

machine pour nettoyer et entretenir vos couverts

ÉCLAT DE FRANCE



Vincent machine pour laver et rincer les couverts

Production	1 panier de couverts* en 3 min
Consommation	5,5 A en 400 V
Pompe de dosage	0,5%
Consommation d'eau	60 à 80 l/h
Arrivée d'eau	1/2"
Écoulement d'eau	Ø 50
Dimensions	H 1086 Ø 1495
Garantie pièces	2 ans
Agent de lavage	20 litres

Cécile 2 machine pour essuyer les couverts

Production	1 panier de couverts* en 45"
Consommation	9 A en 400 V
Lampe germicide	✓
Ventilateur	✓
Dimensions	H 790 L 900 P 1080
Garantie pièces	2 ans (sauf lampe UV)**
Poids	140 kgs
Agent de brillantage	22 litres

Un vibreur à bâtonnets de porcelaine

Lorsque les couverts doivent être lavés même après plusieurs jours de stockage le passage des pièces, même encrassées, dans un vibreur avec des bâtonnets de porcelaine avec un additif tensioactif de dégraissage, nettoyage et éclaircissage, permet de décoller les aliments et d'apporter du brillant aux couverts à chaque passage. La porcelaine a un léger mordant abrasif que n'a pas la bille acier qui elle permet plutôt de faire de la remise en état.

Un essueur modèle CECILE

A la sortie du vibreur les couverts sont envoyés directement dans l'essueur qui avec son agent de séchage (rafle de maïs) terminera le traitement des couverts tout en apportant encore un peu plus de brillantage.

Le nettoyage régulier des couverts par ce procédé, entretient l'éclat des pièces et supprime les opérations périodiques de rénovation par produit rénovant ou par la bille acier.

*1 panier de couverts représente 160 à 180 pièces / ** La lampe UV doit être changée toutes les 1200 heures ou tous les deux ans