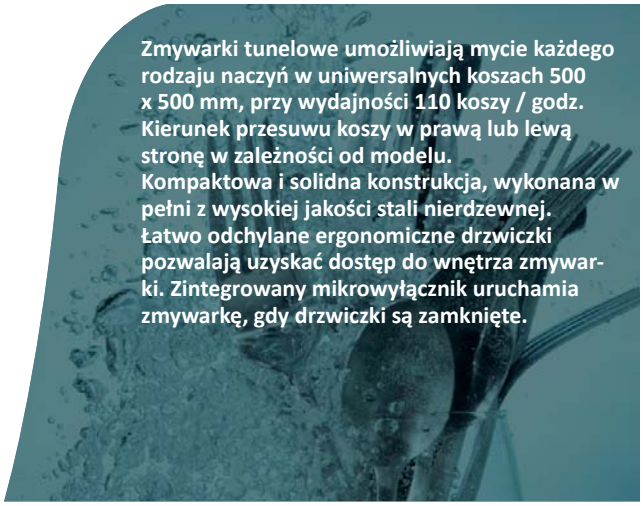
ZMYWARKI TUNELOWE



Zmywarki tunelowe umożliwiają mycie każdego rodzaju naczyń w uniwersalnych koszach 500 x 500 mm, przy wydajności 110 koszy / godz. Kierunek przesuwu koszy w prawą lub lewą stronę w zależności od modelu. Kompaktowa i solidna konstrukcja, wykonana w pełni z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Łatwo odchylane ergonomiczne drzwiczki pozwalają uzyskać dostęp do wnętrza zmywarki. Zintegrowany mikrowyłącznik uruchamia zmywarkę, gdy drzwiczki są zamknięte.

Panel sterowania umieszczony na górze umożliwia dostęp poprzez podniesienie pokrywy. Pozwala to na przeprowadzanie konserwacji i napraw bez potrzeby przesuwania urządzenia.

Dwie niezależne pompy myjące zasilające ramiona górne i dolne. Automatyczny system oszczędzania wody i energii zatrzymuje pracę urządzenia w przypadku nie wykrycia kosza.

Temperatury kontrolowane termostatem: mycia do 65ºC i wyparzanie 90°C. Wskaźnik analogowy pozwala na monitorowanie temperatury.

Termostat bezpieczeństwa.
Komora mycia z zaokrąglonymi krawędziami i podwójnym systemem filtracyjnym. Tace filtrujące wyjmowane do mycia.
Urządzenie wyprodukowane zgodnie z normami CE.

Ważne: twardość wody nie powinna być większa niż 10 HF / 6 HD, w przeciwnym przypadku należy zamontować system zmiękczania wody.

ZMYWARKI TUNELOWE

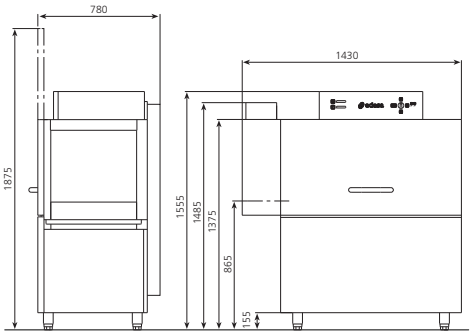
Podstawowe cechy

- Urządzenia posiadają system mycia i płukania w jednym module oraz podwójne przesłony rozdzielające obie komory. Wyposażone są również w osłony antyrozbryzgowe na wejściu i wyjściu.
- Kierunek przesuwu koszy: w prawo w modelach “I” , w lewo w modelach “D”.
- Dwie niezależne pompy myjące zasilające ramiona górne i dolne.
- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej, łatwo wyjmowane w celu czyszczenia.

- Tunel suszący (TS) może być zainstalowany jako opcja.
- Górne i dolne elementy płuczące wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Ich uruchomienie następuje po wykryciu kosza przez mikrowyłącznik.

EASY-C500 HP I

EASY-C500 HP D



Zmywarki tunelowe

- Wykonane w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dostosowane do użycia koszy 500 x 500 mm.
- Dostępne modele z prawym (D) lub lewym (I) kierunkiem przesuwu koszy.
- Wydajność: 1,500-2,000 naczyń / h (85-110 koszy / h).
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie do 65ºC i wyparzanie 90ºC.
- Analogowy wskaźnik temperatury.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Grzałki zbiornika komory mycia o mocy 9 kW.
- Wbudowany bojler wody do płukania o mocy 27 kW.
- Dwie pompy myjące o mocy: 2 x 0.6 kW.
- Dwie prędkości przesuwu, moc 120 W.
- Pojemność zbiornika komory mycia: 50 litrów.
- Minimalne ciśnienie wody na wejściu: 2-4 Kg/cm2.
- Wyposażenie: 2 kosze CTE-11, 2 kosze CPE-18, 1 kosz CVE-16/100 i 10 koszy CUE-13.
- Zasilanie: 400 V 3+N+T

Model	Nr Ref.	Kosze / h		Kierunek przesuwu	Moc kW	Wymiary (mm)	Cena netto zł
		1 prędk.	2 prędk.				
EASY-C500 HP D	**19033666**	85	110	Prawy	37,40	1430 x 800 x 1560	**35 800,00**
EASY-C500 HP I	**19033667**	85	110	Lewy	37,40	1430 x 800 x 1560	**35 800,00**
TS	**19006140**	Tunel suszący			600 x 700 x 2000		**14 000,00**

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
ul. Warszawska 9
Palmiry
05-152 Czosnów

www.asberprofessional.pl

PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH