

Коммерческое предложение от 15.08.2026**Тоннельная посудомоечная машина Abat МПТ-2000К правая****Цена с НДС: 2 023 167 руб.****Артикул: 827508****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Размер кассеты, мм	500x500
Максимальный диаметр тарелок, мм	400
Производительность, корзин/час	112
Подключение к горячей воде	Да
Дозатор ополаскивающего средства	Да
Дозатор моющего средства	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	48
Ширина, мм	5020
Глубина, мм	1017
Высота, мм	2220
Вес (без упаковки), кг	880
Вес (с упаковкой), кг	968

Тоннельная посудомоечная машина [Abat МПТ-2000К](#) с пальчиковым конвейером предназначена для мойки тарелок, стаканов, бокалов, столовых приборов, гастроемкостей и противней на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи кнопочной электронной панели. Машина оснащена ножками, регулируемые по высоте и пальчиковым конвейером. Материал облицовки и деталей, контактирующих с водой - нержавеющая сталь.

В комплекте кассета для тарелок, тарелка для столовых приборов, тарелка для стаканов и чашек и металлическая сетка для нейтральной кассеты.

Технические характеристики:

- Загрузка посуды: справа
- 4 программы мойки
- 4 скорости конвейера
- Раздельные модули: моечный, ополаскивающий для предварительного и окончательного ополаскивания и модуль сушки

- Автоматическая подача моющего средства
- Автоматическая подача ополаскивающего средства
- Автоматическое наполнение ванны водой и поддержание ее уровня
- Устройство остановки конвейера в случае несвоевременного снятия посуды и при попадении посторонних предметов
- Возможность мыть крупногабаритную посуду
- Функция сушки посуды
- Эксплуатация при горячем и холодном водоснабжении благодаря отдельным системам циркуляции воды
- Контроль и поддержание температуры и уровня воды в ванне и бойлере
- Система рекуперации энергии позволяет экономить электроэнергию благодаря использованию тепла машины для предварительного нагрева холодной воды
- Система контроля посуды на конвейере, позволяющая экономить чистую воду и ополаскивающее средство, вовремя отключая их подачу и электроэнергию
- Разборные разбрызгиватели
- Двойная система фильтров во всех моечных ваннах
- Скругленные внутренние углы ванны для облегчения чистки
- Производительность по тарелкам:
 - 1 скорость: 1000 шт/час
 - 2 скорость: 1330 шт/час
 - 3 скорость: 1670 шт/час
 - 4 скорость: 2000 шт/час
- Производительность по кассетам:
 - 1 скорость: 56 шт/час
 - 2 скорость: 74 шт/час
 - 3 скорость: 93 шт/час
 - 4 скорость: 112 шт/час
- Скорость конвейера:
 - 1 скорость: 0,5 м/мин.
 - 2 скорость: 0,67 м/мин.
 - 3 скорость: 0,83 м/мин.
 - 4 скорость: 1 м/мин.
- Номинальная мощность:
 - ТЭНы моечного модуля: 12 кВт
 - ТЭНы бойлера ополаскивающего модуля: 2х 12 кВт
 - ТЭНы ванны ополаскивающего модуля: 2х 3 кВт
 - ТЭНы сушки: 6,9 кВт
 - Электродвигатель насоса мойки ополаскивающего модуля: 1 кВт
 - Электродвигатель насоса мойки моющего модуля: 2,2 кВт
 - Электродвигатель конвейера: 0,18 кВт
 - Электродвигатель теплообменника: 0,18 кВт
 - Электродвигатель сушки: 0,75 кВт
 - Моющий дозатор: 4 кВт
 - Ополаскивающий дозатор: 4 кВт
- Объем:
 - Бойлер: 17 л
 - Ванна для мойки: 120 л
 - Ванна для ополаскивания: 34 л
- Единоновременная загрузка в кассеты:
 - Тарелки: 18 шт.
 - Стаканов: 36 шт.
 - Столовых приборов: 140 шт.
- Размеры проема: 715х460 мм
- Полезная ширина конвейера: 600 мм
- Расход при непрерывной мойке:
 - Ополаскивающее средство: 156 мл/час
 - Моющее средство: 936 мл/час
 - Вода: 390 л/час
- Температура:
 - Мойка: от 50 до 60 °C
 - Предварительное ополаскивание: от 50 до 60 °C

- Окончательное ополаскивание: 85 °C
- Подключение в сети холодного водоснабжения: от 5 до 25 °C
- Подключение в сети горячего водоснабжения: от 50 до 60 °C
- Давление водопроводной сети: от 200 до 600 кПа
- Максимальный уровень шума: 80 дБ
- Толщина теплоизолирующего зазора: 18 мм
- Опционально доступны к заказу модуль загрузки и выгрузки, душирующее устройство и умягчитель воды

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.