

Cod: 3300635

Tavolo su gambe in acciaio inox con piano di fondo e alzatina profondità 700 mm 1100x700 mm



Descrizione

Lavastoviglie a Cappotta La lavapiatti a capotta è una lavastoviglie specifica per alberghi, ristoranti e attività di ristorazione con consumo al tavolo. È dotata di una parte superiore apribile, al cui interno si possono posizionare tutti i piatti da lavare. Come funzionano le lavastoviglie professionali Le lavastoviglie sono dotate di alimentazione elettrica. La pulizia dei piatti avviene all'interno della capote superiore, al cui interno sono fatte scorrere acqua e detersivi per la pulizia. Le lavapiatti a capote hanno un pannello esterno che consente di selezionare cicli di lavaggio in base al contenuto interno e alla necessità di pulizia del singolo ciclo. All'interno della lavastoviglie, negli appositi serbatoi, vanno quindi inseriti sia il detersivo per i piatti che il brillantante, se ritenuto opportuno. La dimensione delle lavastoviglie a capote presenti sul nostro catalogo è di 500 x 500 mm. Come utilizzare le lavastoviglie professionali Per usare correttamente la lavastoviglie professionale è utile seguire qualche consiglio, soprattutto in merito alla predisposizione dei piatti e delle posate all'interno del macchinario. L'acqua deve rimanere sempre libera di circolare, quindi è bene non sovraccaricare i cesti e sistemare le stoviglie a una distanza tale da permettere al flusso d'acqua di passare su tutte le superfici. La dimensione delle lavastoviglie a capote presenti sul nostro catalogo è di 500 x 500 mm. Il materiale utilizzato è

l'acciaio inox e può essere a sua volta pulito con un detergente da cucina non aggressivo e panno non abrasivo. Lavastoviglie a Cappotta su Ristoattrezzature Tutte le lavastoviglie professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1100x700x850 mm