

Durchschub - Spülmaschine



Ausstattungen

- Leistungsfähige Durchschubspülmaschine für Geschirr, Gläser, Zubehör
- Hauben - Startautomatik
- Doppelwandiger Spültank, allseitig abgerundet
- Außen und Waschraum komplett aus CNS 1.4301 (AISI 304)
- Eingebautes Klarspül-Dosiergerät
- 4 einzeln rotierende Spülarms oben und unten aus CNS
- Wascharme mit selbstreinigenden Düsen
- **S1212:** 2 Programme: 1,25 und 3 min, Boilerheizung 9kW
- **S1412:** zusätzlich erhöhte Boilerheizung 11,5 kW und doppelwandige Haube
- **S1512:** zusätzlich 5 Programme, Druckerhöhungspumpe in Verbindung mit drucklosem Boiler, 2 Temperaturanzeigen für Boiler und Tank, Teilfrischwasserfunktion sowie Reiniger- und Entleerungspumpe
- Wasserverbrauch: ca. 3,5 l / Zyklus
- Einschubhöhe: max. 37 cm (effektiv)
- Hygienisch selbstentleerende Waschpumpe
- Thermostopp (HACCP) und Rückflussverhinderer beiliegend
- mit Universalkorb, Gläserkorb, Tellerkorb und 2 Besteckköchern
- Anschluss: 400V 9,9kW (S1212+plus) bzw. 12,3 kW (S1412/S1512+plus)
- Maße (BxTxH): 630 x 730 x 1460 (1860) mm, Korbmaß: 500 x 500 mm

Abb.: S1212^{+plus} S1412^{+plus}

Optionen und Zubehör:

- Passende Standard - Zu- und Ablauftische
- Zu- und Ablauftische in unterschiedlichen Ausstattungen und als Maßanfertigungen
- Alle Tische neben der Maschine oder über Eck aufstellbar
- Eingebautes Reinigerdosiergerät
- Eingebaute Entleerungspumpe
- Externer Kalt- oder Warmwasserenthärter
- Externer Entkalker bzw. Teil- oder Vollentsalzungsanlage für Kalt- oder Warmwasser
- Verschiedene Körbe aus ummanteltem Stahldraht oder Kunststoff
- Edelstahlrack für Tablett oder GN-Behälter
- MULTI-CLEAN Reiniger und Klarspüler



Aufstellbar in Reihe nebeneinander oder über Eck (Abb. links)

Da möcht' man gleich ein Waschbär sein!



Hygienisch gerundete Ecken (Abb. S1512^{+plus})

Weitere Informationen finden Sie auf

www.multi-gastro.de

Spültechnik



Die **MULTI-1212^{plus}** und die **MULTI-S1412^{plus}** sind Standard-Durchschubmaschinen für mittlere bis große Gastronomiebetriebe. In Verbindung mit Zu- und Ablauftischen, Dosierautomatik, Brause und Wasserenthärter entfalten sie ihre große Leistungsfähigkeit in Verbindung mit höchster Wirtschaftlichkeit. Funktionalität wurde mit höchster Qualität gekoppelt – zu einem erstaunlich günstigen Preis!



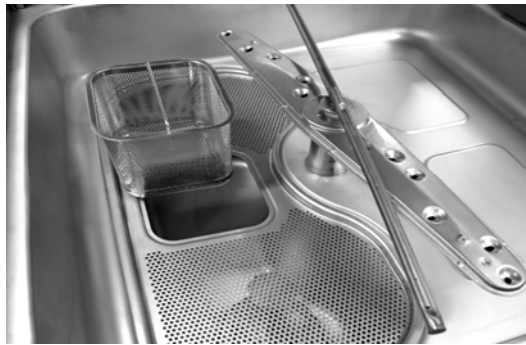
Einfache und übersichtliche Bedienung über Steuertasten

S1512^{plus}

5 Programme
2 digitale Thermometer für Tank und Boiler

S1212^{plus}

S1412^{plus}



Großflächige Schutzsiebe aus Edelstahl, leicht zu entnehmen und leicht zu reinigen (Abb.: **S1512^{plus}** mit zusätzlichem Schmutzköcher)

Das hochwertige, allseitig gerundete Becken ist nach dem Herausnehmen der Siebe spielend leicht zu reinigen. Keine Tankheizung stört, da diese verdeckt eingebaut ist.

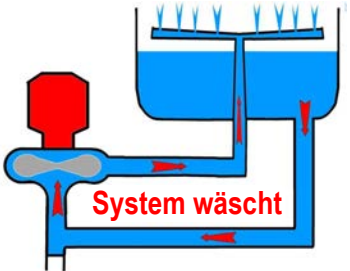


Alle Bauteile sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und garantieren höchste Lebensdauer.

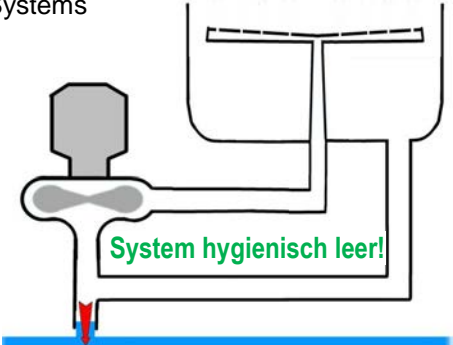
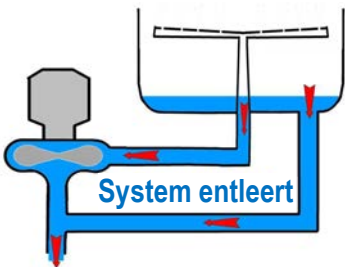
Na, wer hat denn hier das schönste Becken ?!



Der Wandabschluss: eine saubere „Ecklösung“



Die „stehend“ eingebaute Waschpumpe sorgt für eine vollständige Entleerung des Systems - für noch sichere Hygiene.



Das komplette Programm für die Profiküchen finden Sie auf www.multi-gastro.de

Verkauf nur an Fachbetriebe über den Gastronomiefachhandel zu vereinbarten Konditionen. Angaben ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.