



Zmywarka gastronomiczna kapturowa T 155

Producent

Silanos

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary (cm): 67 x 88,5 x 159
2. Zasilanie el. (V/Hz): 400 V /3N/ 50 Hz
3. Moc (kW): 9,2
4. Waga(kg): 170
5. Grzałka bojlera (kW): 8
6. Grzałka wanny (kW): 4
7. Wydajność pompy odpływu (kW): 2x 0,55
8. Pojemność wanny (l): 40
9. Pojemność bojlera (l2): 10
10. Temperatura dopływu wody (°C): 10 - 80
11. Ciśnienie dopływu wody (bar): 2 - 4
12. Zużycie wody na 1 cykl (l): 3
13. Cykl mycia (s): 60 / 120 /180 / 240
14. Wydajność (koszy/h): 60 (1440 talerzy)

Opis produktu:

- możliwość mycia tac i GN
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego
- podgrzewana wanna
- elektrozawór ciepłej wody
- termometr bojlera i wanny
- 2 pompy myjące
- cykle mycia: 1', 2', 3', 4'
- wysokość drzwi: 49 cm
- wymiar kosza: 55 x 55 cm lub 50 x 50 cm
- stoły nie są wliczone w cenę zmywarki
- standardowe wyposażenie: 1x kosz na szkło, 1x kosz na talerze (24), 1x koszyk na sztućce
- uzupełnienie o automatyczny start (pokrywą) 269,-

Zmywarka gastronomiczna kapturowa T 155 wykonanie ze stali nierdzewnej, temperatura mycia 60°C, wyparzania 90 °C, dwustopniowy system filtrujący, komfort pracy, pozycja pionowa, możliwość pracy w systemie kątowym, przeciwwagowy system podnoszenia kaptura, opcjonalnie stoły załadownicze i wyładownicze myjącego i nabłyszczającego, dwa komplety ramion myjących i płuczących, temperatura mycia 60 °C, wyparzania 90 °C, zużycie wody na cykl: 2-3 litry, dwustopniowy system filtracyjny, pompa odpływu.