



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): 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 wyparzania została zaprojektowana z myślą o lokalach, w których liczy się **sprawną organizacją pracy, higieną 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	Tacze, pojemniki GN 1/1
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	680 x 835 x 150
Napięcie	230 V
Moc elektryczna	4000 W
Moc zainstalowana	6000 W
Moc grzałki bojlera	5000 W

Mo

Wgrzałki komory

Długość

cyklu pracy

Wydajność/h

Zużycie

kłody

Forma

okosza

Maks. wysokość mytego naczynia

Wysokość komory wsadowej

Materiał wykonania