

# LAVAVAJILLA DE CAPOTA

## OBM1080 PDT



Lavar y desinfectar vajilla de forma rápida y eficiente en alto volumen, ideal para uso en cocinas industriales.

071M.11100BB

[www.cazati.cl](http://www.cazati.cl)

ESPECIALISTAS EN EQUIPOS DE GASTRONOMÍA INDUSTRIAL



Garantía de fábrica en **todos** los equipos Cazati.



**Servicio técnico** y asesoría para instalación y funcionamiento de los equipos.



Disponibilidad de **repuestos** y **soporte** para mantenimiento de los equipos.

## INFORMACION DEL EQUIPO

Lavavajillas industrial de capota diseñado para alto rendimiento en cocinas profesionales, ideal para restaurantes, casinos y hoteles. Permite un lavado rápido, eficiente e higiénico con bajo consumo de agua y operación simple. Incorpora sistema de enjuague eficiente y componentes de alta durabilidad.



**Capacidad** Hasta 1108 platos por hora

**Dimensiones** Ancho: 790 mm Fondo: 700 mm Alto: 1420 mm

### Características del Equipo

- Construcción en acero inoxidable de alta resistencia
- 3 programas de lavado seleccionables
- Consumo de agua eficiente: 2,8 L por ciclo
- Sistema de control electromecánico fácil de usar
- Temperatura de lavado: 55-60°C
- Protección IPX5 contra agua
- Tanque monobloque higiénico con esquinas redondeadas
- Brazos de lavado en acero inoxidable y material reforzado
- Filtro de tanque en acero inoxidable
- Pies ajustables para nivelación
- Sistema con válvula de retención (anti retorno)
- Voltaje: 400V – 3NPE / 50Hz
- Potencia eléctrica total: 9,66 kW
- Potencia bomba de lavado: 0,66 kW
- Potencia bomba de enjuague: 0,37 kW
- Sistema de calentamiento con resistencias eléctricas
- Control por termostato para mayor eficiencia energética
- Componentes eléctricos certificados bajo normas de seguridad
- dispensador de detergente
- bomba de enjuague
- dispensador de abrillantador