Myčka na černé nádobí HOONVED - model HD 80 BT



Naše cena bez DPH : 246.200 Kč
Naše cena s DPH : 297.902 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: H591142

Dodávka a montáž myčky na míru:

Myčku nádobí k Vám dovezeme, zapojíme, nastavíme dávkování mycího a oplachového prostředku, stroj nakonfigurujeme dle podmínek užívání a personál zaškolíme ke správné obsluze. V případě objednávky myčky Vám zpracujeme cenovou nabídku na dopravu a montáž myčky na místo instalace. Výjezd servisního technika počítáme z Prahy nebo Brna. K námi dodávaným myčkám poskytujeme také nadstandardní záruční i pozáruční servis.

V naší nabídce najdete také kompletní sortiment příslušenství - koše do myček, sprchy a baterie či úpravny vody. Mycí a oplachovou chemii máme vždy skladem.

Výrobce	HOONVED
Příkon	8,35 kW
Mycí cyklus	2 / 4 / 6 / 8,5 min.
Velikost koše	810 x 700 mm
Světlá vstupní výška	650 mm
Základní vybavení	Break tank systém, dávkovací čerpadlo mycího a oplachového prostředku
Nadstandard	Odpadní čerpadlo, tepelně akustická izolce, RCC - kondenzační jednotka
Kapacita mycího tanku	86 litrů
Objem bojleru	10,5 litrů
Spotřeba vody	5 litrů
Teplota vody při mytí	55 °C
Teplota vody při oplachu	85 °C
Připojení hadice na vodu	3/4"
Rozměry vnější	996 x 915 x 1890 mm
Připojení	400V
Vyrobeno	Itálie

Profesionální myčka na černé nádobí z řady HD zajišťuje perfektní výsledky při mytí kuchyňského náčiní, plechů, gastronádob, podnosů, táců, tukových filtrů apod. a hodí se tak především pro cukrárny, zmrzlinárny, pekárny, řeznictví, školní jídelny, cateringové společnosti apod.

Jedná se o precizně konstruovaný italský výrobek s jednoduchým ovládáním, čtyřmi mycími cykly a vysoce výkonnými mycími rameny z nerezové oceli.

Hlavní přednosti myčky HD 80 BT:

- vysoce odolná konstrukce z nerezové oceli 18/10 (AISI 304)
- otáčivé mycí a oplachová ramena z nerezové oceli 18/10 (AISI 304)
- 4 mycí cykly: krátký - střední - dlouhý a intenzivní
- vyvážené dveře, které se při otevření rozdělí na dvě části a umožňují pohodlný přístup
- snadno odjímatelné nerezové filtry z mycího tanku
- dotykový ovládací panel s digitálním displejem
- funkce automatického mytí při zavření dveří
- funkce automatického čištění
- funkce zastavení mycího cyklu včetně světelné kontrolky
- filtr sacího čerpadlo zajišťuje ochranu mycího čerpadla a zabraňuje ukládání zbytků v mycím okruhu
- break tank system ve standardu
- funkce zastavení mycího cyklu v případě nechtěného otevření dveří myčky během cyklu
- displej a dotyková klávesnice jsou vodě odolné
- elektronická regulace nízkého napětí 12 V

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Popis variant:

Technické parametry myčky nádobí HD 80 BT:

- Světlá vstupní výška: 650 mm
- Rozměr koše: 810 x 700 x 650 mm
- Rozměr přístroje (š x h x v): 996 x 915 x 1890 mm (2170 mm při otevření dveří)
- Pracovní cyklus: 2 - 4 - 6 - 8,5 min.

- Výkon mycího čerpadla: 2,35 kW
- Spotřeba vody na cyklus: 5 l
- Příkon tělesa boileru: 6,0 kW
- Příkon tělesa vany: 6,0 kW
- Celkový příkon: 8,35 kW
- Napětí: 400 V / 50 Hz

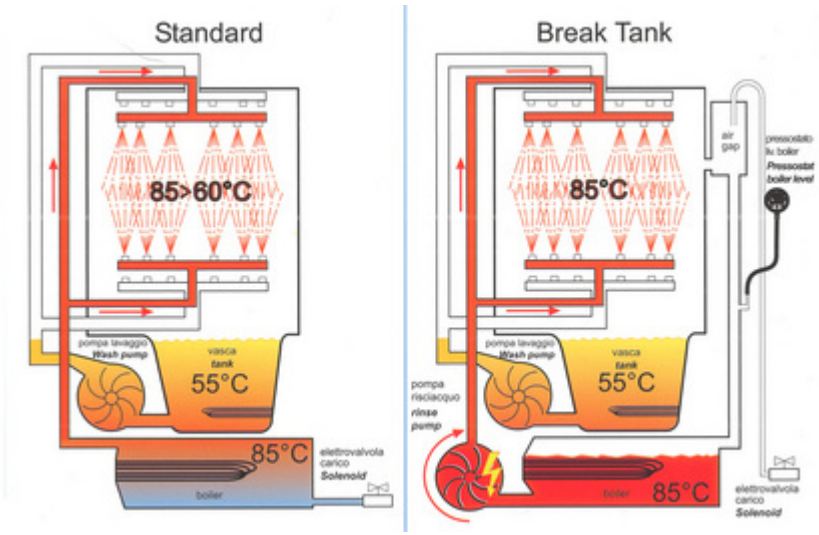
- Teplota mytí: 50°-60°
- Teplota oplachu: 80°-90°
- Objem náplně vany: 86 l
- Objem náplně boileru: 10,5 l
- Doporučený tlak ve vodovodním řádu: 2-4 bar
- Připojení vody: 3/4"
- Hlučnost: < 70 dB (A)
- včetně dávkovacího čerpadla mycího a oplachového prostředku

BREAK TANK SYSTÉM (ve standardu)
Break tank je systém, který zajišťuje stabilní teplotu a tlak po celou dobu oplachu. Vzduchová kapsa brání toku vody zpět do oběhu, proto tento systém najde využití zejména tam, kde je kladem zvýšený důraz na hygienu a čistotu - např. nemocnice, pečovatelské služby, školy, domovy pro seniory apod.

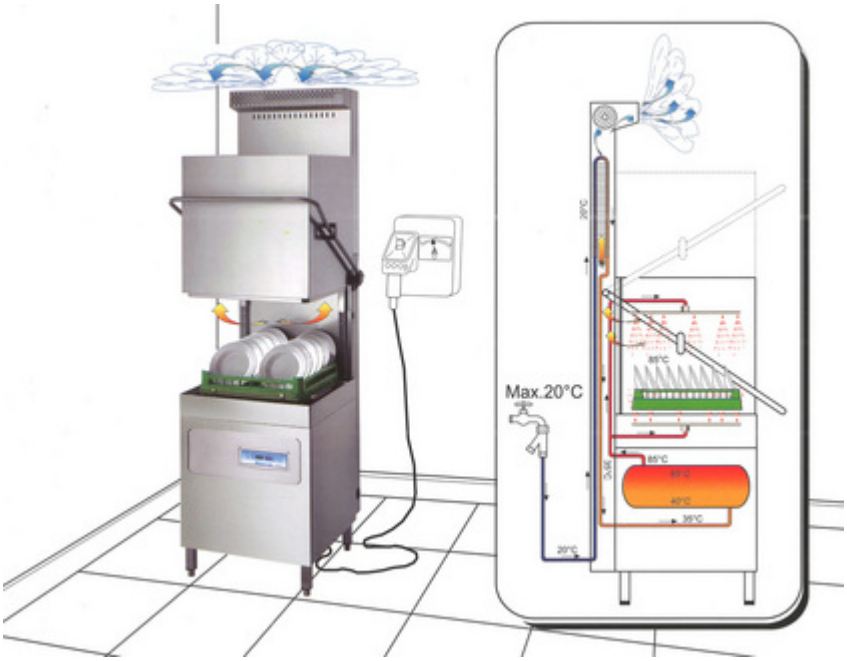
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



KONDENZAČNÍ JEDNOTKA RCC (za příplatek)



Pozn.: Tvrdost vody musí být v rozmezí 4° - 10° F. Pokud je voda tvrdší, je potřeba použít změkčovač vody.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

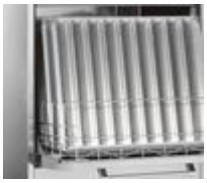
Výhody myček HOONVED:

- Výborný poměr kvalita / cena
- Kvalitní italská výroba s dlouhou tradicí
- Široká škála modelů
- Jednoduché ovládání, snadná údržba
- Vysoký výkon, spolehlivý provoz
- Funkční design
- Perfektní mycí výsledek na konci cyklu

Již přes více než 40 let je HOONVED jednou z předních firem na trhu s profesionální mycí technikou. Know-how, výzkum, inovace a neustálé zlepšování vývoje a výroby činí ze společnosti HOONVED jedničku na trhu.

Naše firma ? GASTROFORM, s.r.o. ? je přímým dovozcem a partnerem firmy HOONVED v České republice.

Další fotografie:





GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz