

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Lave-vaisselle à traction de paniers 120 Pan/h


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1150 x 770 x 1615

Puissance en kw 22

Volt : 400/3N 50Hz

Profondeur (mm): 1150

Largeur (mm): 770

Hauteur(mm): 1615

 Volume: (m³): 2,3

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité productive 120 paniers/heure ◦ Lavage + rinçage ◦ 2 vitesses d'avancement ◦ Prêdisposée pour entrée à gauche (polyvalente pour entrée à droite, sauf si avec module de séchage) ◦ Hauteur de charge 440 mm ◦ Réducteur de pression d'eau, munis de manomètre. 	Puissance (kW) 22
	Référence constructeur D117E/7
	Hauteur (mm) 1615
	Dimensions du panier 500 x
	Profondeur (mm) 770
	Largeur (mm) 770
	Type de branchement Triphasé
	Pompe de vidange intégrée Non
	Adoucisseur intégré Non
	Puissance totale (kW) 22
	Longueur 1150
	Dimensions extérieures 1150 x 770 x 1615
	Doseur détergent intégré oui
	Hauteur de charge 440 mm
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Réalisation en acier inoxydable AISI 304, entre 12/10 mm et 30/10 mm d'épaisseur, double paroi pour une meilleure isolation thermique et acoustique (- de 60 db), pieds en inox réglables. ◦ Implantation linéaire ou angulaire avec entrée gauche ou droite. ◦ Système de traction à barres parallèles réalisées en acier inoxydable. ◦ Avancement automatique des casiers avec 3 vitesse(s). ◦ Possibilité de travailler en continu ou panier par panier, lavage temporisé. ◦ Grandes portes, ouverture aisée, grâce au système "contre balancé", muni d'un arrêt en position ouverte, pour l'accès à l'intérieur de la machine. ◦ Rideaux d'eau à l'entrée et en sortie (livré de série) ◦ Cuves embouties, coins arrondis, avec résistances pour le maintien de la température. ◦ Filtres intégral extractibles, en acier inoxydable AISI 304, au-dessus des cuves.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Mise à niveau automatique de l'eau dans les cuves. ◦ Économiseur de rinçage permettant de diminuer la consommation d'eau et de produit de rinçage ◦ Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable, démontables et interchangeables sans outils. ◦ Pompe de lavage et de prélavage (double flux), placées en position inclinée "auto vidangeable", munies d'un filtre en inox. ◦ Boiler en acier inoxydable, avec isolation thermique. ◦ Thermostat de contrôle de la température du boiler à 90° C. ◦ "Thermocontrol" dispositif assurant un rinçage à une température de 85° C. ◦ Panneau de commandes digital "soft touch", étanche à l'eau, avec affichage sur grand écran des donnée du système intégré "Soft Control". ◦ Port USB incorporé (sur la carte électronique). ◦ Port sérial, protégé par un cache en acier, pour connection des "kits soft" livré en option.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Commande à basse tension (24V)◦ Thermostat de sécurité de la température du boiler à 110° C.◦ Système d'arrêt de fin de course (livré de série)◦ Micro-interrupteur pour l'arrêt de l'appareil dès l'ouverture des portes.◦ Protection des résistances.◦ Protection des pompes.◦ Système de traction protégé au moyen d'un arrêt automatique en présence de corps étrangers. <p>Dotation :</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ 2 paniers 18 assiettes ◦ 1 panier générique ◦ 1 compartiment à couverts <p>PLUS - Traction Line :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Star Wash, des économies d'eau, d'énergie, de détergent... A l'inverse des machines traditionnelles, les lave-vaisselle Diamond® possèdent un nombre de bras de lavage réduit. Chaque bras est muni d'un nombre important de gicleurs dont la forme et l'orientation engendrent des flux laminaires distincts (non superposés). Ceci permet d'éviter le gaspillage. La puissance récupérée est ainsi exploitée à 100% pour le lavage. ◦ Integral Clean Wash, une conception sans concessions... Cuves moulées sans soudure, filtres intégraux de surface, pompes auto-vidangeables, chambre de lavage réalisée sans tuyauterie interne et sans angles vifs. Voici quelques atouts qui vous feront oublier les grosses tâches d'entretien si fastidieuses et fatigantes. La garantie d'une hygiène 100% conforme aux normes en vigueur. ◦ Full Control, l'intelligence intégrée... Avec son tableau de commandes "soft touch" les lave-vaisselles Diamond® vous permettent un contrôle simple et intuitif des fonctions. L'affichage par "LED"	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>des températures du boiler et de la cuve comme prescrit par les normes HACCP, ainsi que les messages d'autodiagnostic en cas d'anomalies, vous seront d'une aide précieuse.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1150 x 770 x 1615 Puissance en kw 22 Volt : 400/3N 50Hz Profondeur (mm): 1150 Largeur (mm): 770 Hauteur(mm): 1615 Volume: (m³): 2,3 Branchement: Triphasé</p>	