

Morue: 3300635

Table sur pieds en acier inoxydable avec base et dossier profondeur 700 mm 1100x700 mm.



Description

Lave-vaisselle à capot

Le lave-vaisselle à capot est un lave-vaisselle spécialement conçu pour les hôtels, les restaurants et les entreprises de restauration avec consommation à table. Il est équipé d'une partie supérieure ouvrante, à l'intérieur de laquelle toute la vaisselle à laver peut être placée.

Fonctionnement des lave-vaisselle professionnels

Les lave-vaisselle sont équipés d'une alimentation électrique. La vaisselle est nettoyée à l'intérieur de la hotte supérieure, dans laquelle coulent l'eau et les détergents.

Les lave-vaisselle top-top sont dotés d'un panneau extérieur qui permet de sélectionner les cycles de lavage en fonction du contenu de l'appareil et des exigences de nettoyage de chaque cycle. Le détergent et le produit de rinçage sont ensuite placés à l'intérieur du lave-vaisselle dans

les réservoirs appropriés, s'il y a lieu.

Les dimensions des lave-vaisselle à capot de notre catalogue sont de 500 x 500 mm.

Comment utiliser les lave-vaisselle professionnels ?

Pour utiliser correctement les lave-vaisselle professionnels, il est utile de suivre quelques conseils, notamment en ce qui concerne la disposition de la vaisselle et des couverts à l'intérieur de la machine.

L'eau doit toujours pouvoir circuler librement, il convient donc de ne pas surcharger les paniers et de placer la vaisselle à une distance qui permette au flux d'eau de passer sur toutes les surfaces.

Les dimensions des lave-vaisselle à hotte de notre catalogue sont de 500 x 500 mm. Le matériau utilisé est l'acier inoxydable et peut être nettoyé avec un détergent de cuisine non agressif et un chiffon non abrasif.

Lave-vaisselle à capot sur Ristoattrezzature

Tous les lave-vaisselle professionnels de notre catalogue sont marqués CE.

Dimensions

| | |
|--------------------|-----------------|
| Altezza alzata | 100 mm |
| Dimensioni esterne | 1100x700x850 mm |