



### CARACTERISTIQUES

- Absorption totale 6520W
- 400-415V 3N 50 Hz – autres voltages disponibles
- Construction en double paroi avec isolation thermo-acoustique
- Porte avec deux vitres indépendantes, résistantes aux hautes températures
- Doseurs détergent et liquide de rinçage, désinfectant (pour l'autonettoyage) et récipients facilement accessibles à l'avant de la machine.
- Ouverture des portes qui n'interfère pas avec l'utilisation d'équipements situés à gauche et à droite de la machine
- Cuve en acier inox AISI 316, isolée avec 4 pompes de lavage indépendantes et autonettoyantes.
- Adoucisseur incorporé automatique
- Condenseur de vapeur standard
- Brumisation froide
- Pompe de vidange de série
- Valve de sécurité anti-retour



220 H  
(320 H étagère  
supérieur)



Ø 240  
(Ø 330 étag-  
ère supérieur)



GASTRONORM  
1/1  
530x325  
(étagère  
supérieur)

### EQUIPEMENTS CONSEILLES

- 6 paniers assiettes et plateaux
- 2 paniers assiettes plates
- 2 paniers universels assiettes et plateaux
- 4 paniers tasses et verres
- 4 supports grilles tasses et verres
- 2 supports petites tasses
- 4 supports flûtes
- 2 supports soucoupes et petites assiettes
- 2 supports bols et terrines
- 6 supports couverts

### OPTIONS

- Système HACCP
- Double Face
- Hi Temp

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions: 1315x747x2043 H mm

Cycles de lavage: 9 cycles

Voltage: 400-415 V 3N 50 Hz

- Silencieuse et réduction maximale des dispersions de chaleur.
- Facilité de remplissage et de vidange, avec une ergonomie maximale. La vaisselle peut être utilisée dès la fin du cycle ou être stockée dans la machine, comme sur une étagère.
- Occupe un tiers seulement de l'espace par rapport à un système de lavage traditionnel.
- Réduit la consommation de détergent et de liquide de rinçage utilisé par rapport à un système de lavage traditionnel.
- Consommation électrique minimale, et grâce à la possibilité de lancer les cycles en différé, la machine peut fonctionner pendant les heures creuses, réduisant ainsi la puissance électrique nécessaire mais surtout les factures d'électricité.
- Installation simple et facile de la machine.
- Satisfait toutes les exigences. Peut laver n'importe quel type de plats, couverts, terrines, mais aussi verres, ustensiles, accessoires et casseroles.
- 9 cycles: trempage, économique, standard, intensif, thermo-désinfection à 93°C pendant 10 minutes, spécial cycle pour les verres, rinçage à froid, réchauffement assiettes, cycle autonettoyant. La Twin Star fait tout toute seule.

- Possibilité de diviser le lavage selon la quantité à laver et vos exigences.
- Grâce à un système de séchage innovant, vous pourrez utiliser immédiatement la vaisselle à la fin d'un cycle.
- Applications: énothèques, restaurants entre 50 et 75 couverts, écoles de 120 couverts, pizzerias de 130 couverts, services d'hôpitaux, maisons de repos, cliniques, casernes de police et équivalents.
- La pression sonore est nettement inférieure à celle d'une machine traditionnelle. Grâce à son silence, la machine peut travailler en l'absence d'opérateur afin de profiter des tarifs de nuit.
- Selon les coûts moyens européens, retour sur investissement est obtenu entre 9 et 12 mois – selon l'utilisation de la machine. Selon nos tests en usine, si la machine est correctement utilisée, elle aura une durée de vie comprise entre 12 et 15 ans.



