

Fiable, fácil y seguro

Lavavasos y lavavajillas
bajomostrador green&clean



Tú hablas...

Me gustaría un lavavajillas que ofreciese un diseño atractivo, menos consumo de agua y la posibilidad de comprobar su rendimiento en todo momento.



...nosotros escuchamos

Los lavavasos y lavavajillas bajomostrador green&clean son soluciones modernas diseñadas para bares, pubs, restaurantes pequeños y restaurantes de comida rápida. Están dirigidos a clientes que buscan diseño y ahorro, pero no renuncian a las prestaciones.



Ecológicos

Menos consumo de agua, energía, detergente y abrillantador que se traduce en costes de explotación más bajos y menor impacto en el medio ambiente.



Limpios

Lavado y aclarado óptimos sin restos de detergente.



Seguros

Desinfección garantizada. Exclusivo dispositivo Wash-Safe Control que mantiene una temperatura de aclarado nominal constante de 84 °C.



Sencillos

Ergonómicos. Manejo y mantenimiento sencillos con control absoluto del rendimiento en todo momento.



Lavavasos green&clean

Rápidos, compactos y fáciles de usar.
Satisfacción completa para ti y tus clientes.



Pensando en el medio ambiente

Bajo consumo de energía, agua, detergente y abrillantador. **Menos emisión de calor** gracias a la doble pared con aislamiento*.



Excelentes resultados de lavado y aclarado

Gracias a los dobles brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores.

Trabaja sin interrupciones con la función de aclarado en frío, que deja los **vasos y copas listos para usar** inmediatamente después del lavado.



Desinfección garantizada

Resultados perfectamente higiénicos con la función **Wash-Safe Control**, que proporciona una temperatura constante de **84 °C** durante el aclarado.



Facilidad de uso y mantenimiento

Monitorización constante gracias al indicador de temperatura, claramente visible. **Puerta basculante**, segura y ergonómica con cierre y apertura suaves. Control electrónico fácil de usar y con función de **autodiagnóstico**.



E-Tandem

Déjanos acompañarte

¿Estás buscando el manual de usuario o necesitas algún otro material de asistencia?

E-Tandem*, el Servicio Digital de Electrolux Professional te ayuda a acceder de inmediato a numerosas herramientas.

Solo tienes que escanear el código QR en el frontal de la máquina para encontrar lo que buscas.

* En determinados modelos

La importancia de unos vasos limpios

Con los lavavasos green&clean tendrás más beneficios, más sostenibilidad, un rendimiento excelente e higiene. Todo con un manejo cómodo y sencillo.



Para ti y el medio ambiente

Bajo consumo de energía, agua, detergente y abrillantador. **Menos emisión de calor** gracias a la doble pared con aislamiento*.



Servicio rápido, clientes satisfechos y más beneficios

Puedes seguir atendiendo a tus clientes, no necesitas esperar a que los vasos y las copas se enfríen. Sirve la mejor cerveza en jarras frías y desinfectadas sin esperas gracias al programa extra de aclarado en frío*.



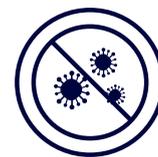
Excelentes resultados de lavado y aclarado

Alta presión de lavado y resultados perfectos gracias a los dobles brazos de lavado y aclarado* superiores e inferiores.

Máxima durabilidad y vida útil más larga. Máquina resistente construida con componentes de acero inoxidable para uso intensivo.



Higiene asegurada



Se acabaron las preocupaciones. Limpieza y desinfección van de la mano con la función Wash-Safe Control de green&clean.



84 °C

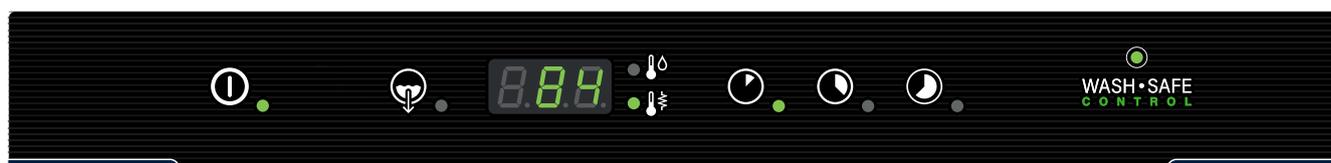
de temperatura constante en el aclarado.

Excelentes condiciones de higiene.



Higiene garantizada

La calidad del aclarado y la limpieza está asegurada con el programa **Wash-Safe Control** de green&clean. La luz verde de Wash-Safe Control indica que el aclarado se ha realizado perfectamente. Mantiene el agua a presión y temperatura constantes (84 °C) durante el aclarado gracias a un sistema hidráulico que incorpora una bomba de desagüe y un airgap de serie.



Higiene excelente

Fabricado en acero inoxidable con esquinas redondeadas diseñadas para facilitar la limpieza y conseguir una higiene perfecta.



Servicio más fácil, más rápido y mejor



En muchos negocios, los programas complejos y la falta de ergonomía ralentizan el servicio a los clientes. Los lavavasos green&clean son la respuesta a tus necesidades.

Diseño ergonómico, menos fatiga

Ahorro de tiempo

Panel de control electrónico con visor de temperatura* para facilitar la monitorización de la máquina.

Apertura fácil con el tirador encastrado en la puerta.

Seguridad y ergonomía

Puerta basculante que proporciona cierre y apertura suaves.

Entorno de trabajo óptimo

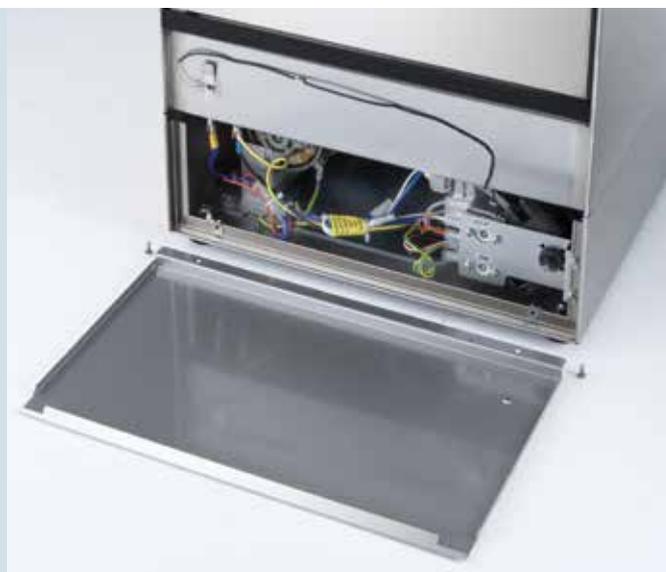
El diseño de la puerta y la cuba con aislamiento y doble pared* asegura un funcionamiento silencioso y menos dispersión del calor.



Mantenimiento fácil y rápido

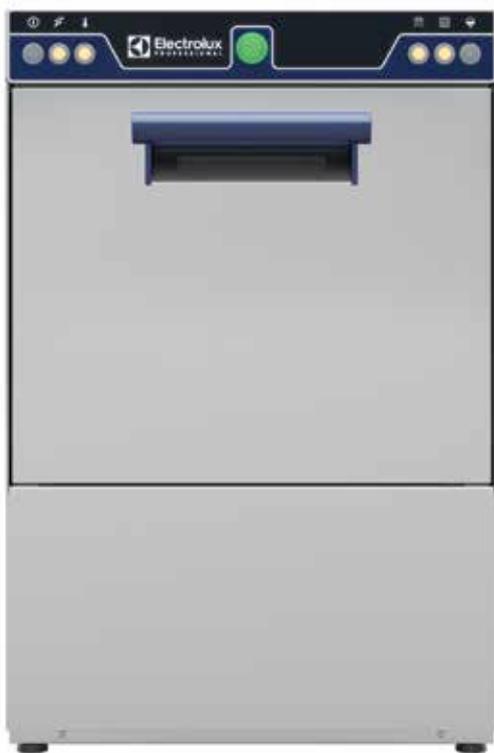
No es necesario mover la máquina para las operaciones de mantenimiento porque el panel frontal permite acceder a los componentes.

Conductos del detergente y el abrillantador sumamente fiables y provistos de una conexión **a prueba de fallos** para asegurar operaciones de **montaje y mantenimiento rápidas y sencillas**.



Grandes resultados en un espacio pequeño

Menos espacio no significa menos negocio. Los modelos Electrolux Professional XS y S de pared simple ofrecen altas prestaciones en un tamaño compacto.



Ergonomía y alto rendimiento

Resultados perfectos en cada ciclo gracias al eficaz diseño de los brazos de lavado y aclarado.

Construcción **fiable y duradera hecha de acero inoxidable**, cámara y cuba de lavado. La forma especial de la cavidad interna garantiza **la estanqueidad al agua a lo largo del tiempo** y **facilita la limpieza**.

Excelente ergonomía y funcionamiento silencioso gracias a la puerta basculante con aislamiento, doble pared y tirador encastrado.

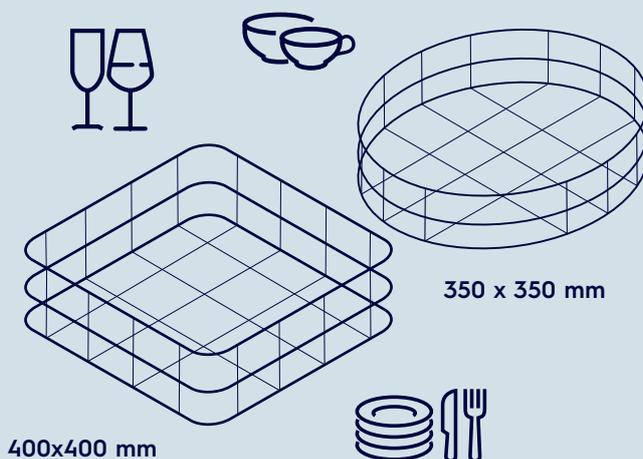
Manejo fácil e intuitivo con un solo botón.

Distintos clientes, distintas necesidades

Máxima flexibilidad gracias a la amplitud de la gama y las múltiples soluciones de cestos.

Los modelos **XS** admiten cestos redondos o cuadrados de entre 350 y 380 mm.

Los modelos **S** son aptos para cestos de 400x400 mm, redondos y cuadrados.





① . 6:88 . ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫



Electrolux
PROFESSIONAL

Lavavajillas bajomostrador green&clean

Ecológico, limpio, seguro y fácil de usar.

La solución perfecta para obtener los mejores resultados con bajo coste.



Menos consumo, más ahorro

Consume solo **2,5 litros/ciclo** y proporciona un ahorro de **730 €** al año*.



Excelentes resultados de lavado y aclarado

Eliminación total de los restos de **detergente** y **máximo rendimiento** gracias a los **dobles brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores**.



Desinfección significa seguridad

Más **higiene** y un **aclarado perfecto** con la función **Wash-Safe Control**, que garantiza una temperatura de aclarado constante de **84 °C**.



Sencillo y ergonómico

Puerta basculante segura y ergonómica con cierre y apertura suaves y un tirador **fácil de agarrar**. **Autodiagnóstico** y **monitorización constante** gracias a un sistema de control electrónico sencillo con un indicador de temperatura muy visible.



Déjanos acompañarte

¿Estás buscando el manual de usuario o necesitas algún otro material de asistencia?

E-Tandem**, el Servicio Digital de Electrolux Professional te ayudará a acceder rápidamente a numerosas herramientas.

Solo tienes que escanear el código QR en el frontal de la máquina para encontrar lo que buscas.

* Electrolux Professional Lab se encarga de calcular el ahorro de costes y cuenta con la certificación de UL e Intertek. Comparación entre el lavavajillas bajomostador green&clean y una máquina convencional similar con las siguientes especificaciones: **3,5 litros/ciclo** de aclarado, 70 ciclos/día, 300 días de trabajo, agua de entrada a 15 °C. ** En determinados modelos.

Ahorro y sostenibilidad



Electrolux Professional ofrece capacidades únicas en tecnología, diseño, fabricación y servicio a nivel global con el objetivo de reducir los costes de explotación con menos impacto para el medio ambiente.



Ahorro excepcional:
730 €* al año

Disfruta de 730 €* más al año gracias al ahorro de agua, energía, detergente y abrillantador y sin perder prestaciones.

green&clean

El equilibrio perfecto entre rendimiento y costes.



Bajo consumo de agua

Solo se necesitan **2,5 l/ciclo** de agua limpia para el aclarado con independencia de las condiciones del agua de entrada.



Bajo consumo de energía

Se reduce un 25% ya que utiliza menos agua en el aclarado.



Menos consumo de detergente y abrillantador

Se necesitan cantidades inferiores.

Causa la mejor impresión



Prestaciones inigualables de lavado y aclarado con eliminación total del detergente. El lavavajillas perfecto para la limpieza de platos, vasos, utensilios, bandejas, recipientes Gastronorm y cubertería.

Garantía de limpieza en todos los objetos

¡Ninguna zona de la cámara de lavado sin limpiar!

El eficaz circuito de lavado garantiza **resultados óptimos en cada ciclo** con independencia de dónde se sitúen los objetos. Esto es gracias a la forma exclusiva de las boquillas aspersoras y los brazos de lavado superiores e inferiores.

Aclarado perfecto

Los brazos **de lavado inclinados*** y los 4 segundos de pausa después del lavado y antes del aclarado **evitan** que las gotas del agua del lavado caigan sobre los platos limpios después del ciclo de aclarado.

La cristalería ya no se estropeará gracias a la función "Soft Start" (arranque suave) que reduce la presión del agua sobre los objetos al comienzo del ciclo de lavado.



**Resultados óptimos.
Siempre.**

* En determinados modelos

La seguridad primero



Máxima eficiencia del aclarado gracias a la función Wash-Safe Control, que garantiza una presión y una temperatura constantes del agua (84 °C) durante el aclarado sea cual sea el estado de la red de suministro.

84 °C

de temperatura constante durante el aclarado para asegurar una higiene perfecta.



Desinfección garantizada

El aclarado y la desinfección están asegurados con el programa **Wash-Safe Control** de **green&clean**.

Las bacterias encuentran las mejores condiciones de crecimiento en entornos con temperaturas de entre 20 y 60 °C* (máx. 75 °C). Wash-Safe Control **elimina las bacterias** gracias a los 84 °C de temperatura constante del agua de aclarado.

La luz verde de Wash-Safe Control indica que el aclarado se ha realizado correctamente.



Limpieza sencilla. Higiene sin preocupaciones

Evita la proliferación de bacterias cuando la máquina no está en uso. El ciclo de autolimpieza automática higieniza la cámara de lavado con agua caliente y luego vacía el boiler por completo.

* En determinados modelos



Copas y cubiertos inmaculados

No más residuos.

Descubre la importancia de aclarar con agua blanda.



- ▶ Los modelos provistos de descalcificador continuo integrado (CWS) garantizan un **lavado ininterrumpido** porque el proceso no se detiene para regenerar la resina. El lavavajillas incluye dos depósitos de resina instalados en la parte trasera: el control electrónico utiliza uno de los depósitos para descalcificar el agua y el otro para regenerar las resinas de forma simultánea.
- ▶ El 100% del agua que entra en el lavavajillas se descalcifica, con lo que proporciona **superficies sin manchas** y **evita la acumulación de cal**.
- ▶ El descalcificador se integra en el sistema de aclarado atmosférico y mantiene **alta la presión** y **la temperatura del agua** durante toda la fase de aclarado.
- ▶ El usuario puede **cargar fácilmente** el **depósito** sin necesidad de acceder a la cámara interna gracias a la boca de llenado de sal externa.
- ▶ **No tienes que preocuparte de nada**. Un sensor avisa cuando es necesario rellenar el depósito de sal.



El trabajo más fácil



Se acabaron las fatigas. Los lavavajillas bajomostrador green&clean te simplifican el trabajo para que no se te borre la sonrisa en todo el día.



Nuevo diseño centrado en la ergonomía

Una imagen elegante y moderna que complementa el diseño de las cafeterías y los bares actuales.

Apertura y cierre suaves con una puerta basculante y ligera provista de muelles.

Entorno de trabajo silencioso y menos disipación del calor gracias al aislamiento y la doble pared de la puerta y la cuba.

Tirador ergonómico para **facilitar el manejo**.

Mantenimiento fácil y rápido gracias al acceso frontal a los componentes. **No hay necesidad de desplazar la máquina.**

Un sencillo panel de control con iconos claros lo pone todo más fácil

Puedes elegir entre **3 ciclos** de lavado para acabar con cualquier tipo de resto.

La duración y temperatura de los ciclos de lavado y aclarado **pueden personalizarse por completo** para adaptarlos a las necesidades de cada cliente.



Los filtros de la cuba de lavado pueden extraerse con facilidad sin necesidad de desmontar los brazos de lavado y aclarado.

La fiabilidad es esencial

Larga duración y fiabilidad. Los lavavajillas bajo mostrador green&clean te dan más de lo que esperas de un lavavajillas.



Esquinas redondeadas

Cuba de lavado con esquinas redondeadas para evitar la acumulación de restos.



Brazos de lavado/aclarado fácilmente extraíbles

Los brazos de lavado y aclarado pueden desmontarse fácilmente para su limpieza.



Protección IPX4 contra el agua.

Todos los modelos tienen certificación de nivel IPX4 contra el agua.



Boiler resistente al agua clorada

El boiler, hecho de acero inoxidable A304L, es resistente al agua clorada y se suelda en una atmósfera inerte para evitar cualquier contaminación durante el proceso de producción.



Manguera de agua de larga duración

La manguera de suministro de agua tiene conexiones metálicas para resistir la elevada presión del agua y los golpes accidentales durante la instalación.



Conexión de los conductos a prueba de fallos

Conductos del detergente y el abrillantador muy resistentes y duraderos. Incorporan una conexión a prueba de fallos para asegurar operaciones de montaje y mantenimiento rápidas y sencillas.

Además...

- ▶ Todos los componentes que entran en contacto con el agua y los productos químicos están hechos de acero inoxidable A304 para prolongar la duración de la máquina.
- ▶ El bajo nivel de ruido asegura el mejor entorno de trabajo.
- ▶ La función de aclarado en frío evita que los vasos estén calientes inmediatamente después del lavado. La máquina aclara primero con agua caliente (80-90 °C) para garantizar una higiene perfecta y luego utiliza agua fría para el último aclarado, con lo que los vasos quedan listos para usar.



Café-line: la mejor gama para tu negocio

La gama Café-line es la solución de Electrolux Professional adaptada a bares y cafeterías, lugares donde es preciso ofrecer un servicio rápido y dinámico y, al mismo tiempo, mantener la máxima higiene.

No dejes que nada te pare. Lava más de 1.000 tazas/hora

Los lavavajillas Café-line incorporan **boilers de alta potencia (9 kW)** que mantienen una **temperatura del agua de aclarado de 84 °C** durante todo el ciclo de aclarado con independencia de la temperatura y presión del agua de entrada. **Es posible utilizar hasta agua fría.**

Crea una atmósfera agradable para tus clientes y trabajadores gracias al aislamiento y la doble pared de la puerta y la cuba, que aseguran bajo nivel de ruido y menos dispersión del calor.



El lavavajillas bajomostrador Café-line se apoya **en ruedas** para facilitar la limpieza detrás y debajo de la máquina.

La **carga automática del abrillantador y el detergente** garantiza **resultados perfectos** desde el primero hasta el último ciclo, al tiempo **que minimiza las necesidades de servicio técnico y mantenimiento**. Los dosificadores de detergente y abrillantador están incluidos.



Wine-line: porque cuidamos de tu cristalería

Las copas brillantes son la mejor presentación de restaurantes y bares de vinos o vinotecas. Electrolux Professional, en colaboración con la principal marca de detergentes para lavavajillas y otras empresas líderes del sector, ha desarrollado una solución completa para conseguir los mejores resultados de lavado y dejar la cristalería impecable después del secado.



Una solución para cuidar tus copas

La gama de lavavajillas Wine-line ayuda a **reducir sustancialmente los daños** que suelen sufrir las superficies de vidrio y cristal, y **evita tener que abrillantar las copas manualmente** gracias a:

- ▶ Una temperatura de lavado de **50-55 °C**.
- ▶ Un boiler atmosférico que garantiza la desinfección manteniendo el agua de aclarado a **presión y temperatura constantes (84 °C)** para eliminar cualquier resto de detergente.
- ▶ Una bomba de lavado de arranque suave.
- ▶ Una solución completa que incluye: tratamiento del agua por ósmosis inversa, un sistema especial para el detergente y el abrillantador, y accesorios especiales.

Hemos definido las **condiciones óptimas de lavado** en colaboración con "Stazione Sperimentale del Vetro" (un conocido instituto italiano de investigación del vidrio) y los principales productores de cristal europeos.



Diseño de los cestos de la gama Wine-line

El cesto de la gama Wine-line está diseñado para optimizar los resultados de lavado, reducir el tiempo de secado y facilitar el manejo del vidrio.

- ▶ **El borde de la copa se mantiene alejado de la base del cesto** para conseguir un lavado y aclarado más precisos de la superficie interna.
- ▶ La **posición inclinada y suspendida** de las copas añade seguridad en la fase de secado y reduce las posibilidades de que se rompan.
- ▶ Diseñado para **todo tipo de copas de tallo largo**: hasta 270 mm de longitud y 104 mm de anchura.



Utensilios grandes

Lavar a mano piezas grandes es cosa del pasado. Electrolux Professional tiene la solución perfecta para hacer todo el trabajo con menos esfuerzo y en menos tiempo.



Solución compacta y de alto rendimiento para lavar utensilios grandes

Resultados **óptimos de lavado y aclarado** gracias a los brazos superiores e inferiores de acero inoxidable.

Aclarado de alta calidad con un boiler atmosférico que garantiza un gran caudal de agua caliente a temperatura constante.

Trabajadores y clientes te agradecerán el **bajo nivel de ruido** y el **ambiente agradable** conseguidos gracias a la doble pared de la puerta y la cuba.

Resultados perfectos y menos mantenimiento con los dosificadores de detergente y abrillantador integrados.

Puedes elegir entre **4 ciclos de lavado** diferentes según tus necesidades y lavar hasta 40 cestos por hora.

Bandejas de horno, cestos de pan y mucho más

Extraordinariamente versátil, capaz de lavar bandejas de horno de 600 x 400 mm e incluso cestos de pan gracias los 41 cm de altura disponibles. Además admite diferentes tamaños de cesto (600 x 500 mm y 500 x 500 mm).





hygiene&clean

Más que una simple limpieza.

Desinfección

EL PRIMERO
del sector

El lavavajillas hygiene&clean no solo limpia, sino que **desinfecta*** en conformidad con las normas, tal y como certifica el organismo independiente UL. El modelo hygiene&clean cumple la norma DIN 10512 y proporciona el nivel de desinfección **A₀ 60** definido por la norma UNI-EN ISO 15883-1, que normalmente solo se aplica a material médico.



DIN 10512

Temperatura de aclarado

90 °C

Tiempo de aclarado

12 s



A₀ 60

Temperatura de aclarado

90 °C

Tiempo de aclarado

16 s

- ▶ **¡Desinfección garantizada!** La carga bacteriana se reduce gracias a la duración del ciclo, las temperaturas de lavado y aclarado, y la acción de los productos químicos. El mecanismo de bloqueo de la puerta impide que se interrumpa el ciclo.
- ▶ **¡La seguridad primero!** Puedes ver la temperatura de seguridad a distancia gracias a la monitorización 24/7.
- ▶ Consumo de agua de aclarado: 3 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 4 litros/ciclo (conforme con A₀ 60).

**Condición A₀60
con 99,999% de
reducción de
carga de
bacterias en el
ciclo de
desinfección**



**99,999% de
reducción de la carga
bacteriana**

El lavavajillas bajomostador hygiene&clean reduce el riesgo de exposición a patógenos para que los clientes y trabajadores estén seguros en tu local.



* La desinfección se define como "destrucción térmica o química de patógenos y otros tipos de microorganismos" en Glossary Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities (Guía y glosario sobre la desinfección y esterilización de instalaciones sanitarias), elaborada por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, Centers for Disease Control and Prevention). Ver más información en <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>
La desinfección A₀ de 60 se consigue siempre que las máquinas se utilicen y mantengan siguiendo las especificaciones del fabricante.

No comprometas el rendimiento

Para obtener el **mejor resultado de lavado** es necesario elegir no solo la **máquina adecuada** y un **sistema de tratamiento de aguas apto**, sino también un **detergente** y un **abrillantador específicos**.

El uso de un detergente o abrillantador inadecuado no solo afecta al resultado del lavado; además, aumenta el riesgo de dañar las copas y vasos en menor tiempo.



Detergente C11 para lavavajillas

Para todo tipo de agua, con el mejor rendimiento indicado para vidrio, cristal, cerámica, porcelana, plástico y acero inoxidable.



Abrillantador C12 para lavavajillas

Secado perfecto garantizado, sin necesidad de secar a mano. Para todos los tipos de dureza de agua. Indicado para vidrio, cristal, cerámica y porcelana.



ECO

Detergente C13 ECO para lavavajillas

Producto químico ecológico con un bajo impacto medioambiental. Fórmula concentrada sin EDTA, NTA ni polifosfatos.



ECO

Abrillantador C14 Plus para lavavajillas

Para todos los tipos de dureza de agua. Indicado para vidrio, cristal, cerámica y porcelana.

No olvides utilizar el mejor tratamiento para el agua

Descalcificador

Transforma los iones de calcio y magnesio en iones de sodio/sales solubles, que no endurecen el agua. Los detergentes y el abrillantador consiguen mejores resultados con bajo consumo.

Desmineralización parcial

Mejora la limpieza de las vajillas eliminando del agua todo el mineral de calcio y magnesio, lo que proporciona un lavado sin restos.

Desmineralización total

Elimina por completo las sales y minerales del agua, lo que genera agua destilada que proporciona un brillo deslumbrante sin necesidad de abrillantar a mano.

Ósmosis inversa

Utiliza membranas que filtran toda la sal y algunos tipos de bacterias. No quedan restos en la vajilla, que sale de la máquina con una limpieza y brillo impecables.

La solución idónea

1	2	3	4	5	
¿Qué vas a lavar?	Dureza de agua (°F)*	Tratamiento del agua recomendado	Dureza del agua tras el tratamiento (°F)*	Detergente recomendado	
 Copas y vasos	Muy blanda 0 ÷ 7	Ninguno	Muy blanda 0 ÷ 7	 Detergente C13 Eco para lavavajillas	 Abrillantador C14 Plus para lavavajillas
	Blanda 7 ÷ 15	Para cristal, usa desmineralización total o parcial			
	Dureza intermedia 15 ÷ 25	Para cristal, usa desmineralización total o parcial y para vidrio, usa descalcificador	Dureza intermedia 7 ÷ 25	 Detergente C11 para lavavajillas	 Abrillantador C12 para lavavajillas
	Dura / Muy dura 25 ÷ 45	Para vidrio normal usa descalcificador y para cristal, descalcificador y ósmosis inversa			
 Tazas y cuencos	Muy blanda 0 ÷ 7	Ninguno	Muy blanda 0 ÷ 7	 Detergente C13 Eco para lavavajillas	 Abrillantador C14 Plus para lavavajillas
	Blanda 7 ÷ 15				
	Dureza intermedia 15 ÷ 25	Desmineralización total o parcial	Dureza intermedia 7 ÷ 25	 Detergente C11 para lavavajillas	 Abrillantador C12 para lavavajillas
	Dura / Muy dura 25 ÷ 45	Descalcificador			
 Platos y cubiertos	Muy blanda 0 ÷ 7	Ninguno	Muy blanda 0 ÷ 7	 Detergente C13 Eco para lavavajillas	 Abrillantador C14 Plus para lavavajillas
	Blanda 7 ÷ 15				
	Dureza intermedia 15 ÷ 25	Descalcificador	Dureza intermedia 7 ÷ 25	 Detergente C11 para lavavajillas	 Abrillantador C12 para lavavajillas
	Dura / Muy dura 25 ÷ 45				
 Recipientes de acero inoxidable	Muy blanda 0 ÷ 7	Ninguno	Muy blanda 0 ÷ 7	 Detergente C13 Eco para lavavajillas	 Abrillantador C14 Plus para lavavajillas
	Blanda 7 ÷ 15				
	Dureza intermedia 15 ÷ 25		Dureza intermedia 7 ÷ 25	 Detergente C11 para lavavajillas	 Abrillantador C12 para lavavajillas
	Dura / Muy dura 25 ÷ 45	Descalcificador			

* La dureza del agua debe medirse con tiras de prueba 0W7PIK o 0S1701, solo a cargo de técnicos experimentados

Gama

Lavavasos green&clean



DESCRIPCIÓN	XS Pared simple	S Pared simple
Control electrónico		
Control electromecánico	•	•
Wash-Safe Control		
Aclarado en frío		o
N.º de ciclos	1	1
Capacidad máxima (cestos/hora)	30	30
Espacio de la puerta (mm)	250	300
Medidas externas (An.xPxAl.) - mm	440x497x640	455x550x700
Medidas del cesto (mm)	desde 350x350 (Ø350) - hasta 380x380 (Ø380)	400x400 (Ø400)
Potencia instalada (kW)	2,89	2,89
Consumo de agua (l/ciclo)	2 (aclarado en caliente)	2 (aclarado en caliente)
Dosificador de abrillantador integrado	•	•
Conexión eléctrica	230 V/1N/50 Hz	230 V/1N/50 Hz
Accesorios incluidos	1 cesto de 380x380 mm + 1 complemento para 12 platos + 1 cesto para cubiertos	1 cesto de 400x400 mm + 1 complemento para 12 platos + 1 cesto para cubiertos



Bajomostrador green&clean

DESCRIPCIÓN	EL Pared simple	ELA Pared simple
Wash-Safe Control		•
Paredes metálicas dobles con aislamiento		
N.º de ciclos	2	2
Capacidad máxima por hora	30 cestos/ 540 platos	30 cestos/ 540 platos
Espacio de la puerta (mm)	330	330
Medidas externas (An.xPxAl.) - mm	600x648x820	600x648x820
Medidas del cesto (mm)	500x500	500x500
Potencia instalada (kW)	5,35	5,35
Consumo de agua (l/ciclo)	3	3
Dosificador de abrillantador integrado	•	•
Bomba de desagüe y dosificador de detergente integrados	o	o
Conexión eléctrica	400 V/3 N/50 Hz, convertibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz, convertibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz
Cestos incluidos	1 cesto para 18 platos + 1 recipiente para cubiertos	1 cesto para 18 platos + 1 recipiente para cubiertos



S Doble pared	S Bajo Doble pared	S Doble pared	S Doble pared
•	•	•	•
•	•	•	•
1	3	3	3
30	30	30	30
290	210	290	290
460x565x715	460x565x635	460x565x715	460x565x715
400x400 (Ø400)	400x400 (Ø400)	400x400 (Ø400)	400x400 (Ø400)
3,3	3,3	3,3	3,3
2,3 (aclorado en caliente)	2,3 (aclorado en caliente)/ 1,8 (aclorado en frío)	2,3 (aclorado en caliente)/ 1,8 (aclorado en frío)	2,3 (aclorado en caliente)/ 1,8 (aclorado en frío)
•	•	•	•
230 V/1N/50 Hz	230 V/1N/50 Hz	230 V/1N/50 Hz	230 V/1N/50 Hz
1 cesto de 400x400 mm	1 cesto de 400x400 mm + 1 cesto para cubiertos	1 cesto de 400x400 mm	1 cesto de 400x400 mm



ELI Doble pared	ELAI Doble pared	Wine-line	Café-line	Utensilios grandes	higiene&clean
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
3	3	3	3	4	3
40 cestos/ 720 platos	40 cestos/ 720 platos	40 cestos/ 720 platos	40 cestos/ 720 platos	30 cestos/ 540 platos/120 ban- dejas	40 cestos/ 480 platos (DIN 10512)
335	335	335	335	400	335
600x615x820	600x615x820	600x615x820	600x615x820	600x703x850	600x615x820
500x500	500x500	500x500	500x500	600x500; 500x500	500x500
5,35	5,35	6,85	9,85	6,68	6,85
2,5	2,5	3,8	2,5	2,2	3,0 (DIN 10512) 4,0 (A ₀ 60)
•	•	•	•	•	•
•	o	•	•	•	•
400 V/3 N/50 Hz, conver- tibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz, conver- tibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz, conver- tibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz, conver- tibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz, conver- tibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz, conver- tibles en el terreno a 230 V/1 N o 230 V/3/50 Hz
1 cesto para 18 platos + 1 cesto para tazas + 2 recipientes para cubiertos	1 cesto para 18 platos + 1 cesto para tazas + 2 recipientes para cubiertos	1 cesto para tazas + 1 cesto para copas de vino	1 cesto para 18 platos + 1 cesto para tazas + 2 recipientes para cubiertos	1 cesto de 600x500 mm para utensilios + 1 cesto de ac. inox. para bandejas de 600x400 mm	1 cesto para 12 platos + 1 cesto para tazas + 2 cestos para cubiertos

Accesorios especiales

Mejora el servicio y el rendimiento. Elige entre nuestra amplia gama de accesorios de lavado para mejorar la productividad.



Cesto para 18 platos grandes



Cesto para 12 platos soperos



Cesto multiusos 500x500x190 mm



Cesto para 48 tazas pequeñas



Cesto Wine-line



Soporte de lavavajillas Bajomostrador



Descalcificador de agua manual externo de 12 L



Descalcificador de agua automático externo de 8 L



Gama completa de fregaderos disponible

Respecto a cestos adicionales y otros accesorios, consulta nuestra lista de precios.



OnE Connected: tu ayudante digital

Lavavajillas
bajomostrador
green&clean*



OnE Connected te ayuda a sacar el máximo rendimiento a tus soluciones Electrolux Professional.

Esto maximizará tus ingresos y acelerará la amortización de la inversión.



Mejora tu trabajo

Puedes ver el estado de cada lavavajillas green&clean en cualquier momento y lugar para comprobar las temperaturas de lavado y aclarado, y la velocidad a la que se utiliza la máquina.

Uso inteligente. Utiliza OnE Connected para saber si está encendido tu green&clean, comprobar si tiene mucha o poca carga, y poder equilibrar el proceso.



Mejora tus beneficios

OnE Connected de Electrolux Professional te ayuda a reducir al mínimo el consumo y optimizar la eficiencia de tu negocio.

Actualizaciones inteligentes. Al controlar la productividad, puedes ver si necesitas un lavavajillas más eficiente para mejorar tus procesos. Moderniza tus máquinas a medida que avanzas, los lavavajillas green&clean crecen con tu negocio.

Configuración inteligente. Ahora ya tienes toda la información que necesitas para pedir tu próximo lavavajillas con la capacidad adecuada para tu negocio.



**OnE Connected
monitoriza tu trabajo
y te ayuda a crear la
solución de lavado
adecuada.**

Plataforma digital



OnE Connected

Atención al cliente



que te ofrece



Incrementa tu rendimiento

Diagnóstico remoto de velocidad desde cualquier parte: código de producto, número de serie y cualquier código de error para aumentar la precisión.

OnE Connected te ayuda a garantizar el máximo tiempo de funcionamiento y reduce cualquier inconveniente causado por averías inesperadas.

Suscríbete al Acuerdo de Servicios Essentia para disfrutar de más prestaciones.



Aumenta el tiempo de productividad de tus equipos

OnE Connected te proporciona la visión que necesitas para **organizar mejor tu flujo de trabajo**.

Monitoriza el estado de tus lavavajillas green&clean incluso en varias ubicaciones viendo cuadros de comparación directa en una sola imagen. Supervisa el tiempo de procesamiento actual, el tiempo de espera del operario y el tiempo total de funcionamiento (tanto por horas, días, meses o años).

El resultado te ayudará a organizar tu plantilla y a optimizar tu flujo de trabajo, evitando así las horas muertas.

ESTADO: Bloqueado



DATOS DE LA ALERTA

ÚLTIMA ACTIVIDAD

FECHA del usuario: 11/05/2019 02:45 PM
Fecha en la instalación: 11/05/2019 02:45 PM

PNC/SN

9CGX502026 37-92310012

ID DE INCIDENCIA

171150

ANOMALÍA

C12

DESCRIPCIÓN

Sensor de nivel de depósito fuera de servicio

SOLUCIÓN

Limpia el depósito y elimina cualquier obstrucción presente en la trampilla de aire.
Apagar y encender la máquina. Si el problema persiste, llamar al servicio de asistencia.

Organiza tu plantilla, maximiza tu tiempo. OnE Connected lleva el control de cada parámetro para optimizar tu flujo de trabajo.



Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio, puedes escoger **entre nuestros paquetes flexibles personalizados**, que ofrecen un gran número de servicios de mantenimiento y asistencia.



Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En cualquier momento, en cualquier lugar

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de tus procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos hechos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo **con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de Atención al Cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicios hechos a medida**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Puedes confiar en nuestro servicio de envío rápido de accesorios y consumibles originales, rigurosamente probados por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Mira el vídeo
para descubrir más



La excelencia define todo cuanto hacemos.

Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.

OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente.

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

