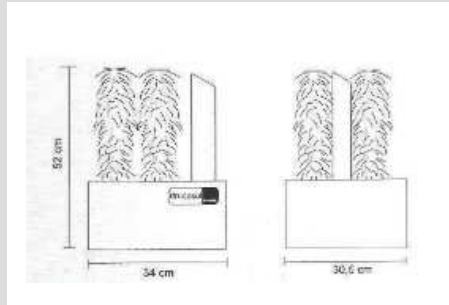


Secadora abrillantadora de copas SV-1000

DATOS TÉCNICOS



▪ Producción	240- 360 piezas/ hora
▪ Consumo	1100 w
▪ Ventilador	Aire caliente
▪ Voltaje	230-110 v / 50-60 Hz. Monofásica
▪ Peso neto	16 Kg
▪ Dimensiones	34 L x 30,50 An x 52 Al cm



BENEFICIOS

- Calidad de **PRESENTACIÓN PROFESIONAL Y CONSTANTE** gracias a la eliminación de la dura tarea del secado manual.
- **MEJORA LA IMAGEN PROYECTADA A SUS CLIENTES** y reduce el tiempo empleado en la tarea del secado.
- Se adapta a la **GRAN VARIEDAD DE FORMATOS DE VASOS Y COPAS**.
- Aporta mayor limpieza e higiene al proceso; además de **REDUCIR LOS COSTES POR ROTURAS**.
- Recomendada para: **BODEGAS, COCTELERÍAS, PUBS, CAFETERÍAS, BARES, DISCOTECAS, SALAS DE FIESTA, SERVICIO DE CATERING...ETC.**

Pol. Ind. Lalín 2000, C/D, P/7, L-1
36500 Lalín, Pontevedra
Telf: 986 781 805
tiendas@gerlo.com



www.gerlo.com

A granxa de San Lázaro, nº 2 bajo
15703 Santiago de Compostela, A Coruña
Telf: 981 564 645
comercial@gerlo.com