COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Туннельная посудомоечная машина DIHR QX OPTIMA 380+DDE+HRF20+DRF99M+DRF69/2 части

Цена с НДС: 11 789 282 руб.

Артикул: **843315**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Размер кассеты, мм	500x500
Подключение к горячей воде	Нет
Дозатор ополаскивающего средства	Да
Дозатор моющего средства	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	57.2
Ширина, мм	7000
Глубина, мм	1100
Высота, мм	2070
Вес (без упаковки), кг	870
Вес (с упаковкой), кг	960

Туннельная посудомоечная машина DIHR QX OPTIMA 380+DDE+HRF20+DRF99M+DRF69/2 части используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, морских суднах, в медицинских и муниципальных учреждениях для мойки бокалов, стаканов, тарелок и столовых приборов. Модель оснащена электронным управлением, системой безопасности от падения, функцией усиленного ополаскивания 2+, экономайзером, автотаймером, единым слив и автосливом, обратным клапаном, вертикальными, самоочищающимися насосами, шторками на выходе и входе, стандартной пальчиковой лентой, сушкой-консолем с двойной изоляцией, теплорекуператором, эргономичными ручками и ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал кислотоустойчивой ванны и бойлера - нержавеющая сталь AISI 316, материал фильтров - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Ширина ленты: 710 мм
- Производительность: 2400-3710 тарелки/час

- Двери с двойной стенкой изолированы и уравновешены
- Система ТЕРМО БАРЬЕР
- Фильтры CLEAN+ 3

- Вертикальные самоочищающиеся моечные насосы защищены от электрических перегрузок
- Система CPF 5 продвижения конвейера со встроенным сцеплением
- Автотаймер отключает двигатель конвейера и любые дополнительные электрические опции после предварительно установленного периода бездействия
- Система подачи Smart DRIVE с 5 скоростями
- Цветной TFT-дисплей 5.7 « и мембранная клавиатура
- Непрерывный мониторинг рабочих параметров
- Электрический щит IPX5
- Список сигналов тревоги и событий
- Деление на 2 части

Опционально доступно к заказу:

- Имеются в наличии 5 видов лент и возможная полоса для столовых приборов
- Контроль за потреблением воды, электроэнергии и рабочего времени
- Сушка в модульном блоке или на консоли, сушка на консоли с двойной стенкой по запросу
- Режим работы сушки: все выключено, только вентиляторы, половина мощности (4,5 кВт) с вентиляторами и максимальная мощность (9 кВт) с вентиляторами
- Конденсация паров
- 3 тепловых рекуператора
- Легкий модуль предварительной мойки AS6 с системой EASY+ фильтра
- Блок дозаторов моющего и/или перистальтического ополаскивания
- Инспектор HACCP
- Wi-Fi
- Доставка из 2 или более частей для облегчения передвижения
- Санитарная обработка машины, также доступна с увеличенным насосом давления
- Теплоизоляция и звукоизоляция
- Изоляция ванн
- Break tank и насос повышения давления
- Место для канистры моющего средства и ополаскивателя
- Насосы из нержавеющей стали
- Дополнительная мощность в бойлере

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.