COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Машина для мойки подносов DIHR TX 1600 DX+DDE+HRP30

Цена с НДС: 7 416 235 руб.

Артикул: **574520**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение к горячей воде	Нет
Дозатор ополаскивающего средства	Да
Дозатор моющего средства	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	44
Ширина, мм	2575
Глубина, мм	805
Высота, мм	2040
Вес (без упаковки), кг	485
Вес (с упаковкой), кг	600

Туннельная машина DIHR TX 1600 DX+DDE+HRP30 используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в медицинских и муниципальных учреждениях для мойки подносов. Модель оснащена электронным управлением, теплорекуператором с тепловой помпой для подключения к холодной воде, движением справа-налево и ножками. Материал баков и бойлера - высококачественная нержавеющая сталь AISI 316, материал фильтров - нержавеющая сталь.

Тележка для подносов в комплект не входит.

Технические характеристики:

- Размер подносов: 530x325x35 мм/526x370x35 мм
- Электронная панель управления при низком напряжении с индексом защиты IPx4 изготовлена с мембранной клавиатурой для того, чтобы облегчить чистку
- Проста в эксплуатации, позволяет контролировать рабочую температуру и состояние машины благодаря системе самодиагноза, указывающей на возможные сигналы тревоги, связанные с термическими и функциональными аномалиями, согласно нормативам HACCP
- С целью снижения потребления электроэнергии и воды, все модели оснащены автотаймером, который отключает насосы, двигатель продвижения и возможные опции после предварительно установленного периода бездействия
- Моечные трубки с штыковым соединением и самочистящимися соплами с углубленной полостью и регулировкой потока воды

- Двери с двойной стенкой, уравновешены, оснащены системой безопасности от падения
- Турбовоздуходувки устанавливаются серийно, работают от турбокомпрессоров, расположенных над и под лентой, позволяют снимать любой слой воды, оставляя поднос совершенно сухим и готовым к штабелированию и/или незамедлительному использованию, не прибегая к ручному высушиванию
- Накопитель подносов при отсутствии тележки поставляется серийно, позволяет накапливать 8-10 чистых подносов во время замены тележки на выходе, избегая прерывания поступления подносов в машину
- Специальные тросы для передвижения имеют наклон и позволяют легко удалять возможные твердые остатки пищи и проводить дальнейшее полное ополаскивание подносов
- Система продвижения ленты с двумя скоростями и встроенным сцеплением. По заказу поставляется инвертер, позволяющий изменять скорость согласно индивидуальным потребностям
- Обратный клапан позволяет избежать обратного потока воды посудомоечной машины в водопроводную сеть, предотвращая загрязнение в случае падения внешнего давления
- Автотаймер поставляется серийно, позволяет электрическим опциям находиться в режиме ожидания (не прерывает продвижение подносов в системе транспортировки) в случае отсутствия прохождения подносов, для сокращения расходов на электроэнергию
- По заказу поставляется программа управления данными с возможностью накопления информации в памяти (температуры, аварийные сигналы и состояние машины) с возможностью ежедневного/еженедельного/ежемесячного консультирования.
- Термогенератор устанавливается серийно, позволяет подавать на машину холодную воду, при значительной экономии энергии. Регенерирует производимое машиной тепло, которое иначе было бы потеряно, и, посредством теплообменника, нагревает подаваемую холодную воду до 45°C (до поступления в бойлер для ополаскивания). Кроме того, снижает температуру и влажность в помещении

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