Sistema de lavado para botellas Hobart

Este sistema es exclusivo para los modelos de lavavajillas Hobart GP/GPC/GX/GXC/FP/ FX (excepto FXL)/CARE

Por políticas de eficiencia energética y ecología cada vez más es habitual tener sistemas de osmosis o de fuentes de agua filtrada para servir el agua en restaurante , bares y establecimientos hoteleros .

Modelos de sistemas de lavado para botellas

Por políticas de eficiencia energética y ecología cada vez más es habitual tener sistemas de osmosis o de fuentes de agua filtrada para servir el agua en restaurante , bares y establecimientos hoteleros . en este apartado encontrarás los lavavajillas específicos para lavar botellas.

Los lavavajillas para botellas tienen sistema específico te garantizan una higienización perfecta de las botellas.

Si tienes un lavavajillas Hobart, este sistema de lavado para botellas es perfecto.

Este kit incluye:

• CESTA PARA BOTELLAS

La cesta de varillas especial es adecuada para una amplia variedad de botellas que abarca desde las botellas de bebidas hasta los frascos de laboratorio de distintos tamaños y alturas.

• PIEZA SOBREPUESTA DE VARILLAS

La pieza adicional sobrepuesta de varillas garantiza que las botellas con un diámetro menor se mantengan en la posición correcta.

• DISPOSITIVO ROCIADOR

El dispositivo rociador desarrollado para el lavado de botellas también se puede colocar posteriormente en todas las máquinas bajo mostrador. El agua va directamente al interior de la botella a través de las boquillas en forma de embudo. Mediante un sistema de deslizamiento por clip puede limpiarse el dispositivo rociador sin necesidad de utilizar ningún tipo de herramienta.

Datos técnicos:

- Kit para lavavajills bajomostrador Hobart modelos: GP/GPC/GX/GXC/FP/ FX (excepto FXL)/CARE
- Zonas de colocación de botellas: máximo 12 botellas.
- Diámetro abertura de la botella: mín. Ø 16 mm
- Diámetro exterior de la botella: máx. Ø 113 mm
- Altura de la botella: FX / GX: 370 mm FP / GP / CARE: 330 mm GXC: 250 mm GPC: 210 mm.

Hobart es una de las marcas de gama alta en maquinaria de hosteleria e industria alimentaria

La compañía especializada en industria alimentaria cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto. Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

En Equipoh.com estamos encantados que forme parte de nuestras marcas.