



RAYMAN BRASIL LAVA-LOUÇAS PROFISSIONAIS - FICHA TÉCNICA

comercial@detrix.com.br / WhatsApp 11 94543 7625

Indicada para cafés, lanchonetes, padarias e outros estabelecimentos de pequeno/médio porte.
Higieniza pires, copos, xícaras e talheres.

Abertura frontal / Ciclo de 60 e 120 segundos

RB 100



Capacidade mecânica (copos por hora)
800 (ciclo 1 min.) / 400 (ciclo 2 min.)

Capacidade do cesto
16/20 copos (altura 20cm)

Dados Técnicos

Voltagens: 220/60/1 ;

Motore: 0,5 cv;

Fabricação em Aço inoxidável AISI 304

PESO: 40 kg.

Dimensões: 420 x 430 x 660 mm (LxPxA)

Temperatura

Lavagem: 50° a 60°C;

Enxágue: 80°C a 90°C;

Aquecimento através de resistência.

Operação

Através de braços giratórios (superiores e inferiores);
Controle automático de tempo de ciclo, nível da água e temperatura. Tecla liga/desliga, um simples toque.

Consumo

Água: 2 litros por ciclo. (Enxágue)

Eletricidade: 5,00 kWh. (total mono)
3,00 kW (pico de consumo)

Economia

Produtos Químicos: Detergente e Secante.

Diminui possibilidade de quebras de utensílios no processo de higienização;

Água, energia, mão de obra e reposição.

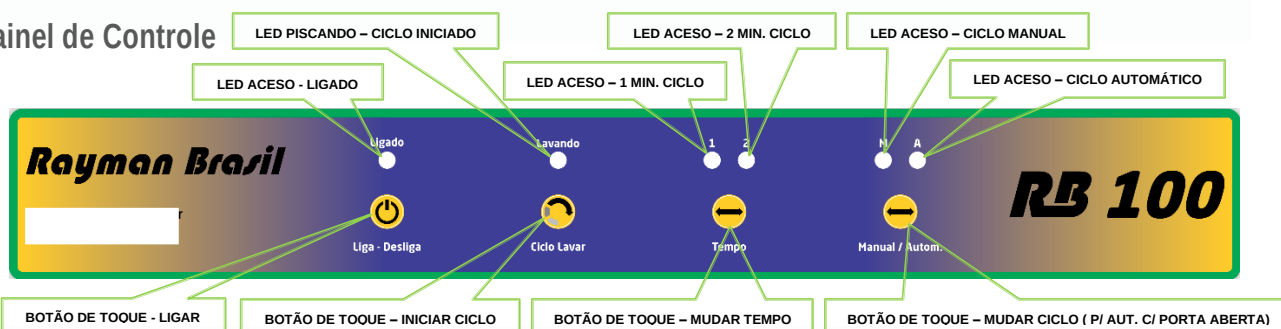
Acessório Padrão

2 cestos lisos;
Cesto: L x P x H – 350 x 350 x 150

Acessórios Opcionais

Cestos adicionais;
Mesas em inox 304 de apoio

Painel de Controle



comercial@detrix.com.br / WhatsApp 11 94543 7625
Eng. José Marcos / WhatsApp 11 91551 1359