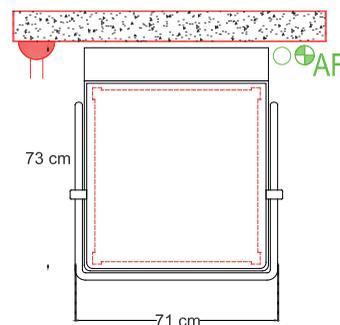
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

- Potencia: 8.5 Kw
- Voltaje: 380 V
- Amperaje: 16 A
- Dimensiones: 710 x 730 x 1500mm

*Fabricación Italiana

Requerimientos

- Conexión Agua Fría codo: 3/4" He
- Desagüe: 50 mm de diametro Sifonado en cobre a piso.
- Enchufe Hembra 5 x 32 Amp. (Trifasico) posicionado 160 cm desde N.P.T.

Nomenclatura

Eléctrico:

- Punto de conexión
- ☑ Enchufe a muro

Sanitario:

- AC ● Entrada de agua caliente a muro con llave de paso
- Desagüe, Según Indicaciones
- AF ● Entrada de agua fría a muro con llave de paso

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028)



Calidad Inoxidable

