RAYMAN BRASIL

LAVA-LOUÇAS PROFISSIONAIS

RB600-3T

FICHA TÉCNICA

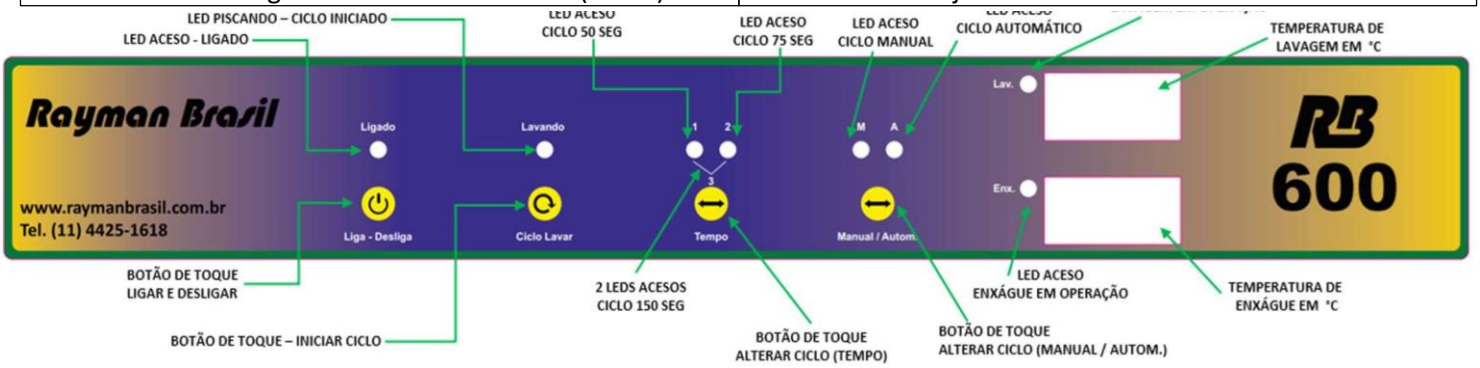
Higieniza pratos, talheres, copos, bandejas e louças em geral.
Indicada para restaurantes e cozinhas industriais, com uma média de 350 serviços/hora.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

RB 600-3T

- **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
  - 9 bandejas
- **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:
    - 12,82 kWh (trifásico)
- **Dados Técnicos:**
  - Voltagens: 220/60/3 ou 380/60/3
  - Motores: 1,5 cv e 1/2 cv
  - Peso: 120 kg
  - Abertura da porta: 390 mm (mínimo)
  - Dimensões: 670 x 770 x 1510 a 1900 mm (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	Gavetas adicionais
1 gaveta com pinos para pratos e bandejas	Mesa de apoio em aço Inox 304
Dimensões da gaveta: 500x500x100 mm (LxPxA)	Projetos conforme a necessidade