



MACCHINA DISINCROSTANTE | DESCALING MACHINE

Macchine per la disincrostazione delle attrezzature da cucina. Rimuovono incrostazioni di grasso e residui carboniosi da pentole, filtri, cappe, vassoi in acciaio e alluminio, piatti da portata, diffusori del gas, griglie e attrezzi da cucina in genere in acciaio o alluminio.

L'azione combinata del detergente Nicem con l'acqua a 80°C permette la facile rimozione delle incrostazioni senza nessun intervento meccanico, quindi senza rovinare la superficie delle attrezzature.

Machines for descaling kitchen equipment. They remove fat deposits and carbonaceous residues from steel or aluminium pots, filters, hoods, steel and aluminum trays, serving plates, gas diffusers, grids and kitchen equipment in general. The combined action of Nicem's detergent with 80°C water ensures scales removal without any mechanical operation, therefore it does not damage the equipment surface.

DESCRIZIONE | DESCRIPTION

- **Interamente in acciaio inox** | *Entirely made of stainless steel*
- **Coperchio di carico dotato di molla a gas** | *Loading lid equipped with gas spring*
- **Interruttore di comando** | *On/off switch*
- **Termometro** indicatore della temperatura del bagno disincrostante | *Thermometer indicating the descaling bath temperature*
- **Lampada di segnalazione riscaldamento** | *Heating signaling lamp*
- **Detergente** altamente sgrassante, capace di eliminare anche lo sporco più ostinato | *Highly degreasing detergent, capable of eliminating even the most persistent dirt*
- **Ruote con freno di bloccaggio** | *Wheels with lock-up brakes*



Rimuove incrostazioni e grasso
Removes scales and grease



Cicli da 5 a 30 min
5 to 30 min. cycles



Azione combinata
acqua calda-detergente
Combined action hot water-detergent



Bagni disincrostanti fino a 4 settimane
Decarbonization of up to 4 weeks duration

SETTORI d'IMPIEGO:

Ristoranti e mense
Catering
Hotel e agriturismi
Bar e gelaterie
Ospedali, strutture per anziani e cliniche private

APPLICATION FIELDS:

Restaurants and Cafeterias
Catering
Hotels and farm holiday centers
Coffee shops and ice cream parlors
Hospitals, nursing homes and private health clinics

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

		DECA 180	DECA 260	DECA 340	DECA 440	DECA 560
Tensione Voltage	V	230 (1~)	230 (1~)	230 (1~)	400 (3~)	400 (3~)
Frequenza Frequency	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Corrente nominale Rated current	A	6,5	7,8	13,6	7,8	10,4
Potenza Power	W	1500	1800	3000	5400	7200
Dimensioni Dimensions	cm	60x70 x94 h	80x70 x94 h	100x70 x94 h	125x70 x100 h	155x70 x100 h
Dimensioni vasca interna Internal tank dimensions	cm	45x57,5 x68 h	65x57,5 x68 h	85x57,5 x68 h	110x57,5 x68 h	140x57,5 x68 h
Capacità massima vasca Maximum tank capacity	dm ²	180	260	340	440	560
Quantità detergente Detergent quantity	kg	4	6	8	10	14
Peso Weight	kg	70	85	100	170	190
Capacità di carico teglie Trays loading capacity (GASTRONORM GN 2/1)	n° no.	7	11	15	20	25
Capacità di carico teglie Trays loading capacity (60x40 cm)	n° no.	20	28	38	50	60

DETERGENTE | DETERGENT

Le macchine disincrostanti liberano il personale dalla fastidiosissima operazione di sgrassatura e lavaggio. Grazie all'azione combinata dell'acqua a temperatura elevata (80°C) con il **detergente ad alto potere disincrostante**, le attrezzature da cucina saranno perfettamente pulite e sgrassate. | *The descaling machines free kitchen personnel from annoying degreasing and washing tasks. Thanks to the combined action of water at high temperature (80°C) with the **high descaling power detergent**, all kitchen equipment will be perfectly clean and degreased.*

