

# Stroj mycí na kuchyňské nádobí Hobart - ID 293 523

## Minimální technické parametry

Všechny plechové díly, mycí tanky, síta a čerpadla vč. oběžných kol min. z materiálu CrNi-1.4301
Všechny plastové díly mechanicky namáhané musí být vyztuženy skelným vláknem v množství min. 25%
Mycí tanky z hlubokotažné oceli, ne svařované z hygienických důvodů
Dvouplášťové provedení s izolací
Autotimer (myčka myje, jen když je v ní nádobí)
Samočistící program stroje s tryskami na zadní straně mycího prostoru
Elektronické multifunkční ovládání barevným dotykovým displejem, programovatelné, komunikace přes interface, management chyb.
Komunikace plně v českém jazyce
Ukazatel všech teplot současně, v mycích tancích a teploty oplachu a sušení
Ukazatel spotřeby vody plnění a oplachu
3 rychlosti posuvu pásu, možnost zpětného chodu pásu
Kapacita myčky při dodržení 2 min. kontaktní času min. 2000 talířů za hodinu
Minimální kapacita myčky při plnění výkonu min. 2450 talířů za hodinu
Rychlost pásu odpovídající hygienickému požadavku dle DIN 10 534 min 1,5 m/min
Využitelná šířka pásu min. 600 mm
Využitelná výška mytí min. 400 mm
Články pásu o síle min. 3 mm
Vstupní, základací zóna o délce 700 mm
Oplachová zóna tříštupňová, spotřeba vody průměrně MAX.130 l/hod.
První sušicí zóna o délce 1100 mm, sušení shora i zdola
Druhá s ofukem a sušením min. 900 mm
Výstupní zóna volný konec pásu 800 mm (celkem 1100 mm)
Mycí ramena pro čištění vyjmutelná v bloku pro jednoduchou manipulaci
Zpětné získávání tepla - vícestupňové (rozvody nerez a měď)
Teplota vzduchu vycházejícího z myčky maximálně 20°C, nezávisle na teplotě vstupní vody
Samostatné napouštění mycího tanku teplou vodou, samostatně ovládané vypouštění tanků
Transportní pás - všechny kovové díly pásu v provedení z chromniklové oceli
Transportní pás umožňující mytí v koších (příčné podepření proti zapadání)

