8(800)550-91-79

Котломоечная машина Abat МПК 65-65



(Цена со склада в г.Москва)

396 999 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России







Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Котломоечная машина Abat МПК 65-65 используется на предприятиях общественного питания и торговли для мойки больших кастрюль, тарелок, стаканов, бокалов, столовых приборов, а также гастроемкостей и противней. Модель оснащена электронной панелью управления и ванной с скругленными углами, облегчающими гигиеническую уборку машины. Детали, контактирующие с водой, и облицовка выполнены ИЗ 304, нержавеющей стали AISI разбрызгиватели - из нержавеющей стали AISI 321. В комплект поставки входит: - 2 дозатора (моющий и ополаскивающий) - 2 насоса (мойки и ополаскивания)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

OCHOBHBIE XAPAKTEPHCTHKH	
Код товара	12773
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11,5
Ширина, мм	835
Глубина, мм	1000
Высота, мм	1950
Производительность по тарелкам, шт	340
Количество режимов мойки	4
Возможность мытья подносов	да
Длительность цикла, сек	180/360/540/720
Количество корзин в комплекте, шт	2
Размер корзины	500×500
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	50
Функция холодного ополаскивания	нет
Вес нетто, кг	200
Вес в упаковке, кг	278
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x1140x2164
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Кол произволителя	71000008418

Код производителя 71000008418 Статус в Москве в наличии

Стоимость доставки по Москве 1000

выкатная тележка с роликами Особенности: 4 режима мойки Автоматическая подача моющего средства Автоматическая подача ополаскивающего средства Автоматическое наполнение ванны водой и поддержание ее уровня Эксплуатация при горячем и холодном водоснабжении благодаря раздельным системам циркуляции воды Контроль и поддержание температуры воды в ванне и бойлере Дозаторы моющего ополаскивающего средств Быстрая и легкая очистка форсунок разбрызгивателей Насос для повышения давления водопроводной сети при ополаскивании Характеристики: Производительность: Корзины: 19 шт./час Котлы / кастрюли диаметром до 650 мм и высотой до 650 мм: 19 шт./час Котлы / кастрюли диаметром до 320 мм и высотой до 650 мм: 76 шт./час Гастроемкости размером GN 2/1 глубиной до 40 мм: 152 шт./час Гастроемкости размером GN 2/1 глубиной до 20 мм: 228 шт./час Гастроемкости размером GN 2/1 глубиной до 40 мм: 304 шт./час Гастроемкости размером GN 2/1 глубиной до 20 мм: 456 шт./час Тарелки: 340 шт./час Стаканы: 684 шт./час Цикл мойки: 180 / 360 / 540 / 720 сек. Объем: Бойлер: 10 л Ванна: 50 л Расход за цикл: Ополаскивающее средство: 2,4 мл Моющее средство: 12 мл Вода: 4 л Температура: Мойка: 55 °C Ополаскивание: 85 °C Подключение: 5 °C Давление водопроводной сети: от 200 до 600 кПа Напряжение: 380 В Мощность: Общая: 11,5 кВт ТЭНы бойлера: 9 кВт ТЭНы ванны: 9 кВт Электродвигатель насоса мойки: 2,2 кВт Электродвигатель насоса ополаскивания: 0,45 кВт Моющий дозатор: 3,5 кВт Ополаскивающий дозатор: 3,5 кВт Размер моечной камеры: 650х785х650 Внутренние размеры корзины с роликами: 650x785 MM Габариты: 835х1000-1375х1950-2145 мм Вес: 200 кг Опции (заказываются отдельно): Кассета для мытья тарелок (500х500 мм) Кассета нейтральная для мытья стаканов и чашек (500x500 мм) Металлическая сетка для нейтральной кассеты Съемный держатель для мойки больших противней, подносов и неглубоких гастроемкостей Защитная сетка для мытья легких предметов