



WWW.GASTROTHERM.CZ

Myčka nádobí a skla DIHR ELECTRON 400



ELECTRON – PROFESIONÁLNÍ PODSTOLOVÉ MYČKY SKLA A NÁDOBÍ

Požadovali jste vyšší komfort, elektronické řízení a stabilní výkon – a my jsme reagovali. Řada ELECTRON představuje moderní profesionální podstolové myčky skla a nádobí, které kombinují robustní konstrukci s pokročilou elektronikou a optimalizovanými mycími procesy. Tyto myčky jsou navrženy tak, aby bez kompromisů zvládaly každodenní intenzivní provoz v gastronomii.

Žádné zbytečnosti – pouze to, co skutečně potřebujete:

- Plně dvouplášťová konstrukce z nerezové oceli AISI 304
- Izolované dveře – snížený hluk a úspora energie
- Hluboce tažená vana se sklonem pro maximální hygienu a snadné vyprazdňování
- Nezávislá mycí a oplachová ramena s optimalizovaným průtokem
- Systém OPTIMAL RINSE pro kvalitní oplach s nízkou spotřebou vody
- Elektronické ovládání s přehledným displejem
- Možnost vestavby pod barový nebo kuchyňský pult
- Volitelné příslušenství dle potřeb provozu

STANDARTNÍ VÝBAVA:

Vestavěný dávkovač detergentu

Vestavěný dávkovač oplachového prostředku

VOLITELNÁ VÝBAVA:

DA – automatický změkčovač vody

PS – vypouštěcí čerpadlo

RO – připojení reverzní osmózy

DBE / DDE – peristaltické dávkovače chemie

KONFIGURACE DLE VERZE

Standardní elektronické modely řady ELECTRON jsou vybaveny 4 mycími programy a jsou určeny pro běžný až středně intenzivní gastronomický provoz.

Vybrané verze řady ELECTRON (např. DA, PS, PLUS nebo Hygiene+) rozšiřují základní konfiguraci o další funkce a technologické prvky podle požadavků provozu.

Myčky ELECTRON jsou vhodné pro mytí skla, šálků, talířů a gastronomického náčiní při zachování stabilních výsledků a nízké spotřeby vody a energie.

TECHNOLOGIE A VÝKON

- Elektronický ovládací panel s indikací mycí a oplachové teploty
- Optimalizovaný oplach OPTIMAL RINSE – konstantní kvalita oplachu
- Funkce Soft Start – pozvolný rozběh mycího čerpadla
- Nezávislá mycí a oplachová ramena pro rovnoměrné pokrytí nádobí
- Stabilní výsledky mytí díky řízeným provozním teplotám
- Automatický samočisticí cyklus (u elektronických verzí)

ÚSPORA NÁKLADŮ

- Nízká spotřeba vody na cyklus
- Optimalizovaný oplach s minimální spotřebou chemie
- Dvouplášťová konstrukce – omezení tepelných ztrát a hlučnosti
- Dlouhá životnost komponent díky kvalitnímu nerezovému provedení

FLEXIBILITA A INSTALACE

- Kompaktní podstolová konstrukce – ideální do barů, kaváren a hotelových provozů
- Možnost instalace bez gravitačního odtoku (verze s vypouštěcím čerpadlem PS)
- Rychlé mycí cykly pro vysokou obrátku nádobí
- Široká nabídka volitelného příslušenství dle typu provozu

HYGIENA A STANDARDY

- Maximální hygiena díky řízení teplot mytí a oplachu
- Stabilní oplachové teploty splňující hygienické požadavky
- Konstrukce navržená pro snadné čištění a údržbu
- Vhodné pro profesionální gastronomické provozy s vysokými nároky na hygienu

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- Ovládání: Elektronické
- Počet programů: 4 (standardní verze)
- Velikost koše: 400 x 400 mm
- Max. výška skla: 310 mm
- Max. průměr talířů: 310 mm
- Rozměry (š x h x v): cca 460 x 550–565 x 700–780 mm
- Hmotnost: cca 45 kg
- Napájení – standard: 230 V / 1N / 50 Hz
- Napájení – multivoltáž (dle konfigurace): 230 V / 3 / 50 Hz
400 V / 3N / 50 Hz
- Celkový příkon: 3,05–4,45 kW (dle napětí)
- Teplota mytí: 55–65 °C
- Teplota oplachu: až 85 °C
- Spotřeba vody na cyklus: cca 2,0 l
- Konstrukce: Plně dvouplášťová, nerezová ocel AISI 304
- Mycí ramena: Nerezová
- Oplachová ramena: Kompozitní
- Filtrace: Dvojitý nerezový filtrační systém