



FRUCOSOL MC1000 . máximo rendimiento



ACERO
INOX.



BIO
+
ECO



■ Consumo	1400 w
■ Capacidad	280 L
■ Temperatura de trabajo	75°C
■ Voltaje	230 -110v/ 50-60 Hz.Monofásica
■ Peso neto	108 Kg
■ Dimensiones	97 L x 65 An x 98 Al cm
■ Dimensiones internas	82 L x 51 An x 68 Al cm

■ Consumption	1400 w
■ Capacity	280 L
■ Working temperature	75°C
■ Voltage	230 -110v/ 50-60 Hz.Single phase
■ Net weight	108 Kg
■ Dimensions	97 L x 65 D x 98 H cm
■ Internal dimensions	82 L x 51 D x 68 H cm

■ Consommation	1400 w
■ Capacité	280 L
■ Température de fonctionnement	75°C
■ Alimentation	230 -110v/ 50-60 Hz.Monophasé
■ Poids net	108 Kg
■ Dimensions	97 L x 65 P x 98 H cm
■ Dimensions intérieures	82 L x 51 P x 68 H cm

Los utensilios de cocina, filtros, bandejas ..etc, quedarán libres de grasa; y su **VIDA ÚTIL SERÁ MAYOR** gracias a la eliminación de productos químicos en las tareas de limpieza.

ELIMINARÁ EL RIESGO DE INCENDIOS y mantendrá un ambiente más saludable y limpio.

HIGIENE Y DESINFECCIÓN gracias al sistema de lavado constante a temperatura de 75°C; ayudando a cumplir las normativas de higiene.

Tecnología que garantiza un **BAJO CONSUMO DE AGUA, ENERGÍA Y DETERGENTE**; colaborando con el desarrollo sostenible.

Recomendada para : **HOSPITALES, HOTELES, RESTAURANTES, PANADERÍAS, GERIÁTRICOS, CENTROS ESCOLARES, ESTACIONES DE DE SERVICIO, COMEDORES DE EMPRESA, COLECTIVIDADES, SALONES DE EVENTOS...ETC**

The kitchen tools, filters and trays won't have grease anymore, and its **LIFE WILL BE LONGER** thanks to the elimination of chemical products from the cleaning tasks.

You will **FINISH WITH THE RISK OF FIRES**, and the environment will be healthier and cleaner.

HIGIENE AND DISINFECTION thanks to the continuous washing process with temperatures of 75°C, according to the hygiene rules.

Technology that guarantees a **LOW CONSUMPTION OF WATER, ENERGY AND DETERGENT**, helping in this way to take care of environment.

Recommended for: **HOSPITALS, BUSINESS' KITCHEN, BAKERIES, COLLEGES, 'PETROL STATIONS, HOSTELS, HOTELS...ETC.**

Les ustensiles de cuisine, filtres et plateaux, etc, ne garderont aucune trace de gras; et, grâce à l'élimination de produits chimiques lors du nettoyage, **LEUR DUREE DE VIE SERA PROLONGÉE.**

VOUS ÉLIMINEREZ LE RISQUE D'INCENDIES et conserverez un environnement plus sain et propre.

HYGIÈNE ET DÉSINFECTION grâce au système de lavage constant à une température de 75°C; selon les normes d'hygiène

Technologie qui garantit une **FAIBLE CONSOMMATION D'EAU, D'ENERGIE ET DE DETERGENT**; en aidant à la protection de l'environnement.

Recommandées pour: **HÔPITAUX, RESTAURANTS, HÔTELS, BOULANGERIES, SERVICES GÉRIÁTRQUES, CENTRES SCOLAIRES, STATIONS SERVICE, RESTAURANTS D'ENTREPRISE, COLLECTIVITÉS, FORES-EXPO...ETC.**



Fabricada en acero inoxidable

Made in stainless steel

Fabriqué en acier inoxydable



Reducidas dimensiones

Small dimensions

Petites dimensions



Biodegradable y ecológico

Ecological and biodegradable

Biodégradable et écologique



Ahorro

Save

Économies



Elimina bacterias e impurezas

Removes bacteria and impurities

Élimine les bactéries et impuretés