

LAVADO

LAVAVAJILLAS POTENTES Y PERFECTAMENTE BRILLANTES

ECO WASH

MANEJABLES Y LISTAS PARA USARLAS EN CUALQUIER AMBIENTE



Lavavajillas de capota, bajo la barra y lava vasos mono pared con mando electromecánico de fácil utilización. Cubas enteramente estampadas. Los brazos de lavado y enjuague son de plástico.



Distintos tipos: Lavavasos, Lavaplatos, Lavaobjetos, Lavavajillas.

Todos para adaptarlos a tu cocina

- Empotrados y no
- Modelo de capota
- Control mecánico o electrónico

TOTAL WASH

LAVADO PERFECTO CON UN SOLO TOQUE



La línea TOTAL WASH representa el compromiso ideal entre costes contenidos y prestaciones elevadas respetando el entorno. Lavavajillas de capota, bajo la barra y lava vasos doble pared con mando electrónico y fácil utilización, con diferentes ciclos de lavado programables. Disponible con boiler atmosférico que permite una constante presión del agua de enjuague en cualquier condición de instalación. Cubas enteramente estampadas. Los brazos de lavado y enjuague son de plástico.



b

LAVADO

EXCELSIOR

EL ALIADO PERFECTO PARA LA LIMPIEZA DE LOS INSTRUMENTOS EN LA COCINA



Las máquinas de esta línea responden a los más específicos requerimientos del mercado por lo que se refiere al ahorro energético, calidad constructiva y versatilidad. Los sistemas de recuperación del calor del agua de descarga y del vapor permiten responder a las nuevas normas en términos de impacto medioambiental y consumo eléctrico.

Toda la serie presenta cubas estampadas caracterizadas por amplios rayos para favorecer la limpieza, tiradores ergonómicos estudiados para limitar el esfuerzo del operador, control electrónico de última generación y de consulta facilitada. Los brazos de lavado y de enjuague, así como todas las lavavajillas, son de acero inox 304. Cuadro de mandos Táctil con diversos ciclos de lavado programables.



HYPER TECH WASH

ALTA TECNOLOGÍA PARA UN RESULTADO PERFECTO.



La gama de BARON diseñado para lavar perfectamente todos los utensilios, recipientes y herramientas que se utilizan en las grandes cocinas, empresas de catering , pizzerías , panaderías y pastelería y helados, tales como, por ejemplo, ollas , recipientes, bandejas (incluso los de pastelería mm . 600 x 400), " manga pastelera " , cucharones , cubiertos, etc.

Estas máquinas se caracterizan por una gran capacidad de pequeñas áreas , y para el rendimiento de limpieza también la suciedad de pesada , por bajos costes de funcionamiento y facilidad de limpieza de los tanques y los órganos internos al final del servicio.

Carrocería de doble pared, aislada - Cuba embutida - Mandos electrónicos - Ciclo de limpieza automático de la cuba al final del día - Bomba vertical autolimpiante - Sistema P (Calderín atmosférico+Break tank) - Doble filtración del agua.

