Průchozí myčka nádobí HOONVED - model CAP 10 E



Naše cena bez DPH : 134.400 Kč
Naše cena s DPH : 162.624 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: 58575

Výrobce	HOONVED
Příkon	7,10 kW
Mycí cyklus	65 / 100 / 150 s + 8 min intenzivní cyklus
Velikost koše	500 x 500 mm
Světlá vstupní výška	420 mm
Kapacita mycího tanku	42 litrů
Objem bojleru	8,2 litrů
Spotřeba vody	3,5 litrů
Počet talířů	1000
Teplota vody při mytí	55 °C
Teplota vody při oplachu	85 °C
Připojení hadice na vodu	3/4"
Připojení hadice pro odpad	1"
Maximální teplota připojené vody	50 °C
Rozměry vnější	625 x 740 x 1470 / 1960 mm
Připojení	400V
Vyrobeno	Itálie

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.

K průchozím myčkám nádobí vyrábíme na míru vstupní a výstupní nerezové stoly.

Profesionální průchozí myčka na nádobí CAP 10 E - precizně konstruovaný italský přístroj, který zajistí perfektní výsledky při mytí nádobí a skla. Průchozí myčky jsou vhodné pro náročnější gastronomické provozy a větší kuchyně.

Technické parametry průchozí myčky CAP 10 E:

- Světlá vstupní výška: 420 mm
- Rozměr koše: 500x500 mm
- Rozměr přístroje (š x h x v): 625x740x1470/1960 mm
- Pracovní cyklus: 65 - 100 - 150 s + 480 s intenzivní cyklus
- Kapacita: 1000 talířů / hod

- Výkon mycího čerpadla: 1,10 kW
- Spotřeba vody na cyklus: 3,5 l
- Příkon tělesa boileru: 6,0 kW
- Příkon tělesa vany: 4,0 kW
- Celkový příkon: 7,10 kW
- Napětí: 400 V / 50 Hz

- Teplota mytí: 50°-60°

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:

- Teplota oplachu: 80°-90°
- Objem náplně vany: 42 l
- Objem náplně boileru: 8,2 l
- Doporučený tlak ve vodovodním řádu: 2-4 bar
- Připojení vody: 3/4"
- Připojení na odpad: 1"
- Maximální teplota vstupní vody: 55°C
- Hlučnost: < 70 dBA

BREAK TANK SYSTÉM (nadstandardní vybavení za příplatek)
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.

Další vlastnosti:

- Myčka je vybavena dávkovacím čerpadlem mycího a oplachového prostředku
- Nerezová mycí a oplachová ramena

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

Detaily provedení



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





Průchozí myčky doporučujeme doplnit o nerezové vstupní a výstupní mycí stoly vyrobenými na míru - pro více informací klikněte zde.

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

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