

Коммерческое предложение

№ 60 от 31-07-2026

Измельчитель (диспоузер) пищевой ОМОIKIRI Nagare 750

1269.60р.

(Цена без учета доставки)



Гарантия

1 год

Изготовитель

Omoikiri Ltd. Japan,
550-000, Osaka, Nishi-
ku, Edobori 2-1-1.

Поставщик

ООО "Жемчужина
кухни", г. Минск, ул.
Зм. Бядули, 3-123

Описание товара

Архитектурная база и материалы

OMOIKIRI Nagare 750 — пищевой диспоузер, разработанный японским брендом, ориентированным на компактность и тихую работу. Устройство оснащено двигателем мощностью 750 Вт, что обеспечивает эффективное измельчение пищевых отходов. В конструкции используется прочный, коррозионноустойчивый материал корпуса, устойчивый к воздействию влаги и абразивных частиц. Для монтажа рекомендуется использовать специальные крепежные элементы, обеспечивающие стабильное соединение с раковиной и канализационной системой. Устройство рассчитано на установку под мойку стандартного размера, с возможностью подключения к водопроводу и дренажной системе.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Двигатель:** 750 Вт — обеспечивает высокую производительность при переработке твёрдых и волокнистых остатков.
- **Автоматическая система очистки:** позволяет уменьшить необходимость ручной дезинфекции, используя циркуляцию воды и вращающийся нож для удаления остатков пищи.
- **Корпус:** выполнен из ударопрочной нержавеющей стали, что минимизирует риск повреждений при длительной эксплуатации.
- **Система отвода отходов:** совместима с трубопроводами диаметром 35–50 мм, обеспечивает плавный и бесперебойный отток фракций.
- **Уплотнительные кольца:** обеспечивают герметичность соединений и предотвращают протечки.
- **Ножевой механизм:** сбалансированная конструкция с острыми лезвиями для равномерного измельчения.

Эксплуатационные параметры и безопасность

OMOIKIRI Nagare 750 потребляет 750 Вт электроэнергии в рабочем режиме и относится к классу энергопотребления А. Это позволяет снизить затраты на электроэнергию при регулярном использовании. Устройство оснащено системой автоматического отключения при перегреве и перегрузке, что повышает уровень безопасности. Также предусмотрен защитный механизм блокировки при отсутствии подачи воды, предотвращающий пересыхание и повреждение компонентов. Для эффективной работы и предотвращения перегрева рекомендуется использовать диспоузер в условиях хорошей вентиляции и с соблюдением временных интервалов между циклами. Подключение к электросети осуществляется через стандартную розетку 220 В, 50 Гц. Устройство не требует дополнительного охлаждения, но при интенсивной нагрузке рекомендуется использовать систему принудительного охлаждения для продления срока службы компонентов.