



## Zmywarka gastronomiczna podblatowa 50x50 Doppio z dozownikiem detergentu i pompą spustową 400V 4900W Hendi 237366

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 237366

### Cechy produktu

Sterowanie: Analogowe

Długość (mm): 565

Szerokość (mm): 605

Wysokość (mm): 830

Napięcie (V): 230/400

Materiał: Stal nierdzewna

Waga netto (kg): 53

Moc wejściowa (W): 4900

## Zmywarka gastronomiczna 50x50 Doppio HENDI – z dozownikiem detergentu i pompą spustową | 400V / 4900W

Profesjonalna **zmywarka gastronomiczna 50x50 HENDI Doppio** to urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w kuchniach restauracyjnych, hotelach, stołówkach oraz lokalach gastronomicznych. Model o kodzie **237366** wyposażony został w **pompę spustową** oraz **dozownik detergentu i nablyszczacza**, co umożliwia wygodną i powtarzalną pracę w profesjonalnym środowisku gastronomicznym.

Urządzenie pracuje z koszami o standardowym wymiarze **500 × 500 mm**, dzięki czemu nadaje się do mycia talerzy, szkła, sztućców, kubków oraz tac. Konstrukcja ze **stali nierdzewnej 18/8** zapewnia odporność na intensywne użytkowanie w profesjonalnej gastronomii.

### Najważniejsze cechy zmywarki gastronomicznej HENDI 237366

- kosz o wymiarach **500 × 500 mm**
- **2 programy mycia** – 120 s oraz 180 s
- wydajność do **30 koszy na godzinę**
- zużycie wody: **ok. 2,4–2,6 l na cykl**
- **pompa spustowa** w standardzie
- **dozownik detergentu i nablyszczacza**
- oddzielne ramiona myjące i płuczące
- sterowanie elektromechaniczne

- solidne **dwuwarstwowe drzwi**
- obudowa wykonana ze **stali nierdzewnej 18/8**

## Skuteczność mycia w profesjonalnej gastronomii

Zmywarka gastronomiczna HENDI została zaprojektowana z myślą o intensywnej pracy w lokalach gastronomicznych. Oddzielne ramiona myjące oraz płuczące zapewniają równomierne rozprowadzanie wody podczas cyklu mycia i płukania. Temperatura mycia wynosi **50–60°C**, natomiast temperatura płukania osiąga **82–85°C**.

Dzięki dwóm programom mycia o długości **120 lub 180 sekund** urządzenie można dostosować do stopnia zabrudzenia naczyń oraz intensywności pracy kuchni.

## Dozowniki chemii i pompa spustowa

Model wyposażono w **automatyczny dozownik detergentu oraz nablyszczacza**, który umożliwia precyzyjne dozowanie środków myjących podczas pracy urządzenia. Rozwiązanie to pozwala utrzymać powtarzalną jakość mycia oraz ułatwia obsługę zmywarki.

Zintegrowana **pompa spustowa** odpowiada za odprowadzanie wody z komory mycia, co zwiększa możliwości instalacyjne urządzenia w kuchniach gastronomicznych.

## Parametry techniczne

**Model**

**Produkt**

**Wersja**

**Przebieg mycia**

**Wydajność/h**

**Użycie w cykl**

**Temperatura mycia**

**Temperatura płukania**

**Zasilanie**

**Moc (230 V) / 4,9 kW (400 V)**

**Pojemność wanny**

**Materiał obudowy**

## Wyposażenie w zestawie

- kosz uniwersalny 500 × 500 mm
- kosz do talerzy
- koszyk na sztućce
- wąż doprowadzający wodę
- wąż spustowy
- kabel elektryczny

## Zastosowanie

Profesjonalna **zmywarka gastronomiczna 50x50 HENDI** sprawdzi się w restauracjach, hotelach, barach, kawiarniach, stołówkach oraz innych punktach gastronomicznych wymagających wydajnego i powtarzalnego procesu mycia naczyń.