

Машина для мойки котлов SILANOS LP109E

Цена - 709 500 руб.



Характеристики

Описание

Машина для мойки котлов SILANOS LP109E производства **SILANOS (Италия)**. Предназначена для мытья котлов, кастрюль и другой габаритной посуды.

Подходит для заведений общественного питания с полным циклом приготовления. Высокая производительность этого профессионального оборудования позволяет существенно сократить затрачиваемое на мытье время.

Особенности:

Материал корпуса и основные компоненты посудомоечного оборудования выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304

В стандартном исполнении двойная изоляция дверцы и стенок машины, для уменьшения шума и тепловыделения

Электронная панель управления

Легки в эксплуатации

Безопасный и легкий доступ для проведения технического обслуживания и очистки

Высокая эффективность, гигиеничность и безопасность

Длительность рабочих циклов при необходимости может быть модифицирована

Дополнительная характеристика:

Производительность: 20 корзин/час

Длительность моющего цикла: 180/360/540 сек

Потребление воды: 8 л/цикл

Температура мойки: 55 °C

Температура ополаскивания: 85 °C

Объем бойлера: 12 л

Объем ванны с моющим раствором: 96 л

Диаметр трубы для подключения к водопроводу: ¾"

Диаметр труб для подключения к системе канализации: 1¾"

Минимальное давление воды на подающем водопроводе: 2 атм.

Максимальное давление воды на подающем водопроводе: 4 атм.

Дозатор моющего средства в комплект не входит

Ссылка на товар в интернет
магазине Ресторан Сервис



ООО ГК "РЕСТОРАН СЕРВИС"
restoranservice@gmail.com
restoran-service.ru