



## Zmywarko wyparzynka, 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): 680

Wysokość (mm): 835

Długość cyklu pracy(sek.): 120/180

Materiał wykonania: stal nierdzewna

Moc elektryczna (kW): 3,4/4,9

Napięcie (V): 230/400

Moc grzałki bojlera (kW): 3/4.5

Moc grzałki komory (kW): 2

Moc zainstalowana (kW): 5,4/6,9

### ZMYWARKI GASTRONOMICZNE UNIWERSALNE

# Zmywarka uniwersalna 500 × 500 mm z dozownikami do profesjonalnej gastronomii

Profesjonalna zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzynania została zaprojektowana z myślą o lokalach, w których liczy się **sprawną organizacją pracy, higieną i powtarzalnymi efektami 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 nablyszczającego 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 przestołów
- **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	tace, pojemniki GN 1/1
--------------	------------------------

Wymiary (szer. x wys.)	680 x 335 mm
------------------------	--------------

Napięcie	400 V
----------	-------

Moc elektryczna	10 kW
-----------------	-------

Moc całkowita	12 kW
---------------	-------

Moc grzałki bojlera	5 kW
---------------------	------

<b>Moc grzałki komory</b>	
---------------------------	--

<b>Długość cyklu pracy</b>	
----------------------------	--

<b>Wydajność/h</b>	
--------------------	--

<b>Zużycie wody</b>	
---------------------	--

<b>Forma</b>	
--------------	--

<b>Maksymalna wysokość mytego naczynia</b>	
--	--

<b>Wysokość komory wsadowej</b>	
---------------------------------	--

<b>Materiał wykonania</b>	
---------------------------	--