

Lavavajillas Industrial de Bajo Mesón

OBY-50 MPT OZTI



Ideal para restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos que buscan optimizar sus tiempos en la cocina. Este equipo compacto garantiza una limpieza impecable de la vajilla, maximizando el ahorro de agua, energía y detergentes en cada ciclo de trabajo.

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 fabricado con un cuerpo robusto y tanque higiénico de acero inoxidable, diseñado para soportar el exigente ritmo comercial. Su panel de control electromecánico es sumamente cómodo de operar, asegurando una higienización profunda que protege tu inversión y agiliza el servicio a tus clientes.



Capacidad Alto rendimiento con capacidad para lavar hasta 560 platos por hora o 35 cestas por hora.

Dimensiones Largo: 595 mm | Ancho: 650 mm | Alto: 830 mm.

Características del Equipo

- Voltaje: 220V
- Potencia general: 5,5 kW
- Consumo hídrico: Eficiente consumo de 2,8 litros de agua por ciclo
- Programas: 2 ciclos de lavado (rango de 102 a 192 segundos)
- Temperaturas: Lavado a 55-60°C / Aclarado a 80-85°C
- Componentes: Incluye dispensador de abrillantador y bomba de drenaje
- Seguridad y Diseño: Carcasa completamente aislada con protección contra salpicaduras IPX5
- Beneficio Adicional: Incluye entrega a domicilio sin costo adicional dentro de la Región Metropolitana