

Secador de copas/vasos

SV2000



- Restaurantes
- bares
- hoteles
- cafeterías
- servicios gastronómicos.

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

Máquina profesional para secar y abrillantar copas y vasos, diseñada para eliminar el secado manual y entregar un acabado limpio, higiénico y profesional en pocos segundos. Fabricada en acero inoxidable, incorpora rodillos de fibras naturales y ventilador de aire caliente, siendo apta para distintos tipos de copas y vasos.



Capacidad Producción: 400–500 piezas/hora.

Dimensiones 32 x 59 x 49 cm aprox.

Características del Equipo

- Voltaje: 230–110 V
- Potencia / consumo: 2140 W
- Frecuencia: 50–60 Hz
- Tipo de conexión: Monofásica
- Materialidad: Acero inoxidable
- Componentes relevantes: Ventilador de aire caliente y rodillos de fibras naturales
- Peso neto: 26 kg
- País de origen: España