

RB400-3T

FICHA TÉCNICA

Higieniza pratos, talheres, copos, bandejas e louças em geral.

Indicada para restaurantes e cozinhas industriais, com uma média de 350 serviços/hora.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

RB 400-3T



Rayman Brasil



Rayman Brasil

- **Ciclos disponíveis:** 50 seg. / 75 seg. / 150 seg.
- **Capacidade mecânica:**
 - 1280 pratos/hora (ciclo de 50 segundos)
 - 850 pratos/hora (ciclo de 75 segundos)
 - 420 pratos/hora (ciclo de 150 segundos)
- **Capacidade da gaveta:**
 - 18 pratos
 - 36 copos
- **Temperatura de trabalho:**
 - Lavagem: 55 a 65 °C
 - Enxágue: 85 a 95 °C
 - Aquecimento através de resistência
- **Consumo:**
 - Água: 3 litros/ciclo (Enxágue)
 - Energia elétrica:
 - 7,74 kWh (monofásico)
 - 11,34 kWh (trifásico)
- **Dados Técnicos:**
 - Voltagens: 220/60/1 ou 220/60/3 ou 380/60/3
 - Motores: 1,0 cv e 1/2 cv
 - Peso: 90 kg
 - Abertura da porta: 380 mm (mínimo)
 - Dimensões: 600 x 660 x 860 (LxPxA)
 - Fabricação em aço inoxidável AISI 304

- **Operação:** Através de braços giratórios (superior e inferior); controle automático de tempo (3 tempos), nível de água e temperatura; tecla liga/desliga com toque simples; tanque de lavagem de 24 litros.
- **Economia:** Produtos químicos como detergente e secante; diminui possibilidade de quebra de utensílios no processo de higienização; água; energia; reposição e mão de obra.

* A quantidade e tempo dos ciclos, podem ser alterados de acordo com a necessidade do cliente. (Consultar)

Acessório padrão	Acessório opcional
1 gaveta lisa para xícaras, copos ou talheres 1 gaveta com pinos para pratos e bandejas Dimensões da gaveta: 500x500x100 mm (LxPxA)	Gavetas adicionais Mesa de apoio em aço Inox 304 Projetos conforme a necessidade

