COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Котломоечная машина DIHR LP4 S8 Plus



Цена с НДС: 1 963 405 руб.

Артикул: **108876**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Производительность, корзин/час	20от 5 до 20
Габариты корзины, мм	1350x725
Цикл мойки (мин)	3/6/9/12
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.8
Ширина, мм	1490
Глубина, мм	885
Высота, мм	1970
Вес (без упаковки), кг	320
Вес (с упаковкой), кг	375

Котломоечная машина DIHR LP4 S8 Plus – оборудование, при помощи которого вы можете эффективно отмывать не только крупногабаритную посуду для готовки, но и прочий инвентарь – вплоть до ящиков и контейнеров. Беспрецедентные размеры моечной камеры позволяют работать с корзиной размера 1350x725 мм, при этом высота загрузки составляет 820 мм. Это оборудование подойдёт для использования на кухнях заведений общественного питания с большим числом посадочных мест, а также на предприятиях пищевой промышленности. Процесс мытья инвентаря происходит с экономией моющих средств и воды.

Технические характеристики:

- Машина котломоечная DIHR LP4 S8 Plus – это мощные программы для мойки и максимальный объём загрузки. Высокоэффективное итальянское оборудование способно справиться с посудой и инвентарём самых разных размеров и конфигураций.
- Для успешного избавления от нагара, жира и других загрязнений можно использовать 4 различных цикла мойки – от 3 до 12 минут по продолжительности. Таким образом, в час можно произвести от 5 до 20 циклов.
- Интуитивно понятная эргономичная электронная панель делает чрезвычайно комфортным управление всеми функциями машины. Информация, необходимая оператору, отображается на большом дисплее и позволяет своевременно вносить корректировки в рабочий процесс.
- Стабильность температуры и гидравлического давления обеспечивает фирменная функция DIHR PLUS. Вода для ополаскивания выкачивается специальным насосом из бойлера, её температура всегда находится на уровне +85 градусов, при этом напор не зависит от давления в водопроводе.
- Несмотря на то, что оборудование занимает достаточно большую площадь, пространство, которое потребуется для ручной обработки подобных объёмов, было бы значительно больше. Таким образом, вы можете рационально распланировать технологические процессы на кухне.

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