

Посудомоечные машины с размером корзины 60 см с двойной стенкой НТ 635.23А, НТ 635.23АТ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://mach.nt-rt.ru/>



60

Dimensione cesto
Basket dimension
Korbmaß
Dimensions du panier
Dimensiones del cesto

Gamma caratterizzata dall'uso del cesto 63x63 che permette il lavaggio di un maggior numero di piatti, bicchieri o posate, possibilità di lavare anche teglie Euronorm e 60x40 con telaio apposito. Macchine realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti il filtro il troppopieno e le tubazioni interne, finitura esterna Scotch - Brite. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Dotate di dosatore di brillantante elettrico, valvola anti inquinamento della rete idrica (EN61770).

Range of products featuring a 63x63 basket allowing to wash larger amounts of plates, glasses and cutlery, possibility to wash 60x40 and Euronorm trays by using the specific tray insert. Machines entirely made from AISI 304 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes, Scotch-Brite external finish. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 304L stainless steel. Equipped with a electric rinse-aid pump and an anti-pollution valve to prevent contamination of the water mains (EN61770).

Eine Modellreihe mit dem 63x63 Korb, mit dem mehr Teller, Gläser oder Besteck gespült werden können. Es besteht auch die Möglichkeit Euronorm-Backformen und 60x40 cm Formen mit dem geeigneten Korbeinsatz zu spülen. Die Maschinen sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, der Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre, Scotch-Brite-Ausführung. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Ausgestattet mit elektrischer Dosiervorrichtung für Glanzspülmittel, Rückschlagventil (EN61770).

Gamme équipée du panier 63x63, qui permet de laver une très grande quantité d'assiettes, de verres ou de couverts, possibilité de laver également les bacs Euronorm et 60x40 moyennant un insert spécial. Machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes, finitions extérieures Scotch-Brite. Boiler isolé incorporé en acier inox AISI 304L. Doseur électrique produit de rinçage, clapet anti-pollution du réseau hydrique (EN61770).

Esta gama está caracterizada por el uso del cesto 63x63 que permite el lavado de un mayor número de platos, vasos o cubiertos, posibilidad de lavar también bandejas Euronorm y 60x40 con su armazón. Máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y de enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas, acabado externo Scotch-Brite. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI304L. Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico, válvula anti-contaminación de la red de suministro de agua (EN61770).

60

60 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De Cúpula

Progettata per soddisfare le esigenze di pasticcerie, panetterie, gelaterie, gastronomie, macellerie, ristoranti, alberghi, ospedali e comunità, la macchina Lavastoviglie a capotta a cesto 63x63, può lavare dal bicchiere al piatto, dal piatto pizza al vassoio Euronorm ed oggetti fino a cm 50 di altezza. È ideale per essere utilizzata in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. È dotata di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. Interamente costruita in acciaio inox AISI 304, presenta giranti di lavaggio a quattro bracci e giranti di risciacquo, entrambi posizionati sia sulla parte superiore che inferiore della vasca stampata ad angoli arrotondati per una migliore pulizia. **Vasca e capotta a doppia parete.**

Designed to satisfy the needs of confectioneries, bakeries, ice-cream parlours, gastronomic businesses, butchers, restaurants, hotels, hospitals and communities, the 63x63 square baskets Pass through dishwashers can wash from glasses to plates and from pizza plates to Euronorm trays and items with a height up to cm 50. They are perfect to be used for either straight-through or corner operation combined with pre-wash, inlet and outlet tables. They are fitted with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. Made entirely in AISI 304 stainless steel, has wash whirlers with four spray arms and rinse arms, positioned in both the upper and the lower

HT 635.23A
01063523600



part of the double walled tank, which has rounded corners for efficient cleaning. **Double wall hood and tank.**

Um den Anforderungen von Konditoreien, Bäckereien, Eisdieleen, Gastronomie, Metzgereien, Restaurants, Hotels, Krankenhäusern und Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden, ist diese Haubenspülmaschine mit viereckigem Korb 63x63 zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern, Euronorm-Tablets und für Gegenstände mit bis zu 50 cm Höhe geeignet. Ideal für den Einsatz in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen. Sie ist mit einer Drucksteigerungspumpe und einem atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Sie ist vollständig aus CNS AISI 304 hergestellt, und verfügt über rotierende Spülsysteme (4-armig) und Klarspülsysteme, welche sowohl im oberen als auch im unteren Teil des doppelwandigen Tanks mit abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung positioniert sind. **Haube und Becken sind doppelwandig.**

Répondant aux exigences des pâtisseries, boulangeries, glaciers, gastronomies, boucheries, restaurants, hôtels, hôpitaux et collectivités, les machines Lave-vaisselle à capot à panier carré 63x63, peuvent laver tous types de verres et d'assiettes, plats à pizzas et plateaux Euronorm compris et des objets ayant jusqu'à 50 cm de haut. Idéales pour les systèmes de lavage en ligne ou



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble



ELWASH serie

d'angle, ou associées à des tables d'entrée, prélavage et sortie. Sont équipés d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Entièrement réalisés en acier inox AISI 304, est doté de tourniquets mobiles de lavage à quatre bras et de bras de rinçage, placés aussi bien sur la partie supérieure que sur la partie inférieure de la cuve à double paroi, ainsi que d'angles arrondis pour en faciliter le nettoyage. **Capot et cuve double paroi.**

Diseñada para satisfacer las necesidades de confiterías, panaderías, heladerías, tiendas de comida, carnicerías, restaurantes, hoteles, hospitales y comunidades, la máquina Lavavajillas de cúpula con cesto 63x63, puede lavar desde un vaso hasta un plato, desde un plato de pizza hasta una bandeja Euronorm y objetos hasta 50 cm de altura. Es ideal para ser utilizada en sistemas

de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada, de pre-lavado y mesas de salida. Están equipadas con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Totalmente construida en acero inoxidable AISI 304, presenta impulsores de lavado con cuatro brazos e impulsores de enjuague, ambos localizados tanto en la parte superior como inferior de la cuba estampada con bordes redondeados para una mejor limpieza. **Cúpula y cuba con doble pared.**



					HT 635.23A	
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	440+1320
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	32
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	15
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistance de la cuve	Resistencia cuba	kW	4,50
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistance du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,50
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	7,50
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	10,50
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,30
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dBa	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckkörbe - Dotación: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

60

Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Progettata per soddisfare le esigenze di pasticceria, panetterie, gelaterie, gastronomie, macellerie, ristoranti, alberghi, ospedali e comunità, la macchina lavastoviglie a capotta a cesto 63x63, può lavare dal bicchiere al piatto, dal piatto pizza al vassoio Euronorm ed oggetti fino a cm 50 di altezza. È ideale per essere utilizzata in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. È dotata di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. È dotata di serie di pompa di scarico ed ha un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Interamente costruita in acciaio inox AISI 304, presenta giranti di lavaggio a quattro bracci e giranti di risciacquo, entrambi posizionati sia sulla parte superiore che inferiore della vasca stampata ad angoli arrotondati per una migliore pulizia. **Vasca e capotta a doppia parete.**

Designed to satisfy the needs of confectioneries, bakeries, ice-cream parlours, gastronomic businesses, butchers, restaurants, hotels, hospitals and communities, the 63x63 square baskets Pass through dishwashers can wash from glasses to plates and from pizza plates to Euronorm trays and items with a height up to cm 50. They are perfect to be used for either straight-through or corner operation combined with pre-wash, inlet and outlet tables. They are fitted with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. They are equipped with a drainage pump as standard feature and perform a partial water change during each washing cycle. Made entirely in AISI 304 stainless steel, has wash

HT 635.23AT
01063523680

whirlers with four spray arms and rinse arms, positioned in both the upper and the lower part of the double walled tank, which has rounded corners for efficient cleaning. **Double wall hood and tank.**

Um den Anforderungen von Konditoreien, Bäckereien, Eisdieleen, Gastronomie, Metzgereien, Restaurants, Hotels, Krankenhäusern und Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden, ist diese Haubenspülmaschine mit viereckigem Korb 63x63 zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern, Euronorm-Tablets und für Gegenstände mit bis zu 50 cm Höhe geeignet. Ideal für den Einsatz in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen. Sie ist mit einer Drucksteigerungspumpe und einem atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Dieses Modell ist serienmäßig mit Laugenpumpe ausgestattet für den partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Die Maschine ist vollständig aus CNS AISI 304 hergestellt, und verfügt über rotierende Spülsysteme (4-armig) und Klarspülsysteme, welche sowohl im oberen als auch im unteren Teil des doppelwandigen Tanks mit abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung positioniert sind. **Haube und Becken sind doppelwandig.**

Répondant aux exigences des pâtisseries, boulangeries, glaciers, gastronomies, boucheries, restaurants, hôtels, hôpitaux et collectivités, les machines Lave-vaisselle à capot à panier carré 63x63, peuvent laver tous types de verres et d'assiettes, plats à pizzas et



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble



ELWASH serie

plateaux Euronorm compris et des objets ayant jusqu'à 50 cm de haut. Idéales pour les systèmes de lavage en ligne ou d'angle, ou associées à des tables d'entrée, prélavage et sortie. Sont équipés d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Sont équipées de série d'une pompe de vidange et d'un dispositif de renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Entièrement réalisés en acier inox AISI 304, est doté de tourniquets mobiles de lavage à quatre bras et de bras de rinçage, placés aussi bien sur la partie supérieure que sur la partie inférieure de la cuve à double paroi, ainsi que d'angles arrondis pour en faciliter le nettoyage. **Capot et cuve double paroi.**

Diseñada para satisfacer las necesidades de confiterías, panaderías, heladerías, tiendas de comida, carnicerías, restaurantes, hoteles,

hospitales y comunidades, la máquina Lavavajillas de cúpula con cesto 63x63, puede lavar desde un vaso hasta un plato, desde un plato de pizza hasta una bandeja Euronorm y objetos hasta 50 cm de altura. Es ideal para ser utilizada en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada, de pre-lavado y mesas de salida. La HT 635.23A están equipadas con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Están equipadas de serie con bomba de descarga y tienen un cambio parcial de agua en cada ciclo de lavado. Totalmente construida en acero inoxidable AISI 304, presenta impulsores de lavado con cuatro brazos e impulsores de enjuague, ambos localizados tanto en la parte superior como inferior de la cuba estampada con bordes redondeados para una mejor limpieza. **Cúpula y cuba con doble pared.**



					HT 635.23AT	
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	374÷880
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	32
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	15
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistance de la cuve	Resistencia cuba	kW	4,50
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistance du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,50
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	7,50
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	10,50
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,30
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dBa	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckkörbe - Dotación: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://mach.nt-rt.ru/>