

360L/R

Zmywarka tunelowa koszowa 360L/R

Zmywalnia i higiena > Zmywarki tunelowe



Opis urządzenia

- Wszystkie części, które mają kontakt z wodą są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- System bezpieczeństwa zatrzymujący pracę przy otwartych drzwiach lub innych problemach
- Włotowy regulator wody
- Elektroniczny termometr pokazujący temperaturę wody podczas mycia i płukania
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycia wstępnego w zakresie 45-50 °C, mycia właściwego w zakresie 50-60°C, płukania do 85°C
- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami
- Panel sterowania umieszczony na górze
- Ramiona myjące i płukające, a filtry można łatwo zdemonstrować w celu wyczyszczenia
- Nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Modułowa konstrukcja z załadunkiem z prawej lub lewej strony
- Możliwość przyłączenia modułu suszącego, wymiennika ciepła, komina wylotowego
- Dostosowane do koszy 500x500 mm
- W zestawie: 2 kosz na szkło, 2 kosz na sztućce i 2 kosze na talerze
- **Tylny kaptur- opcja dodatkowa płatna**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	2550x800x1750
Wymiary z modułem suszącym K70 [mm]	3000x800x2020
Wymiary z modułem suszącym K90 [mm]	3200x800x2050
Maksymalna wysokość przejścia [mm]	480
Moc całkowita [kW]	34,9
Zasilanie [V]	400
Moc pompy myjącej [kW]	1,5
Moc pompy mycia wstępnego [kW]	0,6
Moc mycia zasadniczego [kW]	8
Moc pompy płukania [kW]	0,25
Moc silnika przenośnika [kW]	0,55
Moc modułu podwójnego płukania [kW]	0,2
Moc grzałek bojlera [kW]	24


**Wypożyczenie
pizzerii**

**Wypożyczenie
piekarni**

**Pieczęć
konwekcyjno
parowe**

**Obróbka
termiczna**

**Obróbka
mechaniczna**

Chłodnictwo

**Wypożyczenie
kawiarni**

**Wypożyczenie
lodziarni**

**Technologia
zmywania i higieny**

Pojemność zbiornika do mycia głównego [l]	125
Pojemność zbiornika do mycia wstępnego [l]	54
Zużycie wody [l/cykl]	4
Wydajność [ilość talerzy/h]	2800-3600
Wydajność [ilość koszy/h]	160-200
Ciśnienie wody [bar]	2-4
Waga [kg]	490

Dlaczego warto zmywarkę tunelową koszową Resto Quality?

- Zmywarka o solidnej i wytrzymałej konstrukcji
- Łatwe sterowanie
- Możliwość zastosowania różnych modułów, w zależności od potrzeb
- Bardzo duża wydajność
- Wygodny załadunek koszy
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.