

CABINE DE LAVAGE



PA56 ECO

UTILISATION

Pour batteries, ustensiles, bacs GN, cuves et supports (grilles, plaques, filets...) jusqu'à 500x600 mm (hauteur de passage).

CARACTÉRISTIQUES

- Porte abattante
- Corps en inox finition satinée
- Micro-interrupteur de sécurité stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Surchauffeur en inox avec isolation
- Chauffage par résistances électriques blindées à protection thermostatique
- Clapet anti-retour pour le réseau hydraulique (EN 61770)
- Bras de lavage et rinçage dédoublés en Inox
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein

+ PRODUIT

- Fonctionnement entièrement automatique
- Silencieux : <70dB(A) à 1m
- Compacte, performante et polyvalente
- Rinçage antibactérien à 90°C

OPTIONS

- Possibilité de passer en 220V monophasé moyennant plus value par PA56
- Adoucisseur



NOUVEAUTÉ !



FONCTIONNEMENT / ALIMENTATION

- Cycle automatique via sélecteur de cycle
Lavage : 2 programmes 3 ou 6 minutes
Rinçage
- Électrique 6,75 kW triphasé 400V + neutre
- Eau
¾ gaz (20/27)
T.H. entre 7 et 10 max.
55°C max.
Pression requise entre 2,5 et 3,5 bars max.

DOTATION À LA LIVRAISON

- 1 Grille de rangement 500x500 mm
- 1 Panier de rangement 500x500 mm
- 2 conteneurs pour couverts



Hauteur de passage	600 mm
Taille du panier	500 x 500 mm
Rendement	15 paniers/heure
Durée cycle de lavage	3 ou 6 minutes
Puissance chauffage de bain de lavage	2,5 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	6 kW
Puissance de la pompe	0,75 kW
Puissance totale	6,75 kW
Température de lavage / rinçage	60°C / 90°C
Consommation d'eau par cycle	3,8 litres
Quantité d'eau au remplissage	31 litres
Dimensions hors tout (l x p x h) ouvert	600 x 1200 x 1430 mm
Dimensions hors tout (l x p x h) fermé	600 x 695 x 1430 mm
Poids	99 kg

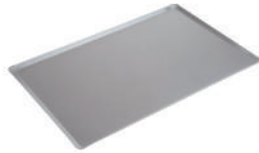
EXEMPLES DE SUPPORTS LAVABLES



Bac GN 1/1
< 5 bacs



Cuve
(max : Ø 500 x h. 600)



Plaque pâtissière 600 x 400
< 5 plaques



Plaque de cuisson 600 x 400
< 5 plaques



Grille 600 x 400
< 5 grilles

