

## Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowana elektronicznie

231753

Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac  
Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i  
serwisowaniu Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej  
AISI 304 Sterowanie elektroniczne Dozowniki: detergentu i  
nabłyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym U  
dołu obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące  
ze stali nierdzewnej U góry ramiona myjące stacjonarne z  
tworzywa, ramiona płuczące obrotowe ze stali nierdzewnej  
Solidne, dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy  
przy otwarciu Maks. wysokość mytych talerzy: 335 mm Maks.  
wysokość mytego szkła: 325 mm Temperatura wody myjącej:  
60°C Temperatura wody płuczącej: 85°C Bojler (pojemność/  
moc): 6 l / 6 kW Wanna (pojemność/moc): 35 l / 2,8 kW Pompa  
myjąca: 0,75 kW Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/  
wann: do 105°C / 99°C Elektroniczny termometr wody w  
bojlerze i w wannie Współczynnik szczelności pompy: IP 44  
Regulowane w pionie nóżki: ±10 mm, ø 40 mm Waga: 55 kg  
FUNKCJE: 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia  
może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody  
płuczącej do +85°C) Program myjący komorę zmywarki System  
Thermo-Protector zapobiegający pękaniu zimną wodą –  
gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C System Soft  
Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i  
jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń  
System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej 8-  
punktowy system autodiagnostyczny Możliwość końcowego  
płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia  
szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza WYPOSAŻENIE:  
– 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm – 1 kosz  
z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt.,  
500x500x(H)105 mm – 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130  
mm – elektryczny dozownik detergentu i nabłyszczacza – wąż  
doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.  
– pompa spustowa – wąż spustowy – kabel elektryczny bez  
wtyczki



### HENDI B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

### HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

### HENDI GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

### HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

### PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

### HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu



# HENDI

Tools for Chefs

## Dane techniczne

Strefa użytkowania	: Kuchnia
Napięcie	: 400
Ilość w opakowaniu	: 1
Długość (mm)	: 576
Szerokość (mm)	: 645
Wysokość (mm)	: 837
Moc wejściowa (W)	: 6600
Panel sterowania	: Cyfrowy
Programowalny	: Tak
Kran spustowy	: Tak
Measurements	: 576x645x(H)837

## Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369231753
Intrastat code	: 84221900
Gross weight (kg)	: 60
Waga netto (kg)	: 53
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 265

### HENDI B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

### HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

### HENDI GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

### HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

### PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

### HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu