



CÓDIGO:

TH-ATAL-900

FICHA TÉCNICA

Tanque De Limpieza Industrial Super Clean Tank Auto Lift 900X700X830Mm
Para Cocinas Comerciales



***Nombre:** Tanque de Limpieza Industrial Super Clean Tank Auto Lift

Código de producto: TH-ATAL-900

Medida: Exteriores 900 x 700 x 830 mm; Interiores 718 x 496 x 665 mm. Cesta de carga: 700 x 450 x 200 mm.

Procedencia: Importado

Usos: Cocina

¿Dónde usarlo?: Recomendado para restaurantes, hoteles, bares, clubes, panaderías, catering, fábricas de alimentos y cocinas de alto volumen.

Material: Acero Inoxidable

Para Uso: Diseñado para remover carbón, grasas, aceites y residuos adheridos en utensilios y equipos de cocinas comerciales

Se vende por: Unidad

INFORMACIÓN ADICIONAL

Tanque De Limpieza Industrial

Tanque De Limpieza Industrial Super Clean Tank Auto Lift Atal900 De Acero Inoxidable, Diseñado Para Remover Carbón, Grasas, Aceites Y Residuos Adheridos En Utensilios Y Equipos De Cocinas Comerciales. Su Sistema De Limpieza Por Inmersión Con Detergente Biodegradable Y Cesta Automática Auto Lift Permite Una Limpieza Profunda, Reduciendo El Fregado Manual, El Tiempo De Trabajo Y El Consumo De Agua Y Productos Químicos.

- Dimensiones: Exteriores 900 X 700 X 830 Mm; Interiores 718 X 496 X 665 Mm. Cesta De Carga: 700 X 450 X 200 Mm.
- Capacidad: Hasta 30 Bandejas. Consumo Recomendado De Detergente: 3 Kg/Mes.
- Limpieza Por Inmersión: Trabaja Con Agua A Temperatura Controlada Y Detergente Alcalino Biodegradable, Activo Durante Aproximadamente 30 Días.
- Sistema Auto Lift: Elevación Automática De Tapa Y Cesta Mediante Botones Up/Down Para Facilitar La Carga Y Descarga.
- Amplia Aplicación: Ideal Para Parrillas, Superficies De Cocción A Gas, Filtros De Campanas, Bandejas, Cestas De Freidora, Sartenes, Ollas Y Rejillas De Horno.
- Materiales Compatibles: Acero Inoxidable, Aluminio Y Hierro Fundido.
- Construcción Profesional: Acero Inoxidable Grado Alimenticio, Paredes Dobles Aisladas, Control Termostático, Mecanismo De Seguridad En La Tapa Y Ruedas Para Facilitar Su Desplazamiento
- Uso Comercial E Industrial: Recomendado Para Restaurantes, Hoteles, Bares, Clubes, Panaderías, Catering, Fábricas De



Alimentos Y Cocinas De Alto Volumen.

Advertencias De Uso Y Mantenimiento

- Utilizar Gafas De Seguridad, Delantal Impermeable, Guantes De Pvc Hasta El Codo Y Calzado Antideslizante. Retirar Anillos Y Joyería Antes De Operar El Equipo.
- Retirar Los Restos De Alimentos Antes De Cargar Los Utensilios Y No Superar La Línea De Carga Máxima.
- Colocar Los Artículos De Forma Suelta En La Cesta Y Enjuagarlos Con Agua Limpia Después Del Proceso.
- Conectar Directamente A Una Toma De Pared De 240 V Y No Utilizar El Equipo Si El Cable Presenta Daños O Desgaste.
- Mantener Las Ruedas Bloqueadas Durante El Funcionamiento Y Suficiente Espacio Alrededor Del Equipo Para Ventilación Y Apertura De La Tapa.
- Antes De Drenar O Limpiar El Tanque, Apagarlo Y Desconectarlo De La Corriente.
- Enjuagar El Tanque Y La Cesta Con Agua Limpia. Limpiar El Exterior Con Un Paño Húmedo Y Tibio.
- Cambiar El Agua Y El Detergente Aproximadamente Cada 30 Días.



DE SUCIO A LIMPIO →

SUPER CLEAN TANK AUTO LIFT SYSTEM



Elimina grasa, carbón, aceite y residuos adheridos

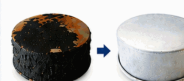
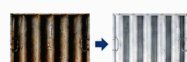


Ahorra tiempo y reduce el esfuerzo



Resultados de limpieza profesionales

APLICACIONES



Ideal para restaurantes, hoteles, bares, panaderías, catering, fábricas de alimentos y cocinas industriales.

SISTEMA DE LIMPIEZA SUPER CLEAN TANK

CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA

AUTO LIFT



ELIMINA

grasa, carbón, aceite
y residuos adheridos



AHORRA TIEMPO

y reduce el esfuerzo



MENOR CONSUMO

de agua y productos
químicos



RESULTADOS DE
LIMPIEZA PROFESIONALES

CAPACIDAD



HASTA
30
BANDEJAS

IDEAL PARA LIMPIAR



PARRILLAS



BANDEJAS



FILTROS DE
CAMPANA



CESTAS DE
FREIDORA



SARTENES



OLLAS



REJILLAS
DE HORNO



ELEVACIÓN AUTOMÁTICA
DE TAPA Y CESTA
con controles UP / DOWN



TEMPERATURA
CONTROLADA
sistema termostático



SEGURIDAD
INTEGRADA
mecanismo de seguridad
en la tapa