

RQ.SYK.01

Urządzenie do mycia i suszenia warzyw | myjka do warzyw | płuczko-wirówka | RQ.SYK.01

Obróbka mechaniczna > Urządzenia do mycia warzyw



Opis produktu

- Profesjonalne urządzenie myjąco-suszące do warzyw (płuczko-wirówka) to niezastąpione rozwiązanie zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych kuchniach, takich jak restauracje, hotele i firmy cateringowe.
- Solidna konstrukcja, której elementy mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej, gwarantuje wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne i korozję, a także ułatwia utrzymanie najwyższych standardów higieny.
- Duża pojemność zbiornika myjącego wynosząca **157 litrów** oraz **wydajność płukania na poziomie od 4 do 20 kg na godzinę** pozwalają na szybkie umycie pełnego wsadu w czasie **zaledwie 4-10 minut**.
- Zaawansowany system mycia wykorzystuje dynamiczny ruch wody do skutecznego oddzielania zanieczyszczeń od owoców i warzyw. Zanieczyszczenia te gromadzą się w dedykowanej komorze sedimentacyjnej, a następnie są odprowadzane wraz z brudną wodą, co zapewnia idealną czystość produktów.
- Wydajny proces wirowania pozwala na **jednorazowe osuszenie wsadu o masie od 2 do 10 kgw zaledwie 2 do 4 minuty**, co znacząco skraca czas przygotowania produktów oraz pozwala zachować ich naturalną świeżość i chrupkość.
- Intuicyjny panel sterowania z timerem oraz funkcją regulacji wiru wodnego umożliwia precyzyjne dostosowanie parametrów pracy do rodzaju i delikatności mytych produktów.
- Wbudowany magnetyczny wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie zatrzymuje pracę wirówki w momencie otwarcia pokrywy, co gwarantuje maksymalną ochronę operatora podczas użytkowania urządzenia.

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	1300x660x987
Waga [kg]	134
Wydajność płukania [kg/h]	4-20
Pojemność zbiornika [l]	157
Wsad do wirówki [kg]	2-10
Czas suszenia [min]	2-4
Moc [kW]	0,37 - 0,50
Prędkość obrotowa [obr./min]	1000
Zasilanie [V]	400

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożaenie
pizzerii



Wypożaenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożaenie
kawiarni



Wypożaenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny