Myčky JEROS

Záruka hygieny

Myčka nádobí JEROS je ve standardu vybavena čerpadlem, které poskytuje mycím tlakový tryskám vysoký konstantní tlak. To znamená, že mycí proces stroje probíhá nezávisle na aktuálním tlaku ve vodovodním řádu. Je zaručen konstantní tlak vody a teplota +85°C po celý cyklus mytí. To je nutné pro dosažení efektivní desinfekce a eliminaci bakterií během mycího procesu. Blok topení zajišťuje, že se mycí proces nespustí dříve, dokud není dosaženo požadované teploty.

Úspora energie až 25%

Série zařízení typ 9110 a 9115 jsou standardně vybaveny mycí tryskou, která šetří vodou. Zásobníky na mytí a promývání jsou dvouplášťové a jsou izolované. Stroj vyžaduje méně provozní energie a tím napomáhá k úspoře energie dosahující výše až 25%.

Kompaktní zařízení

Jedná se o malé kompaktní zařízení s vysokou kapacitou, které je určeno zejména pro malé a střední provozovny s omezeným prostorem a vysokými požadavky na kapacitu. Stroje jsou vybaveny dvěma rotačními rameny pro správné rozmístění a cirkulaci proudu vody pro dosažení optimálního mytí a proplachování. Myčky jsou používané v maloobchodě řetězcích, fast-food restauracích, apod. Případně jako centrální zařízení u zákazníků požadujících optimální logistiku a efektivitu.

Specifikace	8105	9110	9115
Mycí prostor (V x Š x H)	600 x 540 x 635	590 x 690 x 635	590 x 810 x 635
Rozměry zařízení (V1 / V2 x Š x H)	2100 / 1631 x 600 x 745	2100 / 1631 x 840 x 855	2100 / 1631 x 960 x 855
Spotřeba vody litrů / cyklus	5	4	4
Euro bedny 400 x 600 mm	1	1	2
Plechy 600 x 400; 600 x 800 mm	12 / -	15 / -	30 / 15

Mnoho známých fast food restaurací a obchodních řetězců používá mycí zařízení JEROS Basic díky její vysoké účinnosti a malé zastavěné ploše.

POUŽITÍ:

- Restaurace
- Pekárny
- Cukrárny
- Pizzerie
- Fast food restaurace
- Nemocnice apod.

Myčka JEROS Basic má dvě rotující mycí ramena a promývací ramena umístěné na víku a v základně stroje.