HAND MADE IN MILANO ITALY.

La Pavoni®

Dal 1905 macchine per caffè

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЕРИЯ

Добро пожаловать

Страсть, традиции и творчество отличают la Pavoni с 1905 года. La Pavoni превращает кофемашины в предметы роскоши и произведения искусства, продвигая во всем мире концепцию «Сделано в Италии» с помощью продуктов, сочетающих качество и дизайн.
La Pavoni во всем мире означает «эспрессо» - бренд, который более века был признан итальянским лидером в производстве кофемашин.

HAND MADE IN MILANO ITALY.



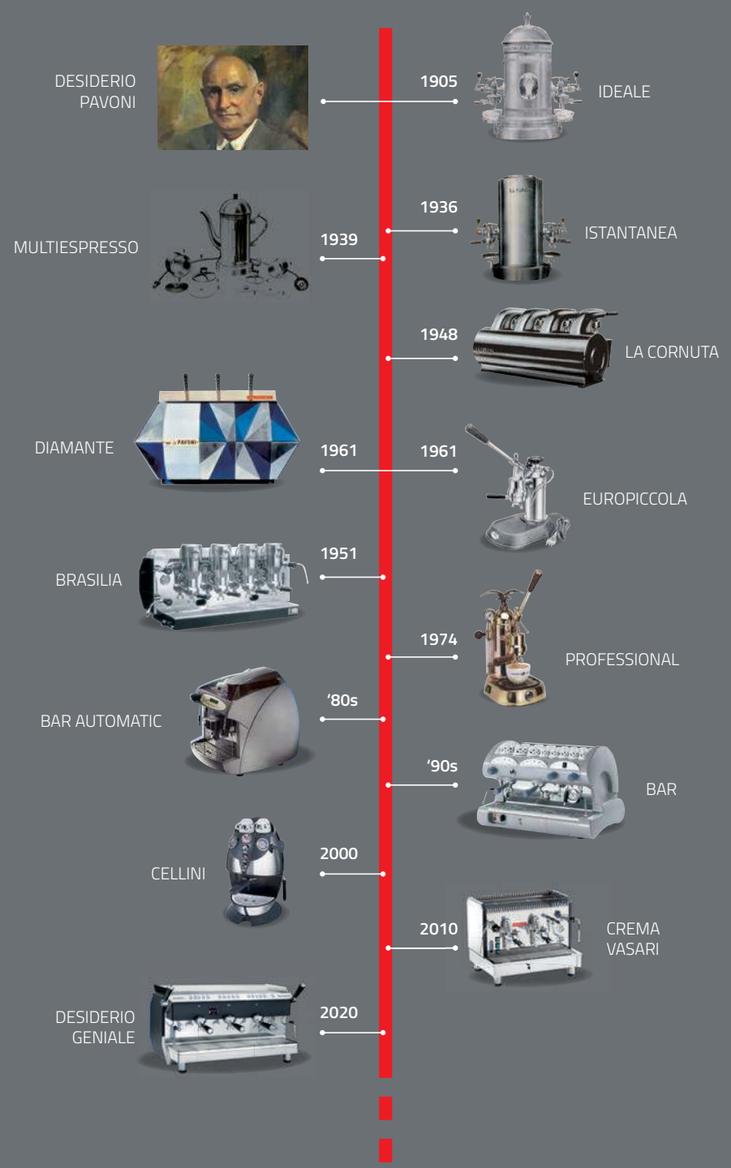
Секрет настоящего итальянского эспрессо



la Pavoni

La Pavoni
История
Легенды

La Pavoni была основана в 1905 году Дезидерио Павони в маленькой мастерской в Милане. Его первым изобретением был держатель фильтра, который привел к созданию первой эспрессо кофемашине под названием «Ideale», а в 1948 году Ла Павони изготовил первую кофемашину с горизонтальным бойлером.



Ноу-хау, креативность и стиль - вот качества, которые характеризует итальянский бренд La Pavoni и подтверждает стремление компании вдохнуть жизнь в кофемашины.

Помимо эстетических соображений, идентичность La Pavoni является выражением ее итальянского происхождения и того факта, что компания увлечена своим делом. La Pavoni стремится определить и отразить отличительные характеристики итальянского дизайна, такие как изобретательность, оригинальность и качество продукции.

la Pavoni - историческое наследие



Лидеры в производстве эспрессо кофемашин



Линия
Desiderio & Geniale 10



Линия
Diamante 16



Линия
Bar T 22



Линия
Caffe 26



Линия
Pub 30



Линия
Coffee grinders 34

Desiderio & Geniale

Новая эра



2G DESIDERIO2VB - DESIDERIO2VBEU
DESIDERIO2VN - DESIDERIO2VNEU

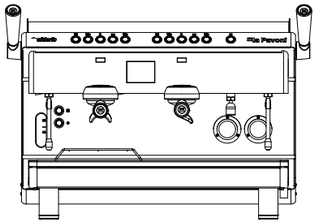
3G DESIDERIO3VB - DESIDERIO3VBEU
DESIDERIO3VN - DESIDERIO3VNEU

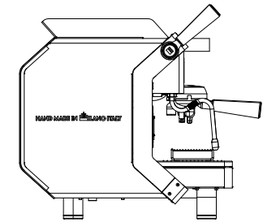
Desiderio V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: Жемчужно-белый
Черно-серый

Новейшие, самые инновационные и универсальные машины профессиональной серии la Pavoni, лучшие кофемашины для коммерческого сектора. Desiderio - результат кропотливых исследований, направленных на внедрение все более интересных функций для бариста, таких как сенсорный экран для программирования всех функций машины, функция программирования включения/выключения кофемашины, а также «Эко режим» (снижение температуры бойлера и в группах после заданного времени простоя кофемашины).

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**781 мм**	**537 мм**	**550 мм**	**11,3 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**990 мм**	**537 мм**	**550 мм**	**18,3 л**	**380В, 50Гц, 5,465 кВт**

Технические характеристики













- Автоматическая дозировка кофе
- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- Многофункциональный сенсорный дисплей с 5 языками на выбор
- PID контроль температуры бойлера и температуры в группах
- Возможность устанавливать разную температуру заваривания в разных группах
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- 2 паровых пружинных крана и 1 кран подачи горячей воды
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Подсветка “Бариста”
- Автоматический цикл мойки группы



2G GENIALE2VB - GENIALE2VBEU
GENIALE2VN - GENIALE2VNEU

3G GENIALE3VB - GENIALE3VBEU
GENIALE3VN - GENIALE3VNEU

Geniale V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: Жемчужно-белый
Черно-серый

Geniale V, разработанный для обеспечения универсальности и длительного обслуживания, предлагает бариста специальные функции, такие как освещение рабочей поверхности и ЖК-дисплей, который показывает температуру каждой группы и время приготовления кофе.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**704 мм**	**515 мм**	**550 мм**	**11,3 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**914 мм**	**515 мм**	**550 мм**	**18,3 л**	**380В, 50Гц, 5,465 кВт**

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики









- Автоматическая дозировка кофе
- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- Контроль температуры бойлера системой PID
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- 2 паровых пружинных крана, 1 пружинный кран подачи горячей воды
- Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан, манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой
- Подсветка “Бариста”
- Автоматический цикл мойки группы







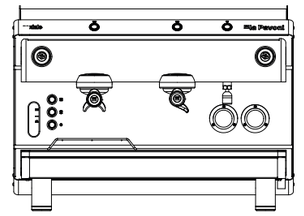
2G GENIALE2MB - GENIALE2MBEU
GENIALE2MN - GENIALE2MNEU

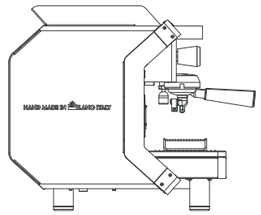
3G GENIALE3MB - GENIALE3MBEU
GENIALE3MN - GENIALE3MNEU

Geniale M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: Жемчужно-белый
Черно-серый

Полуавтоматическая модель линии Geniale невероятно прочна, проста в использовании и полностью произведена в Милане.
Оснащена кнопками из износостойкой нержавеющей стали.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**704 мм**	**515 мм**	**550 мм**	**11,3 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**914 мм**	**515 мм**	**550 мм**	**18,3 л**	**380В, 50Гц, 5,465 кВт**

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики







- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- Независимый термосифонный контур каждой группы
- 2 паровых крана
- 1 кран подачи горячей воды
- Медный бойлер оснащен трансверсально теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан, манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности
- Электрический подогреватель чашек с подсветкой

Diamante

Экстраординарный дизайн



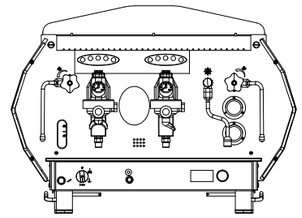
2G DIA2SV - DIA2SV1667EU
DIA2SV - DIA2SV1618EU
DIA2SV - DIA2SV1928EU

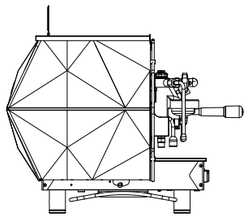
3G DIA3SV - DIA3SV1619EU
DIA3SV - DIA3SV1620EU
DIA3SV - DIA3SV1995EU

Цвет: нержавеющая сталь + синий-золотой - красный

Diamante SV (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Diamante - настоящая икона дизайна профессиональных кофемашин la Pavoni. Первоначально созданная двумя гениальными известнми итальянскими дизайнерами, кофемашина обновлялась на протяжении многих лет, добавляя лучшие доступные технологии, сохраняя при этом свое очарование.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**890 мм**	**625 мм**	**650 мм**	**11,3 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**1110 мм**	**625 мм**	**650 мм**	**18,3 л**	**220/380В, 50Гц, 5,46 кВт**

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики





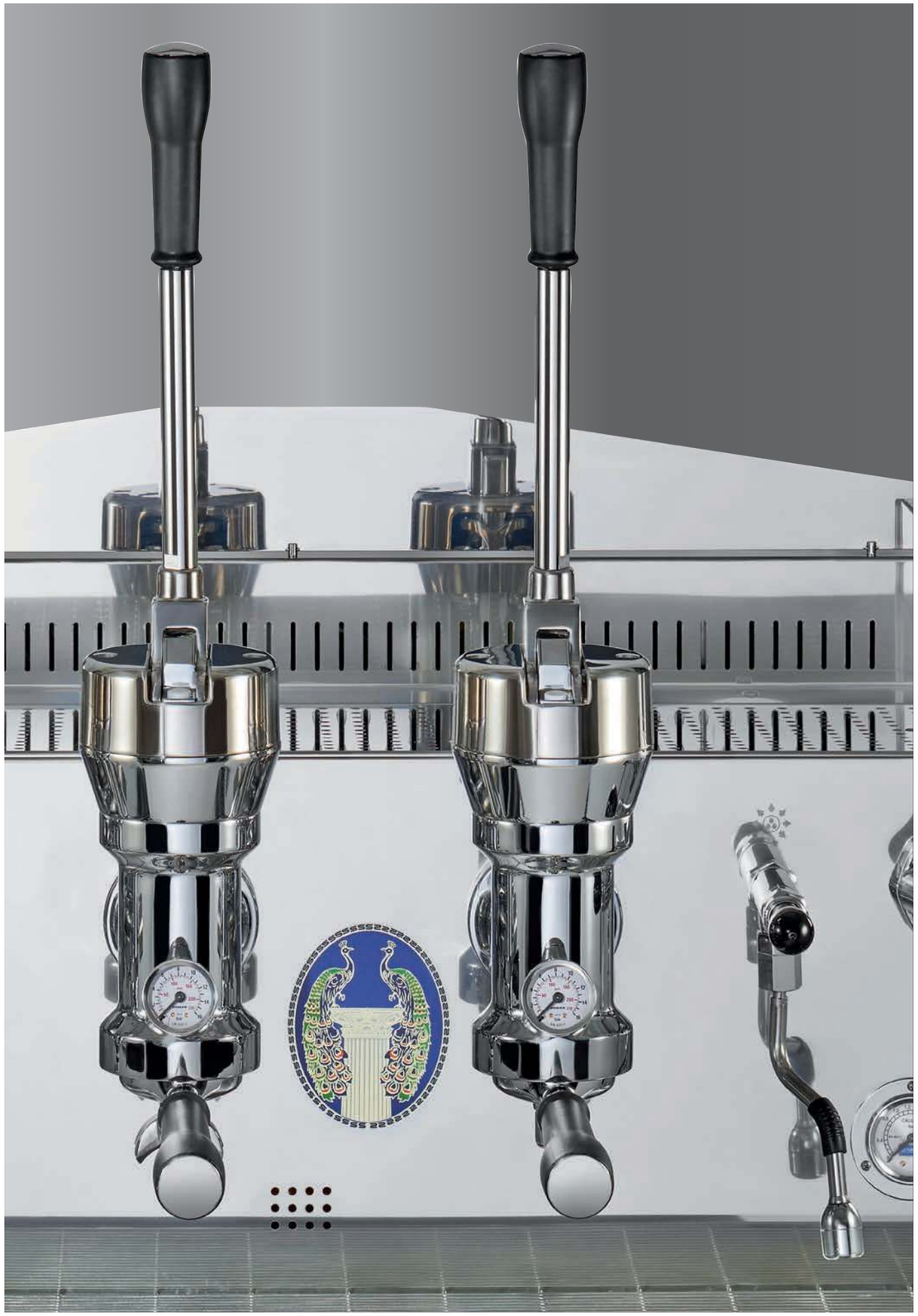








- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- 2 паровых крана из нерж. стали
- 1 кран подачи горячей воды
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Электронный автоматический датчик уровня воды
- Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Подогрев чашек
- Кнопка залива воды вручную
- Антивакуумный клапан
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Телескопические ручки для транспортировки машины
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности





2G DIA2L - DIA2L2052EU
DIA2L - DIA2L2418EU
DIA2L - DIA2L2400EU

3G DIA3L - DIA3L2419EU
DIA3L - DIA3L1982EU
DIA3L - DIA3L2401EU

Цвет: нержавеющая сталь + синий- золотой - красный

Diamante L (ЛЕВЕРНАЯ)

В дополнение к другим функциям, версия L кофемашин серии Diamante также оснащена двойной пружинной группой, которая обеспечивает наилучшую экстракцию кофе. Манометр на группе также позволяет вам выбирать и постоянно контролировать профиль давления, чтобы при необходимости изменять вкус кофе.

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**890 мм**	**625 мм**	**650 мм**	**11,5 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**1110 мм**	**625 мм**	**650 мм**	**19,9 л**	**220/380В, 50Гц, 5,46 кВт**

Технические характеристики











- Функция предварительного заваривания
- Подключение к воде
- 2-е/3-и хромированные латунные группы
- 2 паровых крана из нерж. стали
- 1 кран подачи горячей воды
- Электронный автоматический датчик уровня воды
- Кнопка залива воды вручную
- Антивакуумный клапан, шкала для контроля давления бойлера
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Телескопические ручки для транспортировки машины
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности


"LA PAVONI"

Bar T
Качество



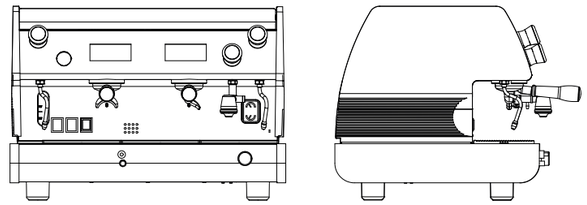
2G **BART2V - BART2V2087EU**
BART2VN - BART2VN2301EU

3G **BART3V - BART3V2302EU**
BART3VN - BART3VN2120EU

Bar T V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный

Bar TV – настоящий бестселлер среди всех кофемашин La Pavoni. Традиционная, но при этом не менее инновационная автоматическая кофемашина для приготовления эспрессо с программируемой автоматической дозировкой кофе.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**700 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**14 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**900 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**22,5 л**	**220/380В, 50Гц, 5,47 кВт**

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики







- Автоматическая дозировка кофе, воды и пара
- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- Пружинные краны для горячей воды и пара (2 паровых крана, 1 кран подачи горячей воды)
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Медный бойлер
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан
- Электронный автоматический датчик уровня воды
- Кнопка залива воды вручную
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Электрический подогреватель чашек
- Трехполюсной защитный термостат

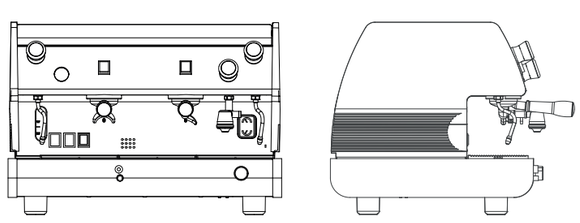


2G BART2M- BART2M1595EU
BART2MN - BART2MN1596EU
3G BART3M - BART3M2371EU
BART3MN - BART3MN2170EU

Цвет: черный - красный

Bar T M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

В полуавтоматической версии линии Bar T пролив кофе активируется переключателем с подсветкой.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	**700 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**14 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 группы	**900 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**22,5 л**	**220/380В, 50Гц, 5,47 кВт**

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики






- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- 2 паровых крана из нерж. стали
- 1 кран подачи горячей воды
- Двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Антивакуумный клапан, двойная шкала для контроля давления помпы и бойлера
- Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Кнопка залива воды вручную
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Электрический подогреватель чашек
- Трехполюсной защитный термостат

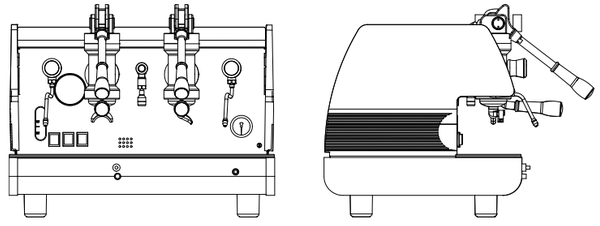


2G BART2L- BART2L997EU
BART2LN - BART2LN2119EU
3G BART3L - BART3L1133EU
BART3LN - BART3LN1823EU

Цвет: черный - красный

Bar T L (ЛЕВЕРНАЯ)

Bar T L предлагает все качества профессиональных кофемашин La Pavoni благодаря ручной дозировке кофе.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**700 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**14 л**	**220/380В, 50Гц, 4,37 кВт**
3 Группы	**900 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**22,5 л**	**220/380В, 50Гц, 5,47 кВт**

В комплекте 3 или 4 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками
3 группы: 1 - с одним носиком и 3 - с двумя носиками

Технические характеристики







- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- 2/3 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- 2 паровых крана из нерж. стали
- 1 кран подачи горячей воды
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Медный бойлер
- Кнопка залива воды вручную
- Контроль уровня воды с помощью смотрового стекла
- Электрический подогреватель чашек
- Трехполюсной защитный термостат
- Антивакуумный клапан



Cafè

Надежность

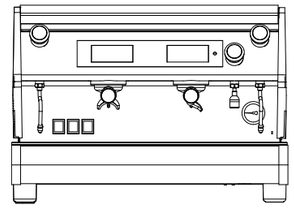


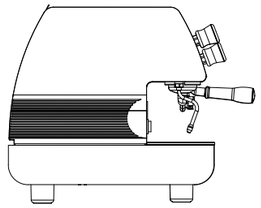
2G CAFE2V - CAFE2V1720EU
CAFE2VN - CAFE2VN1658EU

Цвет: черный - красный

Cafe V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Cafe V, предназначенная для предприятий среднего размера, представляет собой удобную в использовании машину в сочетании с простым обслуживанием, доступную только в версии с двумя группами.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**700 мм**	**555 мм**	**530 мм**	**10 л**	**220/380В, 50Гц, 3 кВт**

В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

Технические характеристики









- Автоматическая дозировка кофе, воды и пара
- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- 2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- Пружинные краны для горячей воды и пара
- 2 паровых крана (поворотный на 360 °)
- 1 кран подачи горячей воды
- Медный бойлер
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Аавтоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности

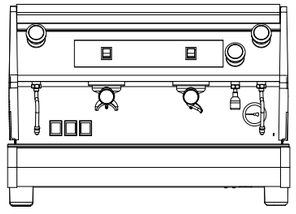


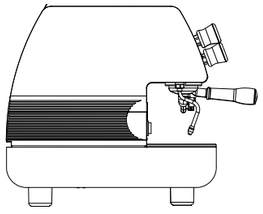
2G CAFE2M - CAFE2M1657EU
CAFE2MN - CAFE2MN2002EU

Cafe M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный

Полуавтоматическая модель линии Cafe оснащена двумя никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	**700 мм**	**555 мм**	**530 мм**	**10 л**	**220/380В, 50Гц, 3 кВт**

В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками



Технические характеристики

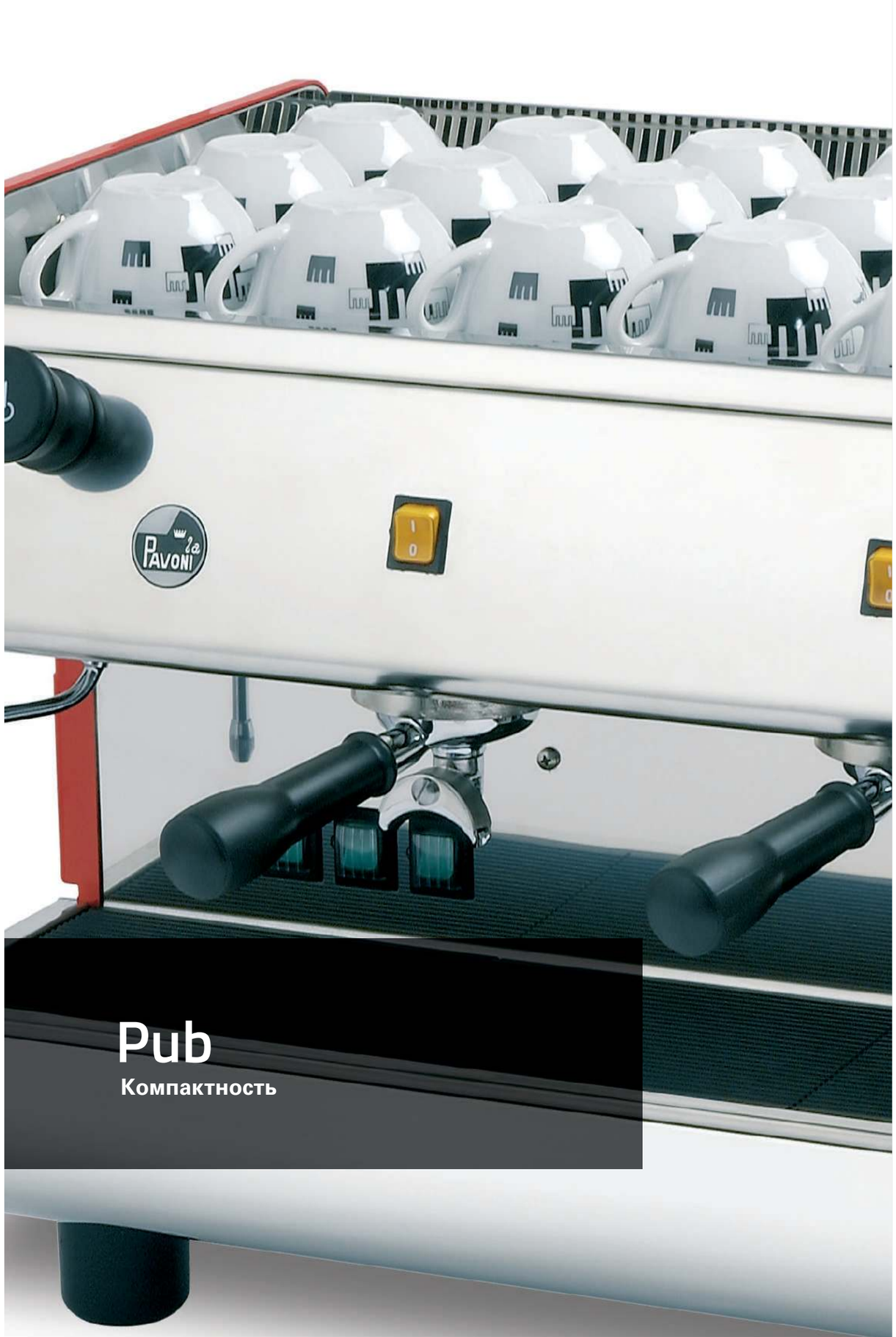








- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- 2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува
- Пружинные краны для горячей воды и пара
- 2 паровых крана (поворотные на 360 °)
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360 °) с защитой от брызг
- Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности



Pub

Компактность

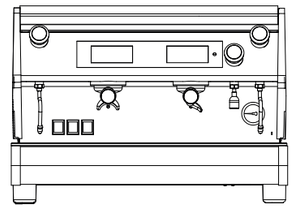


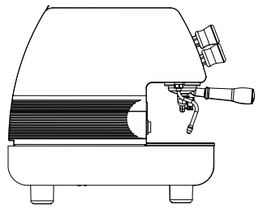
2G PUB2V - PUB2V2324EU
PUB2VN - PUB2VN2041EU

Цвет: черный - красный

PUB V (АВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Pub V, предназначенная для предприятий небольшого размера. Удобна и проста в использовании.





	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 Группы	**500 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**6 л**	**220В, 50Гц, 3 кВт**

В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

Технические характеристики









- Автоматическая дозировка кофе, воды и пара
- Функция предварительного заваривания
- 4 варианта размера чашки, включая непрерывное заваривание и кнопку остановки
- 2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой
- Пружинные краны для горячей воды и пара
- 1 паровых крана (поворотный на 360 °)
- 1 кран подачи горячей воды
- Медный бойлер
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Аавтоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности

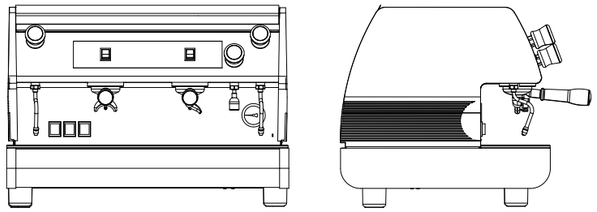


2G **PUB2M - PUB2M1651EU**
PUB2MN - PUB2MN1598EU

PUB M (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ)

Цвет: черный - красный

Полуавтоматическая модель линии Pub оснащена двумя никелированными латунными группами с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува.



	Ширина	Глубина	Высота	Объем бойлера	Нагревательный элемент
2 группы	**500 мм**	**522 мм**	**510 мм**	**6 л**	**220В, 50Гц, 3 кВт**

В комплекте 3 фильтродержателя (холдера):
2 группы: 1 - с одним носиком и 2 - с двумя носиками

Технические характеристики









- Ручная дозировка кофе, воды и пара
- 2 литые никелированные латунные группы с вертикальной инфузионной камерой и системой наддува
- Пружинные краны для горячей воды и пара
- 1 паровых крана (поворотные на 360 °)
- 1 кран подачи горячей воды (поворотный на 360 °) с защитой от брызг
- Медный бойлер оснащен теплообменниками и передними форсунками для каждой группы
- Независимая радиаторная гидравлическая система для каждой группы
- Антивакуумный клапан
- Манометр для контроля давления в бойлере
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Электрический нагрев с ручным сбросом термостата безопасности



КОФЕМОЛКИ



ZEDNEU

Цвет: Черный - Белый

Кофемолка La Pavoni ZEDN - это кофемолка, которая всегда гарантирует свежий и ароматный кофе.

	Ширина	Глубина	Высота
ZEDNEU	**200 мм**	**530 мм**	**320 мм**

Технические характеристики







- Автоматическая кофемолка, программируемая дозировка
- Емкость контейнера зерен: 1 кг
- Диаметр 63,5 мм
- 1400 об. / Мин.
- Мощность двигателя: 0,33 л.с.
- Производительность в час: 6 кг.
- Регулируемая доза кофе от 5 до 8 гр.
- Конструкция из литого алюминия
- 6-полюсный двигатель
- Оснащен тепловым экраном с изоляцией класса F
- Оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали
- Электропитание 250 В. 60 Гц. - 220 В. 50/60 Гц. - 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц.



Zip BASE

Цвет: Красный - Черный - Белый

Кофемолка полуавтомат с переключателем. Скорость приготовления кофейной смеси делает ZIP Base идеальной сверхмощной моделью для предприятий с большим потоком клиентов.

	Ширина	Глубина	Высота
ZIP BASE	**200 мм**	**530 мм**	**320 мм**

Технические характеристики







- Полуавтоматическая кофемолка-дозатор
- Емкость для зерен: 1 кг
- Плоские борфрезы: 63,5 мм
- Об/мин: 1.400
- Мощность мотора: 0,33 л.с.
- Производительность: 6 кг/ч
- Конструкция из литого алюминия
- Тепловым экраном с изоляцией класса F
- Оснащен плоско-шлифовальными станками из закаленной стали
- Электропитание 120 В. 60 Гц. - 220 В. 50/60 Гц. - 220 В. 50 Гц. - 380 В. 50 Гц
- Вес: 13 кг

La Pavoni присоединилась к компании Smeg в 2019 году. С 1948 года Smeg разрабатывает и производит бытовую технику Made in Italy в сотрудничестве с всемирно известными архитекторами. Часть производственной линии предназначена для профессионального ассортимента Smeg Foodservice для ресторанов и баров.

smeg
FOODSERVICE



ALFA43X



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ
Внутренняя камера эмалированная
Регулируемый термостат и таймер
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением
Внутреннее стекло легко снимается для удобства мойки
Конструкция из нержавеющей стали

УПРАВЛЕНИЕ
Электромеханическое управление

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
Количество вентиляторов: 1

КОМПЛЕКТАЦИЯ
4 алюминиевых противня (модель 3820)

ALFA43X	
Внешние размеры (ШхГхВ)	602x584x537 мм
Вместимость и размеры противней	4 уровня 450 x 320 мм
Открывание дверцы	Горизонтальное
Тип управления	Электромеханический
Режимы приготовления Конвекция	Конвекция
Расстояние между уровнями	80 мм
Регулирование термостата	50-250°C
Регулирование таймера 1 - 60’+ ручной	1 - 60’+ ручной
Электропитание	230В 1N 50Гц / 3,0кВт

UG405DM



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 (одинарные стенки)
Изолированная дверь с двойной стенкой
Цельнотянутый внутренний бак с закругленными углами
Цельнотянутые направляющие для корзин
Автозапуск цикла мойки при закрытии двери (активирует сервисинженер)
Бойлер с возможностью полного слива воды
Термостоп для соблюдения требования ХАССП

ОСОБЕННОСТИ МОЙКИ
3 программы мойки: короткая 90”, средняя 150”, длинная 240”
Система “Мягкий старт”
Система ополаскивания с атмосферным бойлером и насосом ополаскивания HTR
3-х ступенчатая система фильтрации
Функция «ЧИСТАЯ ВОДА» для смены воды в моечном баке после каждого цикла мойки

UG405DM	
Размеры кассеты	400x400мм
Тип управления	Электронный
Кассеты в час	40 / 24 / 15
Полезная высота загрузки	310 мм
Потребление воды за цикл	2,3 л
Бак: Вместимость / мощность	8 л / 2,0 кВт
Бойлер: Вместимость / мощность	4 л / 2,3 кВт
Энергопотребление / Максимальная потребляемая мощность	230В 1N 50Гц / 3 кВт
Внешние размеры (ШхГхВ)	440x530x710мм

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ МОЙКИ

Ряд технических и конструктивных особенностей, таких как инновационная система ополаскивания «HTR» (R (температура посуды достигает 70°C как минимум в течении 1 минуты), гарантируют отличные результаты ополаскивания при любых условиях использования. Значительная полезная высота мойки во всем диапазоне обеспечивает максимальную гибкость использования для мытья различных типов посуды.



СИСТЕМА МОЙКИ «МЯГКИЙ СТАРТ»

Все модели серии ECOLINE оснащены электронной системой «Soft Start» для управления мощностью насоса мойки. Чтобы защитить стаканы и более хрупкую посуду, струя воды сначала поступает с более низким давлением, а через несколько секунд постепенно достигает полной мощности.



ВСТРОЕННЫЙ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЬ НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА

С инновационным водоумягчителем непрерывного цикла регенерация смолы происходит во время фазы мойки, что позволяет избежать простоев. В специальных моделях индикатор на панели управления указывает только на необходимость добавления соли. Эта инновационная система гарантирует надлежащее качество промывочной воды, при каждой стирке используется умягченная вода, что обеспечивает дополнительную защиту от известкового налета.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА И ОПОЛАСКИВАТЕЛИ: ОПТИМАЛЬНАЯ ДОЗИРОВКА

Все модели оснащены перистальтическим дозатором моющего и ополаскивающего средства с электронным управлением. Эти устройства позволяют более точно и продуманно дозировать химические продукты, избегая отходов и, следовательно, гарантируя значительную экономию при эксплуатации машины. Дозировка регулируется непосредственно через панель управления, в граммах/литрах.