

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ГИГИЕНИЧНОСТЬ БЕЗ КОМПРОМИССОВ И ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

Созданные для пищевой промышленности, ресторанов, баров, кондитерских, местных производств и других предприятий, котломоечные машины SMEG являются идеальным решением для мойки кухонного инвентаря: пекарских листов, кастрюль, подносов и т.д.

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ		Котломоечные машины SMEG гарантируют превосходные результаты мойки благодаря их усиленным насосам и идеальной температуре ополаскивания. Кроме этого, система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания (HTR) обеспечивает постоянное давление и температуру.	
УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ		ГАРАНТИЯ SMEG	
ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ	Простота в использовании благодаря интерфейсу панели Soft Touch, который является простым и интуитивным и дает возможность контролировать температуру воды в баке и бойлере.	ПРОСТОТА В ОБСЛУЖИВАНИИ	Моечный бак с закругленными углами делает очистку машины простой и удобной. Обслуживание машины легко осуществить с передней панели. Двойные фильтры из нержавеющей стали собирают твердые отходы и легко очищаются по мере загрязнения.
БОЛЬШИЕ РАЗМЕРЫ	Благодаря своим большим размерам, котломоечные машины SMEG позволяют мыть противни 600x400/600x800 мм и GN1/1, кастрюли большого объема, формы для выпечки и прочих кухонный инвентарь.	ГАРАНТИЯ ГИГИЕНИЧНОСТИ	Возможность мойки при высокой температуре – мойка при 55°C и ополаскивание при 85°C – гарантирует гигиеничность без компромиссов. Кроме этого, в котломоечных машинах SMEG вода и моющее средство попадают даже в самые труднодоступные места, благодаря разработанной системе моющих рукавов.

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

Серия UW



UW60132D



UW6070D



UW5757D

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304
- Цельнотянутый моечный бак с закругленными углами
- Моющие рукава из нержавеющей стали AISI304
- Ополаскивающие рукава из нержавеющей стали
- Сбалансированные дверцы для открывания без дополнительных усилий
- Модели UW60132D и UW6070D позволяют мыть противни и другие предметы шириной 800 мм
- Модель UW5757D позволяет мыть противни и другие предметы шириной 640 мм

УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 3 программ мойки: Короткая 120", длинная 240", устанавливаемая пользователем
- Визуализированный контроль температуры на панели управления
- Панель управления Soft Touch с низким напряжением (24V)

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Двойные фильтры из нержавеющей стали для сбора твердых отходов
- Система ополаскивания HTR с помпой и атмосферным бойлером
- Система эвакуации пара после цикла мойки для благоприятной рабочей среды
- W.A.G.P. Система предотвращает попадание грязной воды в моечный бак (для модели UW6070D)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор ополаскивающего средства

2 ГОДА ГАРАНТИИ

	UW60132D	UW6070D	UW5757D
Размеры кассеты	600x1320x650 мм	600x700x640 мм	570x570x650 мм
Полезная высота загрузки	850 мм	850 мм	640 мм
Кассеты в час	Макс. 30	Макс. 30	Макс. 30
Система мойки	3 насоса	2 насоса	2 насоса
Количество моющих рукавов	Двойная система мойки с 4+3 рукава	4+3	3+1
Система ополаскивания	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)	Атмосферный бойлер и насос ополаскивания (HTR)
Боковая мойка	Встроенная	Встроенная	-
Система слива	Система перелива	Система перелива	Система перелива
Дозатор моющего средства	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием	перистальтический насос с электронным регулированием
Электропитание	400В 3N 50Гц/ 18,6кВт	400В 3N 50Гц/ 12,7кВт	400В 3N 50Гц/ 9,0кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	1450x865x2025 мм	800x860x2025 мм	680x750x1665 мм

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://smeg.nt-rt.ru> || sgd@nt-rt.ru

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФУНКЦИЕЙ ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИИ И СИСТЕМОЙ МОЙКИ ЧИСТОЙ ВОДОЙ

ПОЛНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА, МАКСИМАЛЬНАЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ, ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Новые посудомоечные машины с двойной корзиной и системой мойки чистой водой позволяют мыть одновременно различные типы посуды и столовые приборы, обеспечивая оптимальные результаты мытья. Две программы термодезинфекции позволяют полностью удалить бактериальную среду для достижения максимальной чистоты.



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с двойной стенкой с изоляцией
- Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
- 2 мощных рукава из нержавеющей стали AISI 304
- Сбалансированная дверца с дополнительной изоляцией и уплотнителем
- Блокировка безопасности закрытия дверцы и автоматическое открытие в конце цикла

УПРАВЛЕНИЕ

- Полностью электронное управление
- 7 программ мойки: цикл хрустальной и стеклянной посуды 9 мин. Средний цикл 13 мин, долгий цикл 20 мин, интенсивный цикл 25 мин., 2 цикла термодезинфекции: 90 мин. и 100 мин. Функция замачивания 6 мин.
- 2 программы термодезинфекции при температуре 93°C

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Мягкий старт насоса мойки
- Контроль температуры воды ополаскивания
- Ополаскивание при постоянном давлении
- Интегрированный фильтр бака
- Система конденсации пара

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Дозатор ополаскивающего средства, интегрированный в промежуточной дверце
- Дозатор порошкообразного моющего средства, интегрированного в дверце
- 1 корзина в ряд для столовых приборов
- 1 корзина в ряд для стаканов, чашек и блюдец

2 ГОДА
ГАРАНТИИ

	SWT260D	SWT260XD
Производительность	2 кассеты за один цикл	2 кассеты за один цикл
Цикл форсированной сушки	-	Выбирается для каждой программы
Перистальтические дозаторы моющего и ополаскивающего средств	Есть	Есть
Система Acquastop	Опция	Опция
Электропитание	400В 3N 50 Гц / 6,74 кВт или 230В 1N 50 Гц / 3,5 кВт	400В 3N 50 Гц / 6,74 кВт или 230В 1N 50 Гц / 3,5 кВт
Внешние размеры (ШxГxВ)	600x600x850 мм	600x600x850 мм

МОЙКА: ПРЕВОСХОДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМФОРТ

ЧИСТАЯ ВОДА

Полная смена воды в баке в каждом цикле позволяет мощному средству действовать более эффективно, обеспечивая безупречные результаты при минимальных расходах.

ПРОСТОТА В
ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простой и интуитивно понятный интерфейс облегчает использование в любом помещении и любому оператору.

ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

Две программы термодезинфекции подвергают столовые приборы действию температуры 93°C в течение 5 или 10 минут. Это обеспечивает снижение бактериальной среды в соответствии с требованием европейского стандарта EN15883-1.

ПОЛНАЯ ЧИСТОТА
ТЕРМОДЕЗИНФЕКЦИЯ

93°C

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69