

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

PL0001	Model
K37B66	Kod produktu
R00mi500	Rożniak
P20grm180	Pojemność
W321	Wydajność/h
Z42,7	Zużycie wody/l
T060	Temperatura mycia
T285	Temperatura płukania
Z301	Zasilanie V
M4,6	Moc (230 V) / 4,9 kW (400 V)
P31	Pojemność wanny
N100	Właściwości

Wymiary: 500 x 500 x 830 mm

Wypożyczenie 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.