

Коммерческое предложение от 30.06.2026

Котломоечная машина Elframo LP61 VE

Цена с НДС: 683 452 руб.

Артикул: **269047**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Цикл мойки, сек.	120 / 240 / 360
Размер кассеты, мм	700x550
Производительность, корзин/час	10 / 15 / 30
Подключение к горячей воде	нет
Дозатор ополаскивающего средства	да
Дозатор моющего средства	да
Помпа слива	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	675
Глубина, мм	1837
Высота, мм	838
Вес (без упаковки), кг	158
Вес (с упаковкой), кг	195

Котломоечная машина [Elframo LP61 VE](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для мойки котлов, гостроемкостей, подносов и кухонного инвентаря. Модель оснащена электронным управлением, системой самодиагностики и очистки. Материал рамы, бойлера и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Температура подачи воды: от 20 до 55 °С
- Мощность насоса для мойки: 2,2 кВт
- Мощность насоса для увеличения давления: 0,37 кВт
- Мощность сопротивления котла: 8,3 кВт

- Сила сопротивления танка: 5,2 кВт
- Емкость бака: 60 л
- Емкость котла: 8 л
- Расход воды для ополаскивания за цикл: 3 л
- Двойные стенки

- Настройка температуры бойлера и бака
- Бак покатой формы с закруглёнными краями для избежания остаточных отложений
- Дозатор ополаскивающего средства
- Цифровой термоконтроль устанавливаемой температуры бойлера и ванны
- Двойной фильтр в ванне
- Электрические и гидравлические соединения, моечный насос доступны с фронтальной стороны
- Моечная ванна с наклонным дном и скругленными углами для простого ухода
- Электронагреватель Incoloy 825

Опционально доступно к заказу:

- Фаза предварительной холодной мойки для мясного сектора

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.