

Lavadora de louças Industrial CA112



Lavadora de louças recomendada para cozinhas industriais de médio e grande movimento, o modelo CA112 atende restaurantes com até 600 refeições por hora, de forma contínua. Veja abaixo as especificações técnicas e características exclusivas.

CAPACIDADE MECÂNICA

- 150 gavetas por hora.

CAPACIDADE DA GAVETA

- 18 pratos rasos ou fundos;
- 24 pires;
- 18 pratos de sobremesa;
- 09 bandejas;
- 160 talheres diversos;
- 25 xícaras;
- 25 copos;
- Vários pequenos utensílios como molheiras e cumbucas.

DIMENSÕES (mm)

- Largura: 1.120;
- Profundidade: 770;
- Altura: 1.790;
- Altura útil da câmara: 425;
- Gaveta: (L x P x H): 500 x 500 x 100.

EMBALAGEM (mm)

- Largura: 1.580;
- Profundidade: 1.060;
- Altura: 2.040.

PESO BRUTO

- 280 kg

CONSUMO e ECONOMIA

- Água: 600 litros por hora;
- Eletricidade: 37,7 kWh;
- Detergente e Secante (R\$/gaveta): Economia de 3 a 5 centavos*.

BENEFÍCIOS

- Autotimer para momentos de ociosidade;
- Aquecedor elétrico incorporado de 36kW;
- Robustez e confiabilidade;
- Painel de comando ergonômico.

DADOS TÉCNICOS

- Voltagens (V): 220/60/3 ou 380/60/3;
- Motores: (cv);
- Lavagem: 2,0;
- Transportador: 0,15;
- Moto-bomba de enxágue: 0,50 CV.

TEMPERATURA (°C)

- Lavagem: 55° a 65°C;
- Enxágue: 80° a 90°C.

EQUIPAMENTO PADRÃO

- 3 gavetas para pratos ou bandejas modelo P1700;
- 1 gaveta para copos, xícaras e louças especiais modelo P6200;
- 1 gaveta para talheres modelo P6200C.

OPCIONAIS

- Mesas laterais de 1250 ou 1500 ou 2000 ou 2500mm de comprimento (com ou sem chave fim de curso);
- Condensador de vapores;
- Túnel de secagem;
- Extensão da cobertura (túnel) com saída para exaustão;
- Trocador de calor a vapor.

* fonte: empresas fornecedoras dos químicos (média)

Nota: O fabricante se reserva ao direito de realizar modificações técnicas sem prévio aviso.