

Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowana elektromechanicznie, HENDI, Budget Line, z dozownikiem detergentu i pompą spustową, 400V/66

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 233054

Cechy produktu

Długość (mm): 570
Szerokość (mm): 600
Wysokość (mm): 830
Waga netto (kg): 53
Moc wejściowa (W): 6600
Napięcie (V): 400
Poziom hałasu (dB): 61.04
Panel sterowania: Cyfrowy
Max. wysokość naczynia (mm): 335
Linia produktów: Budget Line

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE 500X500

Zmywarka do naczy? 50x50 HENDI – profesjonalna zmywarka gastronomiczna z dozownikiem detergentu i pomp? spustow?

Profesjonalna **zmywarka gastronomiczna HENDI 500x500 mm** zosta?a zaprojektowana do codziennego mycia **talerzy, sztu?ców, szk?a, kubków oraz tac**. To praktyczne rozwi?zanie do restauracji, barów, sto?ówek i punktów gastronomicznych, w których liczy si? szybka obs?uga, powtarzalne efekty mycia oraz wygoda pracy na zapleczu.



Najwa?niejsze korzy?ci w codziennej pracy

Zmywarka gastronomiczna HENDI zosta?a wyposa?ona w rozwi?zania, które u?atwiaj? codzienn? prac? i pomagaj? utrzyma? sprawny rytm dzia?ania lokalu. **Dozownik detergentu, dozownik nab?yszczacza oraz pompa spustowa**

zwi?kszaj? wygod? u?ytkowania, a **krótki cykl mycia 120 sekund** pozwala szybciej przygotowa? kolejne partie naczy? do ponownego u?ycia.

Model osi?ga **wydajno?? do 30 koszy na godzin?**, a przy tym utrzymuje **niskie zu?ycie wody na poziomie 2–2,5 l na cykl**, co pomaga kontrolowa? koszty eksploatacji. To dobry wybór wsz?dzie tam, gdzie znaczenie maj? niezawodno??, prostota obs?ugi i wygodne utrzymanie urz?dzenia w czysto?ci.

Konstrukcja i parametry pracy

Urz?dzenie zosta?o zaprojektowane z my?l? o intensywnej eksploatacji w gastronomii. Solidna konstrukcja, trwa?e materia?y oraz stabilne parametry pracy sprawiaj?, ?e zmywarka dobrze odnajduje si? w codziennym u?ytkowaniu na profesjonalnym zapleczu kuchennym.

Parametr	Warto??
Konstrukcja	Stal nierdzewna
Materia?	AISI 304
Moc	6 kW

Wbudowana	35 l/h, 2,8 kW
Moc pompy	0,75 KM
Poziom ha?asu	62dB
Szczelno??	IP44
	Dolne, solidne,
	2 dysze w boilerze
	regulowane, ok.
Termostat boilera	do 105°C, ø40 mm
Termostat wanny	do 99°C
Programowalno??	nie
Pod??czenie do wody	tak

Wyposa?enie w zestawie

- 1? kosz uniwersalny, ø25 mm
- w?? prysznicowy, 2 m

500x500x(H)105 mm

- **kabel elektryczny bez wtyczki**
- **wyposa?enie:**
  - wk?adki z bolcami na talerze g??bokie i p?ytkie **5x8 szt.**
  - **dozownik nab?yszczacza**
  - wymiar kosza na talerze:
  - **500x500x(H)105 mm**
  - przystosowany do zmywarek do ci??kich naczy? o wymiarach **110x110x(H)180 mm**
  - **wymagane ci?nienie wody 1,5 m**, przy??cze **3/4” gwint wew.**

Dane techniczne

Marka	MENA
EAN	5901369233054
Napi?cie	400
Moc wej?ciowa	1600
D?ugo??	570
Szeroko??	600
Wysoko??	830
Wymiary	(W)570 × (D)600 × (H)830 mm
Materia?	Stal, tworzywo

Waga netto	3 kg
Waga	3 kg
Poziom ha?asu	72 dB
Ilo?? w opakowaniu	1 szt.
Wymagana instalacja przez elektryka	tak
Pod??czenie do wody	3/4"

Zastosowanie i dlaczego warto wybra? ten model

Ta **zmywarka do naczy? 50x50 HENDI** sprawdzi si? w **restauracjach, barach, sto?ówkach, punktach gastronomicznych oraz na profesjonalnych zapleczach kuchennych**, gdzie potrzebne jest szybkie i wygodne mycie naczy? przy zachowaniu stabilnych parametrów pracy.

To dobry wybór dla lokali, które oczekuj? po??czenia **solidnej konstrukcji, prostej obs?ugi, oszcz?dnej eksploatacji i praktycznego wyposa?enia**. Dzi?ki krótkiemu cyklowi mycia, wydajno?ci do 30 koszy na godzin? oraz obecno?ci dozowników i pompy spustowej urz?dzenie wspiera sprawn? organizacj? pracy w kuchni.

Szukasz niezawodnej zmywarki gastronomicznej 500x500 do codziennej pracy? Ten model HENDI b?dzie praktycznym i wygodnym rozwi?zaniem do profesjonalnej gastronomii.