

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/elektroniczna-zmywarka-kapturowa-do-naczyn-50x50cm-8600v-hendi-231340-p-46984.html>



## Elektroniczna zmywarka kapturowa do naczyń 50x50cm 8600V Hendi 231340

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>13 556,95 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>Do 48 godzin</b>  |
| Numer katalogowy | <b>1008571</b>       |
| Kod producenta   | <b>1008571</b>       |
| Kod EAN          | <b>8711369231302</b> |

### Opis produktu

## Elektroniczna zmywarka kapturowa do naczyń 50x50cm 8600V Hendi 231340

Oferujemy zmywarkę Hendi 231340, która doskonale sprawdzi się w gastronomii, w takich miejscach jak kawiarnie, restauracje czy hotele. Dzięki niej, mycie naczyń staje się szybsze i bardziej efektywne. Urządzenie umożliwia szybkie czyszczenie talerzy, sztućców, szkła oraz innych akcesoriów kuchennych. Prosty w obsłudze elektroniczny panel gwarantuje łatwość użytkowania.

### Korzyści:

- Trzy cykle mycia: 60 s, 120 s i 240 s, umożliwiające dostosowanie czasu do indywidualnych potrzeb.
- Wydajność: 60, 30 lub 15 koszy na godzinę.
- Oszczędność wody: tylko 2-3 litry na cykl mycia.
- Funkcja ECO, co przyczynia się do oszczędności energii.

### Cechy produktu:

- Maksymalna wysokość mytych talerzy wynosi 400 mm.
- Maksymalna wysokość mytego szkła to 395 mm.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewnia trwałość.
- Górne i dolne ramiona myjące również ze stali nierdzewnej.
- Wbudowane sprężyny ułatwiające unoszenie kaptura.
- Pojemność bojlera: 13,5 l, moc: 7,5 kW.
- Pojemność wanny: 68 l, moc: 6,0 kW.
- Moc pompy myjącej wynosi 1,5 kW.
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C.

### W wyposażeniu:

- 1 kosz uniwersalny na szkło.
- 1 kosz na talerze w układzie 5x8 szt.
- 1 koszyk na sztućce.
- Dozownik nabyśczacza i detergentu.
- Wężę doprowadzające i spustowe w komplecie.

Waga urządzenia wynosi 140 kg. Zmywarka Hendi 231340 łączy dużą wydajność z prostotą obsługi, co czyni ją niezbędnym elementem wyposażenia każdego lokalu gastronomicznego.

