



# Lavastoviglie a capottina green&clean

Lavaggio Stoviglie



# Le tue richieste...

Desidero efficienza unita alla massima affidabilità, facilità di utilizzo unita ad una tecnologia innovativa, prestazioni superiori unite a ridotti consumi di acqua, di energia e di detersivi. Ho bisogno di una soluzione che garantisca una sanificazione perfetta e completa.



## ...la nostra soluzione

Sempre qualcosa in più: la nostra competenza in fatto di lavastoviglie è consolidata da anni, e in questi casi l'esperienza è fondamentale per realizzare prodotti eccellenti. L'ascolto è la nostra forza: in Electrolux Professional siamo abituati ad ascoltare i nostri clienti e ad anticipare i loro bisogni per soddisfare le loro richieste senza esitazione.



### **Green**

Minor consumo di acqua, energia elettrica, detergente e brillantante per una riduzione dei costi di gestione e un minore impatto ambientale.



### **Clean**

Migliori prestazioni di lavaggio e risciacquo della categoria con rimozione totale del detergente.



### **Sicurezza**

Il dispositivo Wash-Safe Control (unico sul mercato) assicura una temperatura dell'acqua di risciacquo costante di 84 °C.



### **Facilità d'uso**

Manutenzione e funzionamento senza pensieri.

# Sempre con qualcosa in più



- ▶ **Capottina a doppia parete** con inclinazione della capotta per prestazioni di risciacquo migliorate, basso livello di rumorosità\* e riduzione nella perdita di calore. \*(inferiore a 63 dBA)



- **Bracci di lavaggio e capotta interna inclinati** per massime prestazioni, poiché l'acqua di lavaggio non cade più sui piatti dopo la fase di risciacquo con la garanzia di risultati ottimali.



- ▶ Il **sistema di filtraggio Clear Blue** garantisce massime prestazioni e minor costi di gestione.



- La **vasca stampata da 24 litri** sulla parte frontale della macchina semplifica e velocizza le operazioni di pulizia.



- ▶ **L'addolcitore continuo** assicura stoviglie prive di macchie e riduce la formazione di calcare. Un sensore avvisa quando il contenitore del sale è vuoto. Integrato per evitare la fuoriuscita durante il riempimento con sale.





▶ **Dispositivo di risparmio energetico (ESD)**

Ad elevatissima efficacia. Non è richiesta alcuna ventilazione supplementare. Maggiori risparmi grazie all'impiego da parte della macchina del vapore generato per preriscaldare l'acqua.



▶ **Dispositivo Zero Lime**

Minore consumo di energia grazie alla maggiore efficienza degli elementi riscaldanti. Ugelli lime-free per risultati di risciacquo migliori.



● **Protezione IP25**

Protezione completa dai getti d'acqua e da oggetti solidi/animali (di dimensioni maggiori di 6 mm).



● **Wash-Safe Control**

Un circuito atmosferico con alimentazione dell'acqua fredda garantisce una produttività e prestazioni di lavaggio ottimali.



▶ **Il dosatore di detergente e brillantante e la pompa di scarico** sono incorporati nella macchina per facilitarne l'installazione.

● Caratteristica di serie in tutti i modelli

▶ Caratteristica nei modelli selezionati

\* Cesto metallico disponibile come accessorio su richiesta

# Bassi costi di gestione e consumi energetici



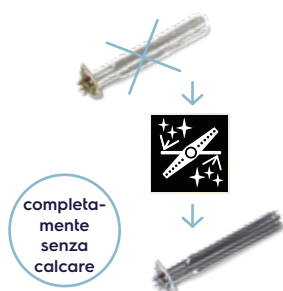
Sperimenta la riduzione dei costi di gestione e del consumo di energia rispetto agli elettrodomestici di serie presenti oggi sul mercato e condividi l'impegno dell'ultima generazione di lavastoviglie a capottina Electrolux Professional per un ambiente migliore.



## ESD - Dispositivo di risparmio energetico

Ad elevatissima efficacia. Non è richiesta alcuna ventilazione supplementare.

Il vapore generato durante il ciclo di risciacquo viene catturato e la sua energia viene impiegata per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione.



## Dispositivo Zero Lime

Massima efficienza - Il ciclo automatico di decalcificazione mantiene il boiler, il circuito idraulico, gli elementi riscaldanti, gli ugelli e la camera di lavaggio **completamente privi di depositi di calcare** garantendo così un'efficienza elevata, bassi consumi di energia e minori costi di gestione.



Risparmi grazie a:



Approfitta dei **risparmi annuali nel consumo di acqua, energia, detergente e brillantante** e scopri le **migliori prestazioni della categoria**.



### Risparmio d'acqua

Sono richiesti solo **2 lt/ciclo** di acqua pulita per il risciacquo, a prescindere dalle condizioni di ingresso dell'acqua.



### Risparmi energetici

**Fino al 60%** con **risparmi del 34%** in **prodotti chimici** grazie al basso consumo di acqua di risciacquo e alle dimensioni ottimizzate della vasca di lavaggio.

\* I risparmi sui costi sono il risultato dei calcoli eseguiti da LAB Electrolux Professional che è certificato IMQ e INTERTEK. Confronto effettuato fra una lavastoviglie a capottina green&clean e una macchina equivalente utilizzando 3 lt/ciclo per il risciacquo, 100 cicli/giorno, 300 giorni lavorativi/anno e acqua a 10 °C.

# Eccellenti prestazioni di lavaggio e risciacquo



La lavastoviglie ideale per lavare piatti, tazze, utensili, teglie, contenitori per alimenti e posate con rimozione totale del detergente.

## Lavaggio

### Sistema di filtraggio Clear Blue

Assicura altissimi standard di pulizia. Questo sistema di filtraggio avanzato **mantiene l'acqua di lavaggio priva di residui di cibo** migliorando l'efficienza del detergente per risultati di lavaggio ottimali.

Grazie al filtro della vasca inclinata, la sporcizia viene raccolta e fatta passare attraverso più filtri. Prima del risciacquo, la pompa di scarico rimuove tutta la sporcizia raccolta e la scarica.



### Circuito di lavaggio potente

Garantisce **risultati di lavaggio ottimali** per tutti gli oggetti da lavare, a prescindere dalla loro posizione, grazie alla forma unica degli ugelli e dei bracci rotanti superiori e inferiori.

Conforme a  
NSF/ANSI 3 e  
DIN 10512.

## Risciacquo

### Dispositivo Zero Lime

**Migliora le prestazioni** mantenendo la macchina priva di depositi di calcare in modo semplice e sicuro.



### Boiler atmosferico

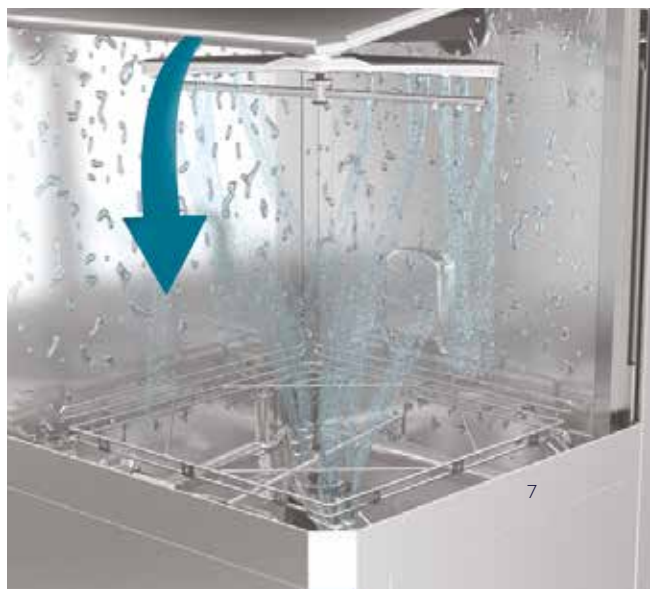
**Risciacquo di alta qualità** a prescindere dalle condizioni dell'acqua di alimentazione. Garantisce alta pressione e temperatura costante dell'acqua nella fase di risciacquo.

### Bracci di lavaggio e capotta interna inclinati per prestazioni di risciacquo ottimali

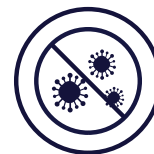
La **capotta interna inclinata\*** convoglia l'acqua di lavaggio verso la parte frontale della capotta con conseguente riduzione della caduta d'acqua sulle stoviglie. I **bracci di lavaggio inclinati\*\*** e la pausa di 4 secondi dopo il lavaggio e prima del risciacquo assicurano che l'acqua di lavaggio non ricada più sui piatti puliti dopo il ciclo di risciacquo.

\* Nei modelli a doppia parete

\*\* In tutti i modelli



# La sicurezza prima di tutto



Niente più preoccupazioni, la sanitizzazione è sempre sotto controllo.  
Wash-Safe Control: la qualità del risciacquo è garantita grazie alla temperatura costante dell'acqua di risciacquo a 84 °C e dalla pressione dell'acqua indipendentemente dalle condizioni dell'acqua di rete.

## Sanitizzazione perfetta

Le colonie di batteri più pericolosi trovano le condizioni ideali per proliferare a una temperatura ambiente compresa tra 20 e 60 °C (max. 70 °C). La lavastoviglie a capottina green&clean garantisce una temperatura di risciacquo costante di **84 °C** assicurando **condizioni igieniche perfette** e una **rimozione totale del detergente** in linea con i **requisiti di sicurezza più severi della categoria**.



La luce verde del **Wash-Safe Control** conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente con una temperatura superiore a **84 °C**.



**84 °C**  
Temperatura di  
risciacquo costante



> **Sanitizzazione  
garantita!\***

## Sanitizzazione completa in 5 passaggi

### Ingresso acqua

L'acqua entra a una pressione da 0,5 a 7 bar (a seconda dell'alimentazione dell'acqua).

### Uscita "salto in aria"

Stabilizza la pressione dell'acqua da 0,9-1 bar pur mantenendo una temperatura costante.

### Uscita boiler

L'acqua raggiunge **84 °C** e la pressione rimane costante a 0,9-1 bar.

### Pompa aumento pressione risciacquo

Aumenta la pressione dell'acqua a 6 bar mentre la temperatura rimane costante a 84 °C.

### Ugello di risciacquo

Garantisce una pressione costante dell'acqua e una temperatura di risciacquo di 84 °C.

\* Le lavastoviglie a capottina Electrolux Professional sono conformi agli standard di sanitizzazione NSF (NSF/ANSI 3 Paragrafo 7.1), se usate in modalità NSF/ANSI 3 e sono conformi alle norme DIN 10512, se usate in modalità ad alta produttività.



# Per agevolarti

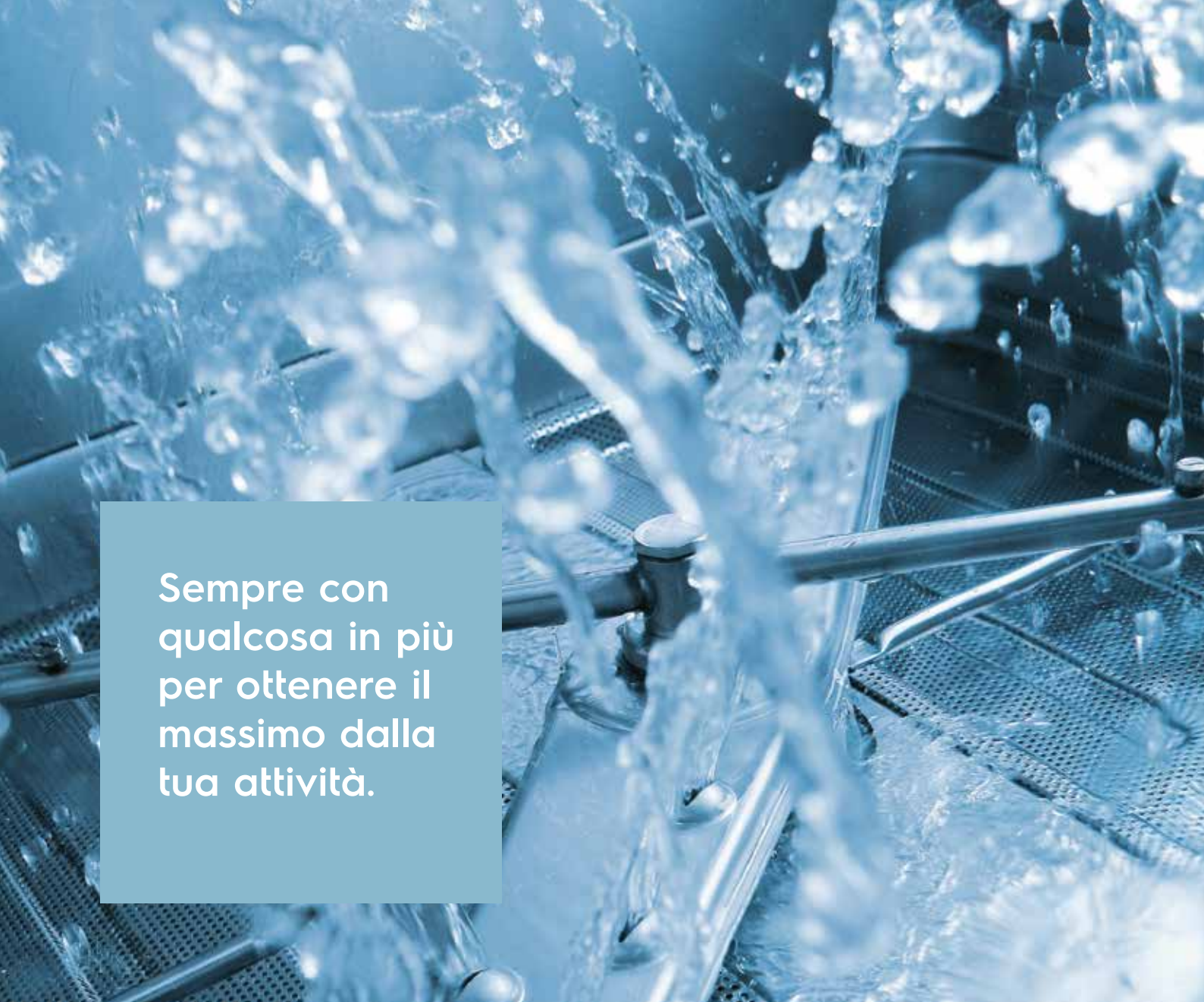


La lavastoviglie a capottina green&clean - l'unica macchina sviluppata con un pannello di controllo angolare per facilitare al massimo la visibilità e il funzionamento.

- ▶ **Il dispositivo di risparmio energetico (ESD)** elimina l'esigenza di una capottina di ventilazione supplementare. ESD cattura il vapore in eccesso garantendo un ambiente di lavoro migliore\*.
- ▶ **Il display a LED integrato** nell'angolo in alto della macchina è visibile a distanza per consentire un facile monitoraggio dello stato operativo dei cicli (nei modelli automatici).
- **Lelevata distanza di 440 mm** facilita il lavaggio di stoviglie di grandi dimensioni. Scegli fra un'ampia gamma di accessori per completare la tua area per il lavaggio in lavastoviglie (pagina 15).
- **Vasca stampata da 24 litri** in posizione frontale. Il filtro è facilmente estraibile per ottimizzare le operazioni di pulizia.
- **Massima visibilità** grazie alla posizione angolare innovativa del pannello di controllo. La potenza del boiler può essere modificata direttamente sul pannello di controllo. Ottenete risultati di lavaggio perfetti in tutte le condizioni personalizzando la concentrazione di detergente e brillantante direttamente mediante il pannello di controllo.
- **Funzione di auto pulizia**, se attivata, scarica completamente l'acqua dalla vasca e dalla pompa di lavaggio, esegue sei cicli di risciacquo per sanitzare la camera di lavaggio, e al termine, l'acqua di risciacquo viene scaricata completamente per evitare la proliferazione di batteri.
- **Non sono richiesti collegamenti supplementari**, grazie alla struttura plug-in ottimizzata. "Salto in aria", boiler, pompa di aumento della pressione di risciacquo e Wash-Safe Control sono completamente integrati nella macchina.
- Caratteristica di serie in tutti i modelli
- ▶ Caratteristica nei modelli selezionati



\* In conformità ai regolamenti locali e installazioni conformi alla norma VDI 2052.



Sempre con qualcosa in più per ottenere il massimo dalla tua attività.



**Riduzione dei costi della manodopera e migliore organizzazione delle ore di lavoro** con la "Modalità ad alta produttività" (vedi pagina 13). Per lavare fino a 80 cesti o 1440 piatti all'ora.



**Non più rottura accidentale di bicchieri e stoviglie** con la funzione "Soft Start" che riduce la potenza dei getti d'acqua all'avvio del ciclo di lavaggio.



**NSF/ANSI 3 - DIN 10512**  
Sanitizzazione e prestazioni garantite in conformità alle norme NSF/ANSI 3 e DIN 10512.



**Facile pulizia delle parti interne** senza dover rimuovere il supporto cesto. Il supporto è inclinabile verso l'alto a 90°.



**Le operazioni di pulizia sono semplici e sicure** grazie al supporto cesto rimovibile, al filtro della vasca e ai bracci di lavaggio/risciacquo.



**Velocità di funzionamento garantita.** Gli angoli in gomma sul maniglione della capotta assicurano una presa sicura all'apertura e chiusura della capotta.



**Senza rischi di lesioni.** Il sistema di sollevamento ottimizzato a 3 molle impedisce la chiusura accidentale della capotta.



**Sicurezza per l'operatore.** La capotta senza ESD è aperta sul lato posteriore per impedire al vapore di fuoriuscire verso l'operatore.



**Nessuna proliferazione di batteri** durante le ore di inutilizzo grazie alla pompa di lavaggio con scarico automatico verticale.



**Lunga durata.** Tutti i componenti a contatto con l'acqua e con i prodotti chimici sono realizzati in acciaio inox 304 AISI.



**Eliminazione della corrosione.** Boiler altamente resistente al cloro presente nell'acqua grazie alla tecnologia esclusiva di saldatura TIG robotizzata.



**Esclusione di danni durante l'installazione.** Le macchine non dotate di dosatori incorporati sono predisposte per il montaggio di dispositivi di dosaggio esterni.

# Semplicità ed ergonomicità d'uso



Che l'installazione sia ad angolo o lineare, puoi azionare facilmente la tua macchina grazie alla posizione ergonomica angolare del pannello di controllo.



La luce verde del **Wash-Safe Control** conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente con una temperatura superiore a 84 °C (spia luminosa nei modelli selezionati).



**Sollevamento capotta**  
Pulsante di sollevamento automatico capotta (nei modelli automatici).



**Spia della temperatura di lavaggio**  
Se accesa, indica che il ciclo di lavaggio è in svolgimento alla temperatura indicata sul display.



**Alimentazione idraulica assente**  
Se accesa, segnala l'assenza di alimentazione d'acqua in ingresso alla macchina.



**Spia della temperatura di risciacquo**  
Se accesa, indica che il ciclo di risciacquo è in svolgimento alla temperatura indicata sul display.



**Display temperatura**  
Indica la temperatura dell'acqua durante il lavaggio e il risciacquo.



**Ciclo 1\***  
Ciclo di lavaggio breve (NSF/ANSI 3 - 57 sec / alta produttività 45 sec) raccomandato per stoviglie e bicchieri leggermente sporchi.



**Ciclo 2\***  
Ciclo di lavaggio medio (84 sec) raccomandato per stoviglie mediamente sporche.



**Ciclo 3\***  
Ciclo di lavaggio lungo (150 sec) raccomandato per stoviglie molto sporche.



**Modalità ad alta produttività**  
Se selezionata, la macchina funzionerà in modalità ad alta produttività conforme a DIN.



**Dispositivo Zero Lime**  
Se attivato, la macchina esegue il ciclo automatico di decalcificazione (nei modelli selezionati).



**Autopulizia**  
Se attivata, la macchina scarica l'acqua dalla vasca e dalla pompa di lavaggio. Inizieranno poi sei cicli di risciacquo per sanitzare la camera di lavaggio.  
Al termine, l'acqua di risciacquo viene scaricata completamente per evitare la proliferazione batterica.

\* I tempi e le temperature di lavaggio e risciacquo possono essere completamente personalizzati per soddisfare ogni specifica esigenza del cliente.

# Gamma



Descrizione	EHT8TI	EHT8I	EHT8
Cappotta automatica	•		
Wash-Safe Control	•	•	•
Sanitizzazione garantita	•	•	•
Capotta a doppia parete coibentata	•	•	
Connessioni elettriche	400V/3N/50Hz, convertibile in utenza a 230V/1N o 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz, convertibile in utenza a 230V/1N o 230V/3/50Hz	400V/3N/50Hz, convertibile in utenza a 230V/1N o 230V/3/50Hz
Numero cicli	3	3	3
Capacità (Modalità NSF/ANSI 3)	63 cesti/ora 1134 piatti/ora	63 cesti/ora 1134 piatti/ora	63 cesti/ora 1134 piatti/ora
Capacità (Modalità ad alta produttività)*	80 cesti/ora 1440 piatti/ora	80 cesti/ora 1440 piatti/ora	80 cesti/ora 1440 piatti/ora
Dimensioni esterne (lpxh)	667x755x1567	752x755x1567	746x755x1549
Dimensioni esterne con ESD (lpxh)	667x755x2273	752x755x2273	746x755x2273
Dimensioni cesto (mm)	500x500	500x500	500x500
Capacità della vasca di lavaggio (lt)	24	24	24
Potenza pompa di lavaggio (kW)	0,8	0,8	0,8
Potenza del boiler (kW)**	9	9	9
Consumi acqua (lt/ciclo)	2	2	2
Potenza totale (kW)***	9,9	9,9	9,9
Rumorosità (dBA)	<63	<63	<68
Dosatore di brillantante integrato	•	•	•
Cesti inclusi	1 cesto per 18 piatti 1 cesto per tazze 2 contenitori per posate	1 cesto per 18 piatti 1 cesto per tazze 2 contenitori per posate	1 cesto per 18 piatti 1 contenitore per posate

## Funzioni supplementari

Dispositivo Zero Lime	•	•	○
Dispositivo di risparmio energetico (ESD)	•	•	•
Sistema di filtraggio Clear Blue	•	•	○
60Hz	○	•	•
Pompa di scarico incorporata	•	•	○
Pompa di scarico e dosatore di detergente incorporati	○	•	•
Dosatore di detergente incorporato	○	•	•
Dosatore di detergente, pompa di scarico e addolcitore continuo incorporati		•	•
Versione Duet	○	○	○

\* Con collegamento all'alimentazione dell'acqua calda (min. 50 °C)

\*\* 6 kW con collegamento all'alimentazione dell'acqua calda (a 65 °C)

\*\*\* 6,9 kW con collegamento all'alimentazione dell'acqua calda (a 65 °C)

• di serie nei modelli selezionati

○ disponibile come accessorio opzionale o esecuzione speciale

# Accessori

Molteplici cesti per lavare tutto, dalle tazzine ai vassoi da portata.



Cesto multi-uso



Cesto per 48 tazzine



Cesto per 18 piatti piani



Cesto per 25 bicchieri birra  
H=170 mm



Cesto per 12 piatti fondi



Cesto di acciaio inox per  
piatti grandi diam. 320mm



Cesto per vassoi



Cesto per posate sfuse



Contenitori per posate

---

**Non dimenticare di trattare l'acqua!**  
**Otteni prestazioni ottimali e aumenti la durata della tua macchina.**



Addolcitore acqua  
manuale esterno  
da 12 lt



Addolcitore acqua  
automatico esterno  
da 8 lt



Filtro demineralizzatore  
BRITA®



Filtro a osmosi inversa

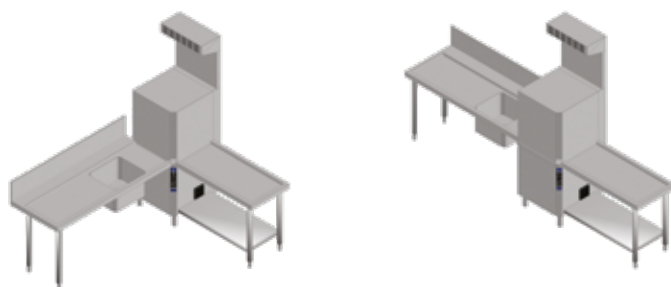
Per più accessori, contatta il rappresentante locale.

# Sistemi completi per lavastoviglie

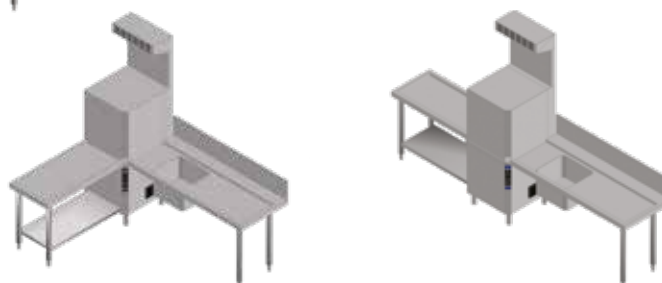
Tutto ciò che ti serve per iniziare il lavoro. Sistemi già pronti per te che includono: una lavastoviglie a capottina green&clean, direzione di carico a sinistra o a destra, un tavolo di prelavaggio, tavoli di carico/scarico e persino un bidone per lo smaltimento.

## Lavastoviglie a capottina automatica a doppia parete con ESD

C19571



C19572



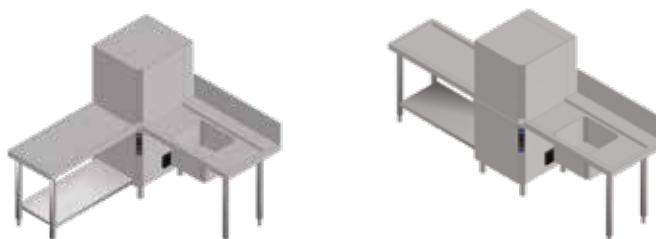
---

## Lavastoviglie a capottina automatica a doppia parete

C19573



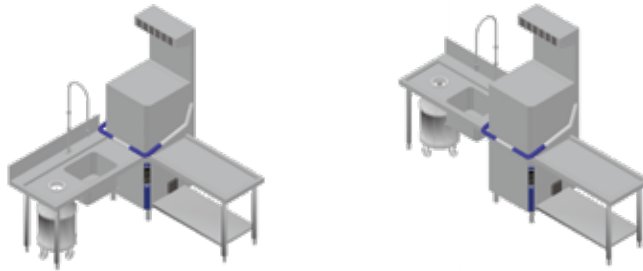
C19574



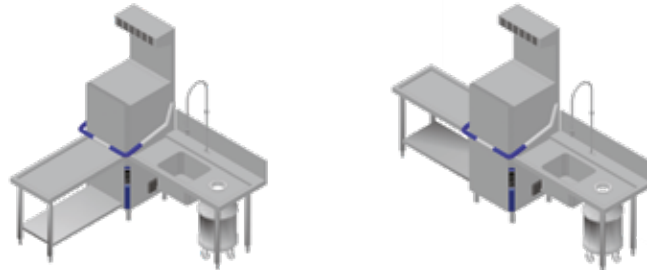


## Lavastoviglie a capottina manuale a doppia parete con ESD

C19575

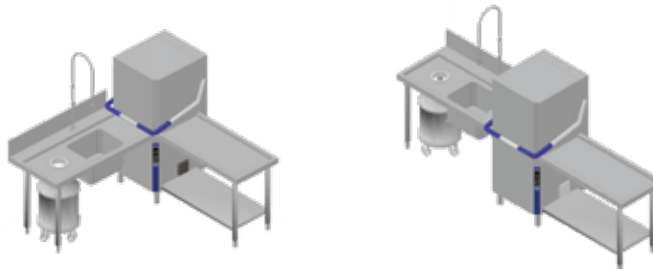


C19576

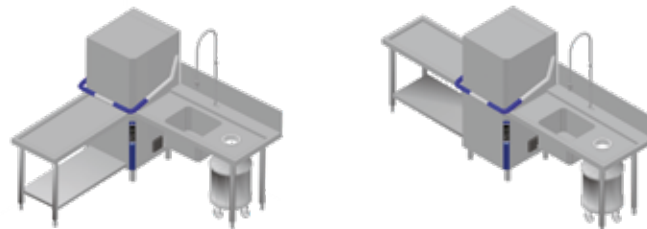


## Lavastoviglie a capottina manuale a doppia parete

C19577



C19578

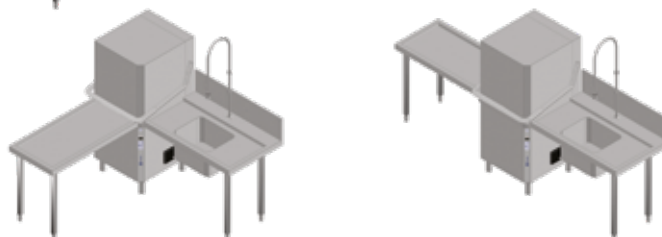


## Lavastoviglie a capottina manuale a parete singola

C19579



C19580



\* Sistemi completi per lavastoviglie possono essere installati in configurazione ad angolo o in linea. Per informazioni più dettagliate, contatta il rappresentante locale Electrolux Professional.





# Essentia

## Una squadra al tuo servizio.

## Sempre e ovunque

Essentia è il cuore dell'assistenza clienti che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi**, e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

### Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

### Contratti di manutenzione su misura

Puoi scegliere tra diversi **pacchetti di manutenzione**, creati su misura in base alle tue esigenze. Soluzioni personalizzate che offrono una varietà di servizi di assistenza e supporto.

### La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il **servizio clienti Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.





Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence  
with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier, more  
profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



[electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)

## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti i nostri stabilimenti sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni più del 70% dei nostri prodotti è stato rinnovato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutti i nostri prodotti sono testati qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

