

# green&clean

## Laveuse à Capot



*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Avec toujours quelque chose d'extra en plus

*Efficacité, Simplicité, Performance.*

*Peu importe ce que vous attendez d'une machine, Electrolux est en mesure de vous l'offrir. Toujours avec quelque chose en plus: l'efficacité avec un maximum de fiabilité, la facilité d'utilisation avec une technologie innovante, une performance supérieure combinée à des économies d'eau, d'énergie et de détergent.*

*Notre spécialisation dans le lavage de la vaisselle remonte loin dans le temps, et, il est certain que l'expérience est la clé pour atteindre l'excellence. L'écoute est notre force: chez Electrolux nous sommes habitués à l'écoute de nos clients, à anticiper leurs besoins afin de satisfaire leurs demandes sans hésitation.*



## **GREEN**

Moins d'eau, d'énergie, de détergent et de produits de rinçage pour réduire les coûts de fonctionnement et minimiser l'impact sur l'environnement.



## **CLEAN**

Les meilleures performances de sa catégorie pour le lavage et également pour le rinçage avec la suppression totale du détergent.



## **SAFE**

WASH-SAFE CONTROL  
Dispositif unique qui assure une température de rinçage constante et minimale de 84 ° C.



## **EASY**

Un fonctionnement sans souci et un entretien aisé.





▶ **Capot double paroi**

Il permet un faible niveau sonore \* et réduit les pertes calorifiques

\* (moins de 63 dBA)



● **L'inclinaison des bras de lavage et du plafond**

protège la vaisselle des retombées d'eau chargées en détergent pendant la phase de rinçage, optimisant ainsi les résultats de lavage.



▶ **CLEAR BLUE système de filtration**

Optimise les performances du lavage et réduit les coûts de fonctionnement



● **Cuve emboutie de 24 litres**

Placée à l'avant de la laveuse elle permet un nettoyage plus facile et plus rapide



▶ **Adoucisseur d'eau en continu**

Garantit un résultat sans taches et réduit la formation de tartre. Un capteur indique quand le réservoir à sel doit être rempli. Le réservoir se remplit par l'intérieur pour éviter tout débordement.

● De série sur tous les modèles.



### ESD Condenseur Récupérateur

Très efficace. Pas besoin d'extraction d'air spécifique. Récupère la vapeur produite par la laveuse pour préchauffer l'eau de raccordement réduisant ainsi les coûts de fonctionnement.



### ZERO LIME DEVICE (système anti-tartre)

Moins de consommation d'énergie grâce à des éléments chauffants ayant toujours un rendement optimum. Des buses de rinçage détartrées pour de meilleurs résultats



### IP25 protection

Protection complète contre les jets d'eau et des objets solides / animaux (supérieur à 6 mm)



### WASH-SAFE CONTROL

Le circuit atmosphérique avec raccordement en eau froide garantit des performances de lavage et une productivité optimale.



La laveuse est équipée de **doseurs de détergent et de produit de rinçage et d'une pompe de vidange** pour faciliter l'installation.



► Particularité sur certains modèles

\* Casier en fil disponible en accessoire optionnel

# Faibles coûts d'exploitation



*Découvrez aujourd'hui les réductions des coûts d'exploitation et de consommation d'énergie par rapport aux machines standards sur le marché et partager l'engagement de la toute dernière génération de lave-vaisselle à capot Electrolux, pour un meilleur environnement.*



Profitez des économies annuelles en eau, en énergie, en détergent et en produit de rinçage tout en ayant la garantie des **meilleures performances de sa catégorie**.

- **Les économies d'eau:** 2l/cycle d'eau suffisent pour le rinçage, quelles que soient les conditions d'admission de l'eau du réseau.

## ESD – Condenseur récupérateur

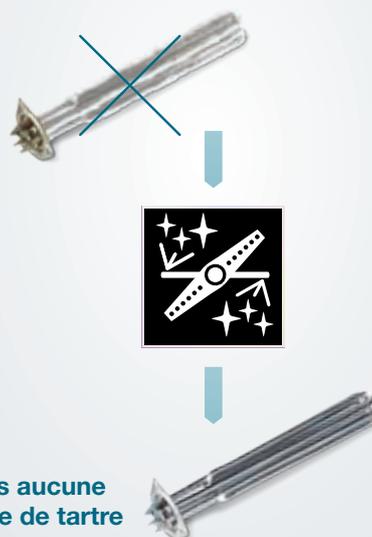
**Très efficace. Pas besoin d'extraction d'air spécifique.** Récupère la vapeur produite par la laveuse pour préchauffer l'eau froide de raccordement.



- **Economies d'énergie:** jusqu'à 60% dont 34% de produits chimiques en moins grâce à la réduction de consommation d'eau et l'optimisation de la cuve de lavage.

## ZERO LIME Device

**Efficacité maximale-** Le détartrage automatique supprime la présence de tartre. Les éléments chauffants fonctionnent sans surconsommation réduisant ainsi les coûts d'exploitation.



\* Les économies de coûts sont le résultat de calculs effectués par le LAB Electrolux Professionnel et sont certifiées par IMQ et INTERTEK. Comparaison entre une laveuse à capot green & clean et une machine équivalente traditionnelle utilisant 3 litres / cycle pour le rinçage, 100 cycles / jour, 300 jours / an travaillés et de l'eau d'entrée à 10 ° C

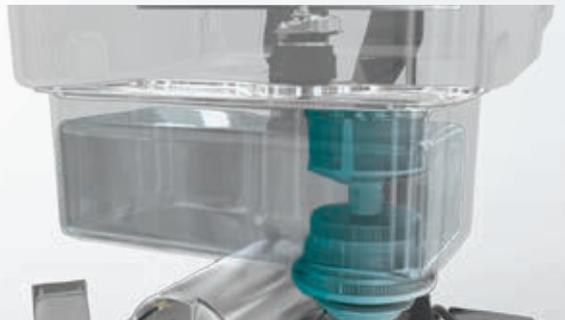
# Excellentes performances de lavage



*Le lave-vaisselle idéal pour les assiettes, les tasses, les ustensiles, les plateaux, les conteneurs gastronomes et les couverts avec la suppression totale du détergent. Certifié ETL sanitation et conforme à la norme DIN 10512.*

## Lavage

- **CLEAR BLUE** système de filtrage qui garantit les plus hautes exigences de propreté. Ce système innovant de filtrage permet d'avoir une eau de lavage sans résidus d'aliments améliorant ainsi l'efficacité du détergent pour un résultat de lavage optimal. Grâce au filtre de cuve incliné, les salissures sont recueillies et guidées à travers plusieurs filtres. Avant le rinçage, la pompe de vidange supprime tous les déchets vers l'évacuation.



- **Un puissant circuit de lavage** garantit le meilleur résultat de lavage de sa catégorie quel que soit l'endroit où les articles sont placés. Ce résultat est également dû à la forme unique des buses de pulvérisation et à la rotation des bras haut et bas.

## Rinçage

- **ZERO LIME Device** - améliore les performances du lavage en gardant, en toute simplicité et toute sécurité, la machine exempte de tartre
- **Chaudière atmosphérique** - Une haute qualité de rinçage est toujours atteinte quelles que soient les conditions d'entrée d'eau. Elle assure une température constante élevée et une forte pression d'eau pendant la phase de rinçage.
- L'inclinaison du plafond et des bras de lavage **améliorent la performance du rinçage**. Le **plafond incliné** \* guide l'eau de lavage sur la paroi avant empêchant son ruissellement sur la vaisselle. **Les bras de lavage inclinés** \*\* et une pause de 4 secondes entre le lavage et le rinçage ne laissent plus retomber l'eau de lavage contenue dans le bras pendant le rinçage.



\* sur modèle double paroi

\*\* sur tous les modèles

# La sécurité avant tout



*Plus de soucis, l'assainissement est toujours sous contrôle avec le « WASH • SAFE CONTROL »: la qualité du rinçage est garantie par une température de rinçage de 84 °C et avec une pression d'eau, constantes et indépendantes des conditions du réseau d'alimentation.*

## Un assainissement parfait

Les groupes de bactéries les plus dangereux trouvent les conditions idéales pour leur croissance dans un environnement à une température comprise entre 20 ° et 60 °C (max 70 °C). La laveuse à capot green & clean assure une température constante de rinçage de **84 °C** permettant des **conditions d'hygiène parfaites** et l'élimination totale du détergent pour satisfaire aux exigences de sécurité les plus draconiennes.



Le **WASH • SAFE CONTROL** une lumière passe au vert pour certifier que le rinçage a été parfaitement effectué à une température constante de plus de **84 °C**.

## L'assainissement complet en 5 étapes

**L'eau d'alimentation du réseau** entre à une pression de 0,5 à 7 bars (en fonction du type d'alimentation en eau)

L' **"air gap"** stabilise la pression de l'eau de 0,9 à 1 bar et permet une déconnexion totale de la laveuse par rapport au réseau d'eau.

A la sortie du **surchauffeur**, l'eau atteint 84 ° C et la pression reste constante entre 0,9 et 1 bar.

Le **suppresseur de rinçage**, augmente la pression de l'eau à 6 bars tandis que la température reste constante à **84 ° C**.

**Les buses de rinçage**, garantissent une répartition de pression constante à une température de **84 °C**.



\* Le lave-vaisselle à capot Electrolux a reçu l'approbation ETL Sanitation et est conforme aux normes d'hygiène NSF (NSF / ANSI 3 Paragraphe 7.1) lorsqu'il est utilisé en mode ETL.S. En mode productivité élevée il est conforme à la norme DIN 10512.

# Conçu pour être simple pour vous



*Le lave-vaisselle à capot - la seule machine développée avec un panneau de contrôle d'angle pour une visibilité maximale*

- ▶ ESD dispositif d'économie d'énergie élimine la nécessité d'une hotte de ventilation supplémentaire. ESD capte l'excès de vapeur garantissant ainsi un meilleur environnement de travail\*.
- ▶ LED d'affichage intégré dans le coin supérieur du capot peut être vu de loin, pour faciliter le suivi de l'avancement des cycles (sur les modèles automatiques).
- Hauteur de chargement de 440 mm facilite le lavage des gros articles. Choisissez parmi un large éventail d'accessoires pour compléter votre environnement laverie (pag.15).
- Cuve emboutie de 24 litres placée à l'avant. Le filtre de cuve peut être retiré facilement pour les opérations de nettoyage.
- Visibilité maximum grâce à la position angulaire innovante du panneau de commande. La puissance de la chaudière peut être modifiée directement via le panneau de commande. Obtenir le résultat de lavage parfait dans toutes les conditions en personnalisant la concentration de détergent et du produit de rinçage directement par l'intermédiaire du panneau de commande.
- Fonction auto-nettoyage : lorsqu'elle est activée, l'eau de la cuve et la pompe de lavage se vident complètement, elle déclenche 6 cycles de rinçage pour désinfecter la chambre de lavage ; Cette opération achevée, l'eau de rinçage est évacuée complètement pour éviter la prolifération des bactéries.
- Le raccordement en eau de la laveuse se fait sans l'aide d'équipement extérieur. Les composants suivants: "Air gap", surchauffeur, pompes de rinçage et de lavage et le "wash safe control" sont complètement intégrés dans la machine et la rendent autonome.



- De série sur tous les modèles
- ▶ De série sur les modèles sélectionnés

\* Conforme selon les réglementations locales des installations à la norme VDI n. 2052

# Des fonctions supplémentaires pour optimiser vos projets.



**Réduire les coûts de main-d'œuvre et mieux organiser les heures** de travail avec le "Mode haute productivité" (voir page 13). Lavez jusqu'à 80 paniers ou 1440 plats par heure.



**Pour ne plus endommager la verrerie** et la vaisselle le système "soft start" réduit la puissance de l'eau sur les éléments au début du cycle de lavage.



**ETL Sanitation - DIN 10512**  
L'assainissement et la performance sont certifiés par ETL-S et sont conformes aux standards de la norme DIN 10512. La marque ETL est la preuve de la conformité des produits aux normes de sécurité électrique, gaz et autres normes de sécurité.



**Facilité de nettoyage des parties intérieures** sans avoir à retirer le support de panier. Celui-ci peut être incliné de 90 ° vers le haut.



**Les opérations de nettoyage sont faciles et rapides** grâce aux éléments amovibles: support casier, filtre de cuve, filtre d'aspiration, bras de lavage et de rinçage.



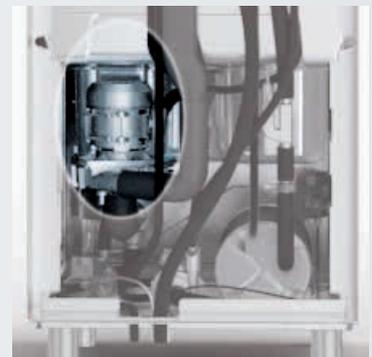
**Assurer des opérations rapides**, avec les coins en caoutchouc insérés sur la poignée du capot assurant une prise ferme lors de son ouverture et de sa fermeture.



**Éviter tout risque de blessure.** Le système de lavage est sécurisé avec 3 ressorts empêchant toute fermeture accidentelle.



**Eviter les dangers pour l'utilisateur.** Le capot sans ESD est ouvert à l'arrière pour empêcher la vapeur de s'échapper vers l'opérateur



**Interdire la prolifération des bactéries**



**Fonctionnement de longue durée.** Tous les composants en contact avec de l'eau et des produits chimiques sont fabriqués en acier inox AISI 304



**Éliminer la corrosion.** La Chaudière est très résistante à l'eau chlorée grâce à la technologie unique du soudage robotisé TIG.



**Éviter les dommages pendant l'installation.** Les machines sans distributeurs intégrés sont prédisposées pour accepter des doseurs externes.

# Fonctionnement simple et ergonomique

*Quelle que soit votre installation en angle ou linéaire, vous pouvez facilement utiliser votre machine grâce à la position ergonomique angulaire du panneau de commande.*





**WASH • SAFE CONTROL.** Le voyant passe au vert pour certifier que le rinçage a été parfaitement effectué à une température constante au dessus de 84 ° C (voyant sur modèles sélectionnés)



**Bouton Marche/arrêt**



**Cycle 1\***

Cycle de lavage court (ETL 57 sec / 45 sec à haute productivité) recommandé pour les verres



**Capot motorisé**

Bouton de descente capot (sur les modèles automatiques)



**Cycle 2\***

Cycle de lavage normal (84 sec) recommandé pour la vaisselle normalement sale



**Indicateur de température de lavage**

Lorsqu'il est allumé, il indique que le cycle de lavage est en fonctionnement à la température indiquée sur l'écran



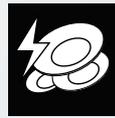
**Cycle 3\***

Cycle de lavage long (150 s) recommandé pour les articles très sales



**Pas d'alimentation en eau**

Lorsqu'il est allumé, il indique qu'il n'y a pas d'entrée d'eau dans la laveuse



**Mode de productivité élevée**

Lorsqu'il est sélectionné, la machine fonctionne en mode de productivité élevée, et est conforme à la norme DIN



**Indicateur de température de rinçage**

Lorsqu'il est allumé, il indique que le cycle de rinçage est en fonctionnement à la température indiquée sur l'écran



**ZERO LIME Device**

Lorsqu'il est activé, la machine effectue le cycle de détartrage automatique (sur certains modèles)



**Indicateur de température**

Indique les températures de l'eau pendant le lavage et le rinçage



**Auto-nettoyage**

Lorsqu'il est activé, la machine évacue l'eau contenue dans la cuve de lavage et dans la pompe de lavage. Six cycles de rinçage vont alors assainir la chambre de lavage. Cette opération achevée, l'eau de rinçage est évacuée complètement pour éviter la prolifération des bactéries

\* Pour le lavage et le rinçage, les temps des cycles et les températures peuvent être entièrement personnalisés pour répondre aux exigences spécifiques des clients.

# Gamme



Description	EHT8TI	EHT8I	NHT8
Relevage automatique	•		
WASH•SAFE CONTROL	•	•	
Assainissement garanti	•	•	•
Capot isolé double paroi	•	•	
Raccordement électrique	400V/3N50Hz Commutable sur site en 230V/1N ou 230/3/50Hz	400V/3N50Hz Commutable sur site en 230V/1N ou 230/3/50Hz	400V/3N50Hz Commutable sur site en 230V/1N ou 230/3/50Hz
Nombre de cycles	3	3	3
Capacité (ETL Sanitation mode)	63 Casiers/heure 1134 assiettes/heure	63 Casiers/heure 1134 assiettes/heure	63 Casiers/heure 1134 assiettes/heure
Capacité (mode haute productivité)*	80 Casiers/heure 1440 assiettes/heure	80 Casiers/heure 1440 assiettes/heure	80 Casiers/heure 1440 assiettes/heure
Dimensions externes (lpxh) en mm	667x755x1567	752x755x1567	752x755x1547
External dimensions externes avec ESD (lpxh) en mm	667x755x2264	752x755x2264	
Dimensions casier (mm)	500x500	500x500	500x500
Capacité cuve de lavage (l)	24	24	24
Puissance pompe de lavage (kW)	0,8	0,8	0,8
Puissance surchauffeur (kW)**	9	9	9
Consommation d'eau (l/cycle)	2	2	2
Puissance totale (kW)***	9,9	9,9	9,9
Niveau sonore (dBA)	< 63	< 63	< 68
Doseur de produit de rinçage	•	•	•
Casiers inclus	1 casier 18 assiettes 1 casier pour coupe 2 godets à couverts	1 casier 18 assiettes 1 casier pour coupe 2 godets à couverts	1 casier 18 assiettes 1 godets à couverts
Autres caractéristiques			
ZERO LIME Device	•	•	○
ESD Condenseur récupérateur	•	•	
CLEAR BLUE système filtration	•	•	○
60Hz	○	•	•
Pompe de vidange intégrée	•	•	○
Doseur de détergent et pompe de vidange intégrés	○	•	•
Doseur de détergent	○	•	•
Doseur de détergent adoucisseur continuet pompe de vidange		•	•
Version duo	○	○	○

\* Lorsqu'elle est connectée à l'alimentation en eau chaude (min. 50 °C)

\*\* 6 kW Lorsqu'elle est connectée à l'alimentation en eau chaude (à 65°C)

\*\*\* 6,9 kW Lorsqu'elle est connectée à l'alimentation en eau chaude (à 65°C)

• de série sur des modèles sélectionnés

○ disponible en accessoire optionnel ou en réalisation spéciale

# Accessoires

**Plusieurs casiers pour laver des petites tasses aux plateaux de service.**



Casier Multi-usages



Casier pour 48 petites tasses



Casier pour 18 assiettes plates



Casier pour 25 chopes à bière  
H= 170mm



Casier pour 12 bols à  
soupe



Casier en acier inoxydable pour  
assiettes diam.320 mm



Casier ouvert pour plateaux



Casier pour couverts en vrac



Godets à couverts

**N'oubliez pas de traiter votre eau! Afin d'obtenir les meilleures performances et augmenter la durée de vie de votre machine.**



Adoucisseur d'eau  
manuel externe 12 litres



Adoucisseur d'eau  
automatique externe  
8 litres



BRITA® cartouche filtre  
déméralisation



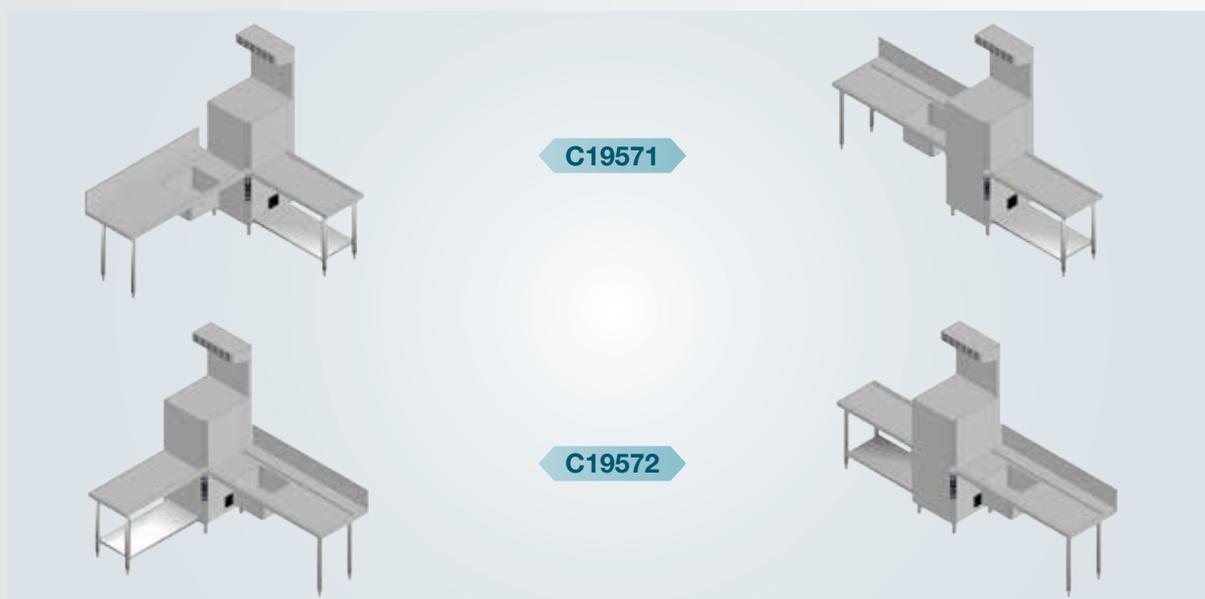
Filtre à osmose  
inverse

Pour plus d'information merci de contacter votre représentant local Electrolux

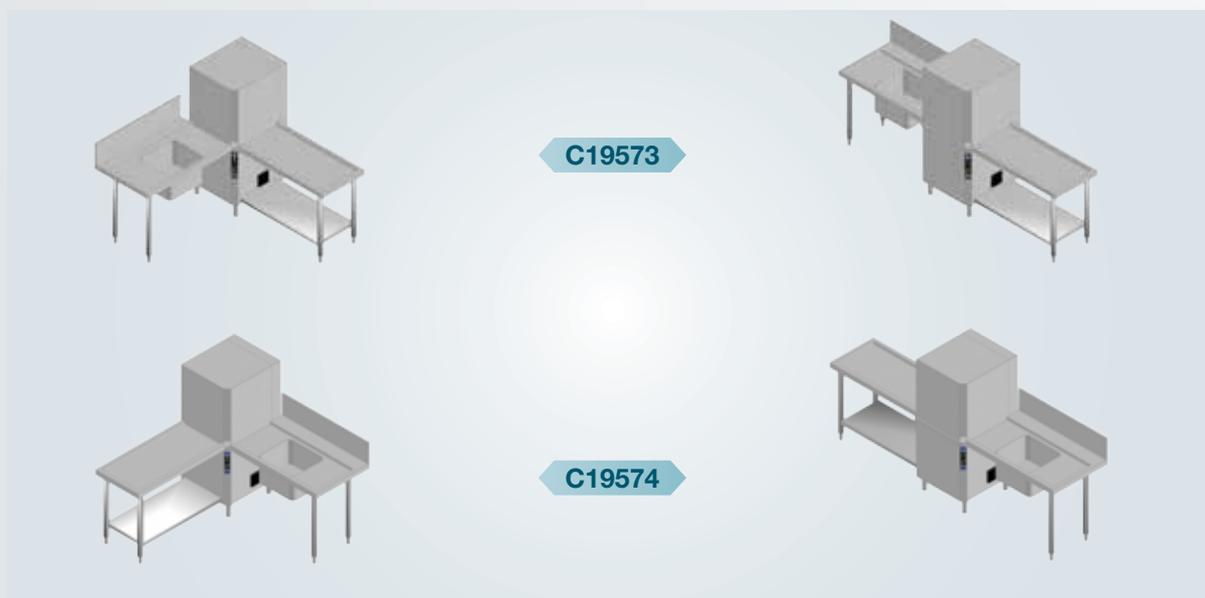
# Concept complet de lavage

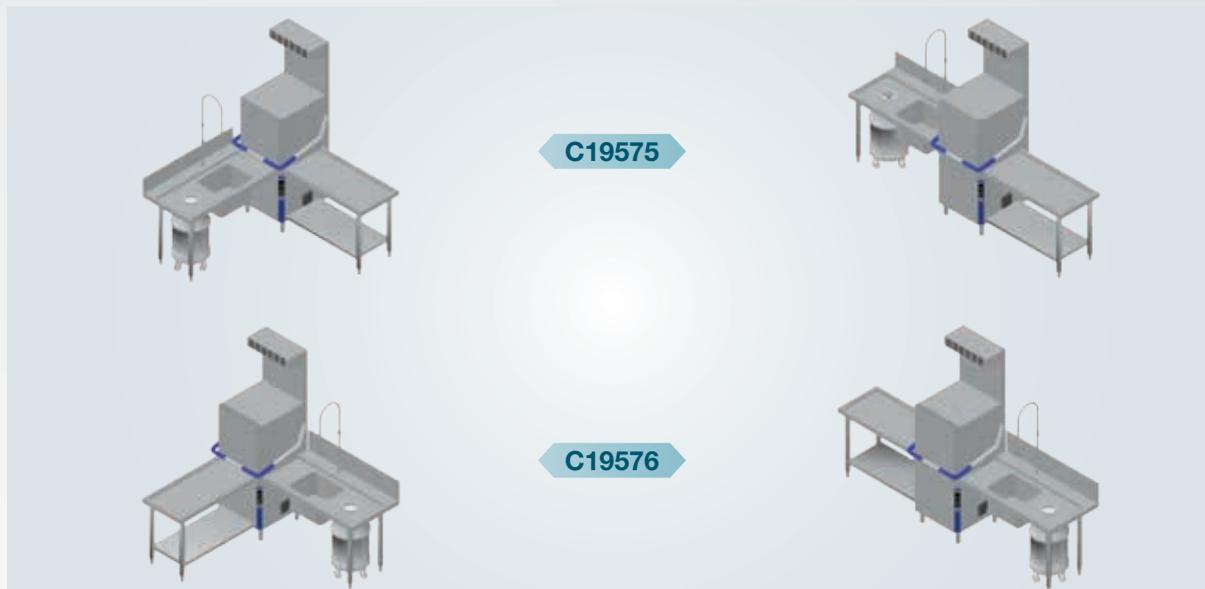
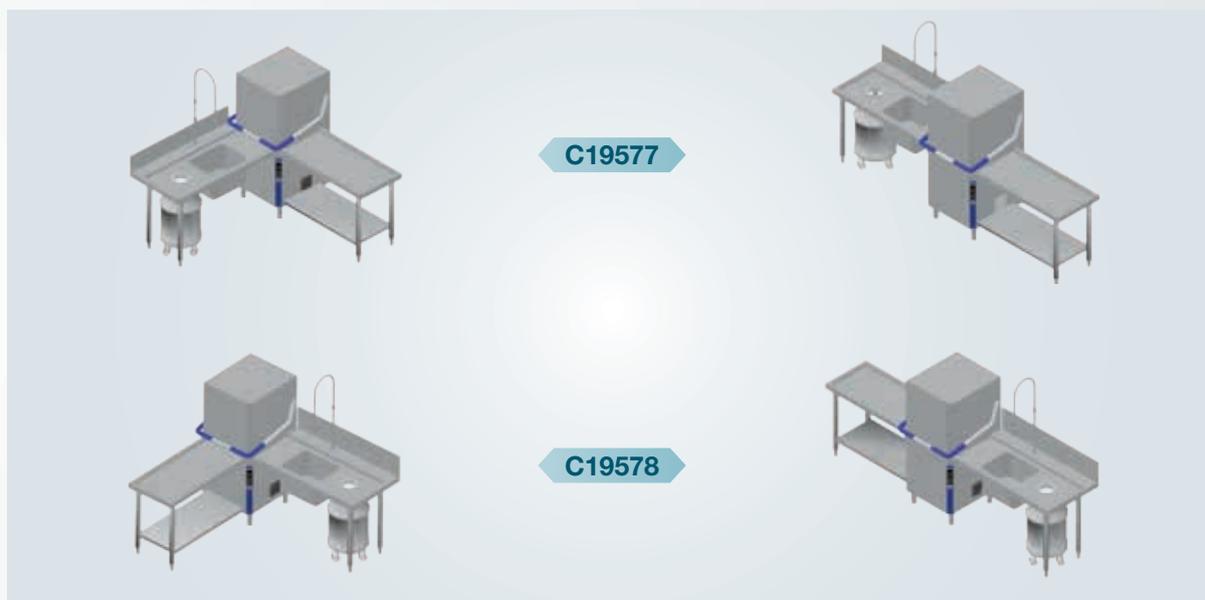
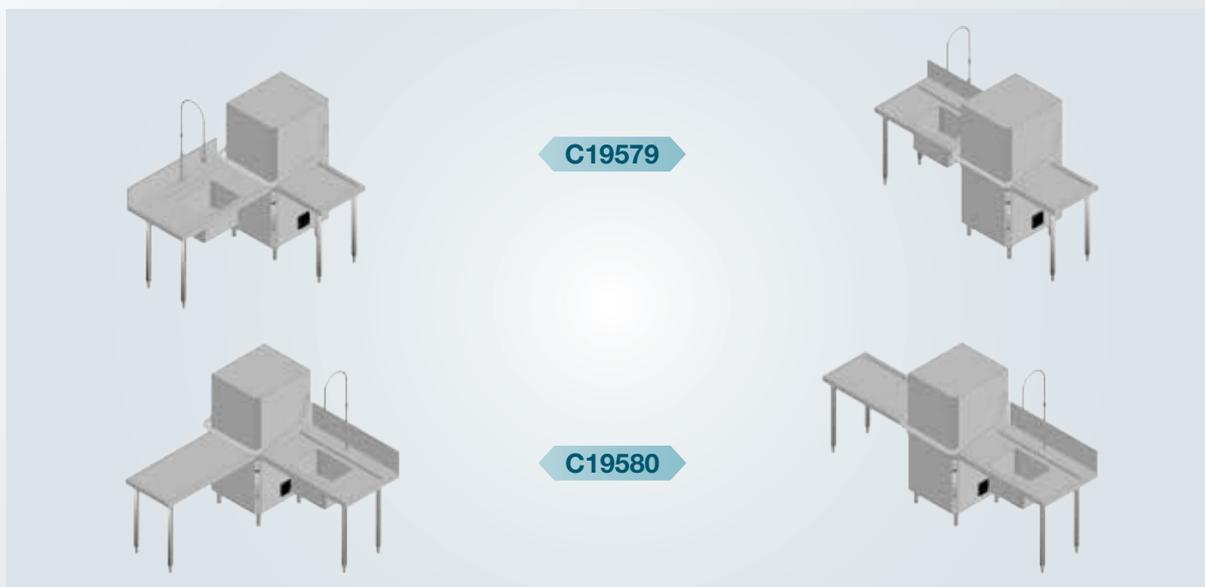
*Tout ce dont vous avez besoin pour commencer vos opérations de lavage Electrolux vous le propose sous la forme de configurations clé en mains préparées pour vous, comprenant: une laveuse à capot green & clean, les trois possibilités de chargement, une table de pré-lavage, table de sortie et même une poubelle.*

## Laveuse relevage automatique double paroi avec ESD



## Laveuse relevage automatique double paroi



**Laveuse relevage manuel double paroi avec ESD****Laveuse relevage manuel double paroi****Laveuse relevage manuel simple paroi**

\* Des concepts complets de lavage vaisselle pouvant être installés en angle ou en linéaire.  
Pour de plus amples informations, s'il vous plaît contacter votre représentant local Electrolux.

# Electrolux, orientée vers le client

*Nous sommes convaincus que la bonne approche est d'être compétitif sur le marché et d'anticiper les besoins du client, qu'il s'agisse d'une question de conception, de production, de marketing ou de service. Chez Electrolux nous appelons cela «l'obsession du client», car c'est bien les demandes et les désirs de nos clients, qui commandent nos actions et nos développements de produits.*

## Des investissements lourds pour obtenir l'excellence dans la production

La qualité de la production améliorée au fil du temps est synonyme de performances. "Made by Electrolux" représente, dans le monde entier, une garantie de hautes technologies et de qualité, axée sur les besoins des clients dans la conception et le développement des produits. Dans les usines de fabrication Electrolux Professionnel, la qualité contrôle toutes les fabrications pièce par pièce. Toutes les fonctions sont systématiquement vérifiées par des techniciens experts avant l'emballage.

Les innovations technologiques de l'usine de lavage Electrolux permettent d'obtenir sur les lave-vaisselle une qualité de finition et de fiabilité exceptionnelle grâce à :

- un poste robotisé de soudage avec deux robots anthropomorphiques qui soudent l'intégralité du capot en réalisant des cordons de soudure étonnamment minces et réguliers
- l'un des robots exécute également l'assemblage par soudure du panneau arrière avec la cuve; dans le but d'éliminer toutes les aspérités sur lesquelles des dépôts organiques resteraient agglutinés. Ces soudures permettent d'éviter la prolifération des bactéries

- Un troisième robot, Installé chez un sous traitant, permet d'obtenir une chaudière soudée par TIG atmosphère inerte contrôlée, qui multiplie par dix la durée de vie des chaudières
- Les soudures sont réalisées bords à bords

## Service commercial : plus de 1000 spécialistes prêts à aider le client

Une équipe de plus de 1000 techniciens spécialisés dans le monde entier avec un seul objectif: concevoir des appareils qui sont faciles à utiliser, fonctionnel et totalement fiable. La collaboration constante entre les ingénieurs de conception, les techniciens et les chefs de produits oblige les produits Electrolux à être fabriqués selon les spécifications exactes de la profession. Ces spécialistes sont là pour aider le client dans la définition de ses besoins et ils peuvent proposer l'équipement le mieux adapté à la demande quelle que soit la taille du restaurant.



Project & Quotation  
Logiciels de projets et de devis.





### **Service après-vente: près du client, partout dans le monde**

Lorsque nous parlons de la fiabilité d'Electrolux Professionnel et sa présence globale, nous parlons du réseau de services le plus étendu dans le monde, composé de partenaires formés et expérimentés, engagé quotidiennement dans des tâches multiples: de l'installation des appareils au remplacement des pièces ou à leur entretien. Leur objectif commun est de garantir, au client, un service d'assistance technique, rapide et efficace. Les produits sont livrés, installés et supervisés efficacement par le biais de ce réseau de service après-vente mondial qui assure des réponses rapides et livre des conseils experts partout dans le monde.

- 2 000 centres agréés de services et de réparation/entretien
- plus de 10 000 techniciens experts
- 10 ans, c'est la disponibilité des pièces de rechange après l'arrêt de la production des produits
- 98 000 pièces de rechange disponibles en stock
- 24/48 heures pour la livraison de pièces détachées partout dans le monde

### **Electrolux Chef Academy: des séminaires en direct pour partager des expériences entre Chefs.**

Electrolux Chef Academy fut créée avec un objectif précis à l'esprit: offrir les meilleurs services d'accueil, de formation et d'information. Des séminaires gratuits destinés aux professionnels de la restauration; des démonstrations en direct et des consignes détaillées font partie entre autres, des activités proposées aux 6000 participants environ qui nous consultent chaque année. Vous pouvez essayer les appareils de cuisine professionnels, sur les conseils d'un Chef Electrolux, et de son équipe de professionnels. Il associe l'expérience des plus grands hôtels et restaurants étoilés à la connaissance des concepts les plus novateurs en matière d'organisation de cuisine. Chaque séminaire propose:

- Une démonstration technique: Fonction des affichages, procédure de fonctionnement, fonctionnalités, protocole de maintenance.
- Une démonstration culinaire: les techniques de cuisson, les ingrédients, planification du nouveau flux de travail dans la cuisine, démonstrations culinaires en direct.



CHEFACADEMY



## Excellence Avec l'environnement à l'esprit

Les solutions professionnelles d'Electrolux correspondent parfaitement aux besoins des clients, y compris dans les domaines de la fiabilité, de l'efficacité, des coûts et de la durabilité. Les produits sont les meilleurs en termes de qualité - durabilité et faible coût de fonctionnement. Certaines installations fonctionnent depuis plus de 40 ans!

- Toutes les usines Electrolux Professionnel sont certifiées ISO 14001
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont conçues pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de détergent et pour de faibles émissions dans l'environnement
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont les meilleures de sa catégorie en termes de qualité, pour une longue durée de vie avec les coûts de fonctionnement les plus bas
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont ROHS et REACH- conformes et recyclables à plus de 95%
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont qualitativement testées à 100% et toutes les fonctions sont vérifiées par des techniciens experts
- Au cours des cinq dernières années, plus de 70% des solutions Electrolux professionnelles ont été mises à jour en tenant compte des besoins des clients et du respect de l'environnement
- Electrolux Professionnel soutient un programme d'économie d'énergie spécifique pour réduire la consommation énergétique de ses usines de production

