

Коммерческое предложение от 14.05.2026

Купольная посудомоечная машина Apach Chef Line HTT50 RP DD DP

Цена с НДС: 632 770 руб.

Артикул: **351024**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Управление	электронное
Цикл мойки, сек.	60, 120, 150
Размер кассеты, мм	500x500
Максимальный диаметр тарелок, мм	440
Максимальная высота стаканов, мм	440
Производительность, корзин/час	65
Подключение к горячей воде	Да
Дозатор моющего средства	Да
Помпа слива	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.2
Ширина, мм	633
Глубина, мм	755
Высота, мм	1565
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	121.4

Купольная посудомоечная машина [Apach Chef Line HTT50 RP DD DP](#) применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для мойки стаканов, чашек, тарелок, столовых приборов, гостроемкостей размером GN 1/1 и прочего кухонного инвентаря. Модель оснащена сварной конструкцией бака, электронным управлением, сенсорной панелью, сварной конструкцией бака, плавным поднятием купола, баком с фильтрующей поверхностью, впускным отверстием, системой трехэтапной фильтрации progressive и регулируемые ножками. Материал корпуса и лицевой панели - нержавеющая сталь AISI 304, материал изоляции купола - термоакустическая.

В поставку входит: парциальная сливная помпа, атмосферный бойлер с помпой ополаскивания, дозатор моющих средств, квадратная корзина для стаканов - 1 шт., квадратная корзина для тарелок - 1 шт., вставка для столовых приборов - 1 шт.

Уценка в связи с долгим нахождением на складе.

Технические характеристики:

- Высота открытия купола составляет: 465 мм
- Высота загрузочного окна: 465 мм
- Размер габаритов/габаритов: GN1/1, 530*320 мм
- Емкость бака: 22 литра
- Емкость бойлера: 12 литров
- Давление воды на входе (мин.-макс.): 1-4 бар
- Температура воды на входе (мин.-макс.): 15-60 °C
- Мощность моечной помпы: 0,7 кВт
- Мощность сливной помпы: 0,04 кВт
- Максимальное открывание двери: 465 мм
- 10 циклов мойки + цикл санитарной обработки + цикл самоочистки и автоматический слив + автоматический слив
- Система быстрого нагрева бака quickready
- Система proinse
- Система нагрева hotwash
- Система контроля ополаскивания thermostop
- Система слива evolution3
- Держатель корзины крепится к задней панели для облегчения чистки
- Опционально доступен к заказу комплект электронного датчика уровня

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

Цены указаны с учетом НДС.