

Zmywarko wyparzarka, uniwersalna, dozownik płynu myjącego, P 3.4/4.9 kW, U 230/400 V Stalgast 801506

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 801506

Cechy produktu

Szerokość (mm): 565
Głębokość (mm): 685
Wysokość (mm): 835
Moc elektryczna (kW): 3.4/4.9
Moc zainstalowana (kW): 5.4/6.9
Napięcie (V): 230/400
Moc grzałki bojlera (kW): 3/4.5
Moc grzałki komory (kW): 2
Długość cyklu pracy(sek.): 120/180
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Marka: Stalgast

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE UNIWERSALNE

Zmywarka uniwersalna 500 × 500 mm z dozownikami do profesjonalnej gastronomii

Profesjonalna zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzania została zaprojektowana z myślą o lokalach, w których liczy się **sprawna organizacja pracy, higiena i powtarzalne efekty mycia**. Urządzenie nadaje się do mycia **talerzy, szkła,**

tac oraz pojemników GN 1/1, dzięki czemu dobrze sprawdza się w zróżnicowanym środowisku pracy.

Połączenie **krótkich cykli mycia, precyzyjnego jelitkowego dozownika płynu myjącego i nabłyszczającego oraz uniwersalnego zasilania 230 / 400 V** sprawia, że model ten wspiera ciągłość pracy kuchni i ułatwia dopasowanie urządzenia do warunków technicznych lokalu.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

KOSZ

500 × 500 mm

CYKL PRACY

120 / 180 sek.

WYDAJNOŚĆ

30 / 24 kosze/h

ZUŻYCIE WODY

2,5 l / cykl

ZASILANIE

230 / 400 V

MAKS. WYSOKOŚĆ NACZYŃ

320 mm

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Dlaczego ten model dobrze sprawdza się w lokalu?

- **funkcja wyparzania** wspiera utrzymanie wysokiego poziomu higieny w codziennej pracy
- **krótkie cykle 120 i 180 sekund** pomagają utrzymać płynność pracy podczas intensywnej obsługi
- **wydajność do 30 koszy na godzinę** ułatwia obsługę większej liczby naczyń bez przestojów
- **dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego** pozwalają uzyskać powtarzalne rezultaty mycia
- **niskie zużycie wody** pomaga ograniczać koszty bieżącej eksploatacji
- **uniwersalne zastosowanie** pozwala myć różne typy naczyń w jednym urządzeniu

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- restauracje
- bary i puby
- kuchnie hotelowe
- catering
- stołówki i zaplecza gastronomiczne

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Najważniejsze cechy urządzenia

- **nowoczesny design**
- **sterowanie elektromechaniczne**
- **czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania**
- **odpowiednio pochylony panel** zapewniający komfort pracy
- **ergonomiczny uchwyt**

- **kontrolki temperatury pracy bojlera i komory**
- **2 pary ramion myjąco-płuczących** – góra / dół
- **wysokość komory wsadowej około 370 mm**
- **konstrukcja ze stali nierdzewnej**

WAŻNE PRZED ZAKUPEM

Informacje praktyczne

WYPOSAŻENIE

W komplecie znajdują się **3 kosze: do talerzy, uniwersalny i do szkła** oraz **pojemnik na sztućce**.

INSTALACJA

Urządzenie umożliwia **konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V**, ale **nie jest wyposażone w przewód zasilający ani wtyczkę**.

EKSPLOATACJA

Dla ochrony przed kamieniem urządzenie **powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody**. Opcjonalnie można zastosować **filtr powierzchniowy**. W celu ochrony przed osadzaniem się kamienia i uzyskania optymalnej jakości mycia rekomendowane są **profesjonalne płyny do zmywarek Stalgast**.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	Uniwersalna z funkcją wyparzania
Zastosowanie	Talerze, tace, pojemniki GN 1/1
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	685 × 680 × 835 mm
Napięcie	230 / 400 V
Moc elektryczna	10 kW
Moc zainstalowana	6,8 kW

Moc grzałki bojlera	3,0 kW
Moc grzałki komory	2,0 kW
Długość cyklu pracy	20 / 30 cykli
Wydajność	24 l/h
Zużycie wody	2,5 l cykl
Rozmiar kosza	500 x 500 mm
Maks. wysokość mytego naczynia	370 mm
Wysokość komory wsadowej	370 mm
Materiał wykonania	Stal nierdzewna