

1. MYČKA NÁDOBÍ PRŮCHOZÍ DVOUPLÁŠŤOVÁ

TECHNICKÁ DATA

Označení: NT102P
Výrobce: RM GASTRO
Rozměr: 721 x 836 x 1565 mm
Rozměr koše: 500 x 500 mm
Výška zdvihu: 465 mm
Provedení: celonerezové
dvouplášťové
Ovládání: elektronické
Spotřeba vody na cyklus: 2,7 l
Nastavitelný mycí cyklus: 60-90-180 s
Kapacita: 60-40-20 košů/hod.
Napětí: 400 V
Příkon: 10,2 kW
Hmotnost: 110 kg
Dávka vač mycího a oplachového prostředku řízený časově
Spodní i horní kompozitní otočná ramena společná pro mytí
I oplach, se systémem Click-clack.

Filtr vany plastový

Lisovaná vana

Termostop

Odpadové čerpadlo

Regulovatelný termostat bojleru

ProClean – samočistící cyklus

ProSpeed – krátký program pro lehce zašpiněné nádobí

ProFessional – standardní mycí program pro běžně zašpiněné nádobí

ProTemp – dlouhý mycí cyklus pro silně zašpiněné nádobí

ProDrain – vypouštěcí cyklus

Speciální programy:

ProPlates – specifický cyklus pro talíře s optimální teplotou 78°C

ProWater – specifický cyklus mytí sklenic s osmotickou vodou

ProEco – program se sníženou spotřebou energie, mytí při nižší teplotě s menším množstvím vody

ProLong – průběžný cyklus, trvání se mění v závislosti na modelu, změna stisknutím tlačítka Start

ProGlass – specifický program pro mytí sklenic zvláštního tvaru

ProCold – oplachování studenou vodou po běžném oplachu horkou vodou

ProActive – intenzivní program pro velmi špinavé nádobí, dvě fáze mytí a dvě fáze oplachu

ProSteel – program pro mytí příborů, několik fází mytí při stále se zvyšující teplotě

ProSan – teplená dezinfekce v souladu s EN ISO 15883

ProNew – cyklus mytí čistou vodou

Koš na sklo

Koš na talíře

Koš na příbory

Oplachový prostředek: 1 kanystr 10 kg – V CENĚ MYČKY

Mycí prostředek: 1 kanystr 12 kg – V CENĚ MYČKY



2. VÝSTUPNÍ STŮL

Délka: 600 mm
Zadní límeček 100 mm
Pravý límeček
Spodní police
Vedení na koše

3. UNIVERZÁLNÍ ROBOT

Označení: RM 30H
Výrobce: RM GASTRO
Rozměr: 550 x 670 x 1170 mm
Objem: 30 l
Rychlosti: 3
Příkon: 0,75 kW
Napětí: 400 V
Planetové uspořádání nástavců
Dokonalé promísení nádoby bez rotace
Odnímatelná nerezová nádoba
Total stop
Snadno vyměnitelné nástroje
Výbava: metla, hák, míchač
Nerezový kryt pracovního prostoru
Možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny



NÁZEV	KS	CENA/KS	CENA CELKEM
Myčka NT 102P	1	66 780 Kč	66 780 Kč
VÝSTUPNÍ STŮL	1	8 694 Kč	8 694 Kč
Univerzální robot RM 30H	1	63 000 Kč	63 000 Kč
Montáž, demontáž původního zařízení	1	1 900 Kč	1 900 Kč
Doprava	1	500 Kč	500 Kč
CELKEM bez DPH			140 874 Kč
DPH			29 584 Kč
CELKEM vč.DPH			170 458 Kč

Záruka: 24 měsíců
Servis: do 48 hodin
Splatnost faktury: 30 dní
Realizace: do 13.6.2019

Zpracoval: Petra Mrázková
MARCCRAB GASTRO CB s.r.o.
Pražská 289
373 67 Borek

Tel.: 601 323 260
mail.: marccrab@marccrab.cz

MARCCRAB GASTRO CB s.r.o.

ICO: 01984390, DIC: CZ01984390,

Provozovna: Pražská 289, 373 67 Borek, Tel.:387 222 099, marccrab@marccrab.cz, www.marccrab.cz



MARCCRAB GASTRO CB s.r.o.
Sokolská 1605/66
Nové Město
120 00 Praha 2