

Datenblatt zu Spezialspüler - Modell Haube ST 50-62

Turbogerät inklusive 4 Pumpen



Produktbeschreibung

Unser Hochleistungsmodell aus der Cucina Magica Serie, der Profi-Geschirrspüler als Standgerät mit Frontklappe, bietet eine hervorragende Lösung für die Reinigung großer und sperriger Geschirrtteile. Dieser leistungsstarke Profi-Geschirrspüler ist besonders geeignet für das Spülen von Backblechen, GN-Schalen, Eimern und anderen großen Behältnissen, dank des großzügigen Korbmaßes von 50 x 62 cm. Mit einem Anschlusswert von 10,5 kW zählt dieser Profi-Geschirrspüler zu den extrem leistungsstarken Geräten und ist ideal für professionelle Gastroküchen mit hohen Anforderungen geeignet. Der Profi-Geschirrspüler ist so konzipiert, dass er auch bei intensiver Nutzung hervorragende Spülergebnisse liefert. Durch die robuste Frontklappe lässt sich der Spüler leicht be- und entladen, und der großzügige Innenraum sorgt für eine effiziente Reinigung großer Mengen Spülgut. Die starken Heizkörper und die zuverlässige Spüleistung machen diesen Profi-Geschirrspüler zu einem unverzichtbaren Helfer in anspruchsvollen Gastro-Küchen. Dieses Modell ist ideal für den professionellen Einsatz und bietet eine zuverlässige elektromechanische Steuerung sowie besonders langlebige mechanische Bauteile. Gefertigt in Italien und basierend auf einer langjährigen Tradition, gewährleistet dieser Profi-Geschirrspüler eine lückenlose Ersatzteilversorgung, falls doch einmal ein Austausch notwendig wird. Die Wasserqualität ist auch hier entscheidend: Für den langfristigen Schutz des Profi-Geschirrspülers und besonders des Boilers empfehlen wir bei hartem Wasser den Einsatz einer Enthärtungsanlage, die wir ebenfalls zu attraktiven Konditionen anbieten. Unsere Profi-Geschirrspüler aus Italien stehen für Langlebigkeit und höchste Zuverlässigkeit – die perfekte Lösung für professionelle Ansprüche in der Gastronomie.

Datenblatt zu Spezialspüler - Modell Haube ST 50-62

Turbogerät inklusive 4 Pumpen



Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Einsatzbereich - für welche Branche:	Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	753 mm
Breite:	594 mm
Höhe:	1434 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	10.5 kW
Gewicht	115 kg

[Zum Artikel: OO010](#)