

green&clean

Lavavajillas
de Capota



Electrolux

Siempre con algo extra

Eficiencia, Simplicidad, Rendimiento

Independientemente de lo que usted necesite de una máquina, Electrolux es capaz de ofrecérselo. Siempre con algo extra: eficiencia con máxima fiabilidad, facilidad de uso junto a tecnología innovadora, rendimiento superior combinado con el ahorro en agua, energía y detergente.

Nuestra especialización en lavavajillas se remonta a un largo camino, y, en estos casos, la experiencia es la clave para lograr la excelencia.

Escuchar es nuestra fuerza: en Electrolux estamos acostumbrados a escuchar a nuestros clientes, para anticiparnos a sus necesidades con el fin de satisfacer sus peticiones sin dudar.



GREEN

Menor consumo de agua, energía, detergente y abrillantador para reducir los costes rutinarios y el impacto sobre el medioambiente.



CLEAN

El mejor rendimiento de lavado y aclarado en su clase con eliminación total del detergente.



SAFE

Dispositivo único WASH-SAFE CONTROL para una temperatura constante nominal de 84°C.



EASY

Sin preocupaciones de operativa y mantenimiento.

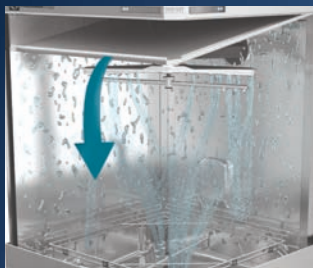




▶ **Capota termoacústica**

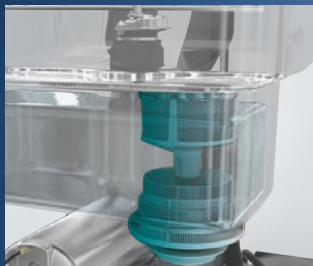
con el techo inclinado para un rendimiento de aclarado mejorado, bajo nivel de rumorosidad* y reducción de la pérdida de calor.

*(menos de 63 dBA)



● **Brazos de lavado y techo inclinados**

maximiza el rendimiento de lavado para que posibles gotas del agua de lavado no caigan sobre los platos después de la fase de aclarado, garantizando unos óptimos resultados.



▶ **Sistema de filtrado CLEAR BLUE**

reduce los costes rutinarios y maximiza el rendimiento de lavado.



● **Cuba prensada de 24 litros**

hace la accesibilidad más rápida y sencilla para las operaciones de limpieza.



▶ **Descalcificador continuo de agua**

proporciona unos resultados sin marcas de gotas y reduce la cal incrustada. Un sensor avisa de cuándo el depósito necesita ser rellenado con sal. Integrado para evitar que la sal rebosa durante el rellenado.

● Característica estándar en todos los modelos.



ESD Dispositivo de Ahorro Energético

altamente eficiente. No necesita ventilación. Ahorros incrementados ya que la máquina utiliza el vapor generado para precalentar el agua.



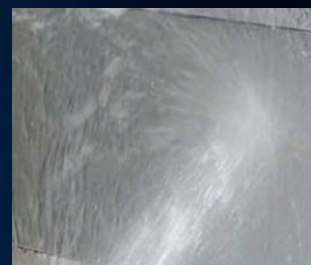
Dispositivo Zero Lime

menor consumo de energía gracias a la eficiencia de los elementos de calentamiento. Inyectores libres de cal para un mejor resultado en el aclarado.



Protección IP25

protección contra chorros de agua y objetos sólidos/animales (mayores de 6mm).



WASH-SAFE CONTROL

circuito atmosférico con suministro de agua fría garantiza un óptimo rendimiento de lavado y productividad.



Dispensador de detergente, abrillantador y bomba de descarga

incorporados en la máquina para facilitar la instalación.



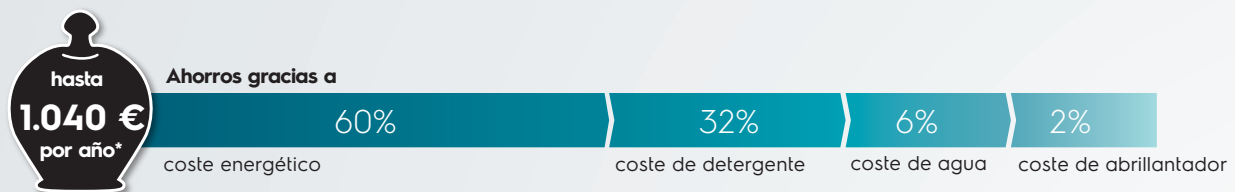
► Característica en modelos específicos.

Cesto de varillas disponible como accesorio opcional.

Bajos costes rutinarios y reducción del consumo energético



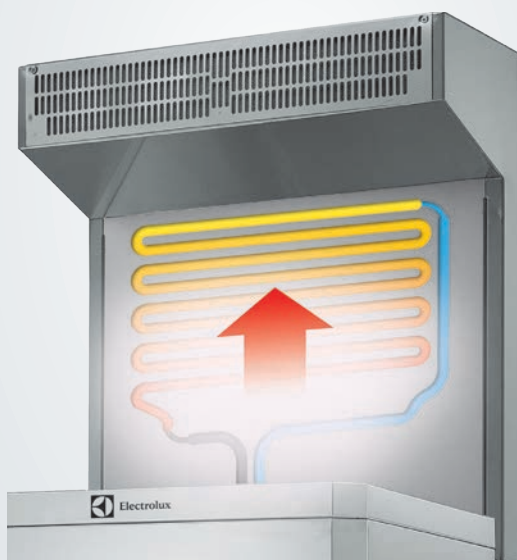
Experimente la reducción de costes rutinarios y del consumo energético versus las máquinas actuales en el mercado, y comparta el compromiso con el medioambiente de la última versión de lavavajillas de Capota de Electrolux.



- Disfrute de **ahorros anuales en agua, electricidad, detergente y abrillantador**, y garantícese el **mejor rendimiento en su clase**.
- **Ahorro de agua:** solo necesita **2lt/ciclo** de agua de la red para el aclarado independientemente de las condiciones de entrada.
- **Ahorro energético: hasta un 60%** con **34% de ahorro en químicos** gracias al bajo consumo de agua durante el aclarado y a la optimización del tamaño de la cuba.

ESD - Dispositivo de Ahorro Energético

Altamente eficiente. No necesita ventilación. El vapor generado durante el ciclo de aclarado es capturado y utilizado para precalentar el agua fría de entrada.



Dispositivo Zero Lime

Máxima eficiencia - el ciclo desincrustante mantiene el boiler, el circuito hidráulico, los elementos de calentamiento, los inyectores y la cámara de lavado **completamente libre de cal** lo que garantiza alta eficiencia, bajo consumo energético y costes rutinarios reducidos.



*El ahorro de costes, son el resultado del cálculo desarrollado por Electrolux Professional LAB, el cual está certificado por IMQ e INTERTEK. Comparación realizada entre un lavavajillas de capota green&clean y una máquina convencional estándar que utiliza 3lt/ciclo en el aclarado, realiza 100 ciclos/día, durante 300 días/año y la temperatura del agua de entrada es de 10 °C.

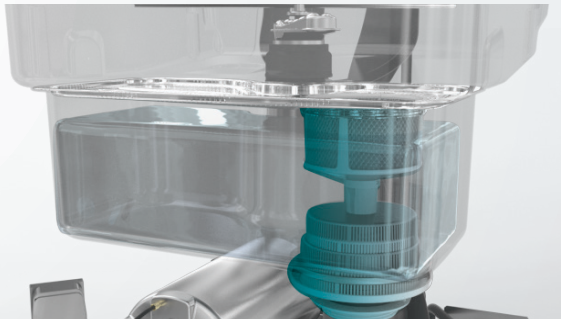
Excelente rendimiento de lavado y aclarado



El lavavajillas ideal para lavar vajilla, cristalería, utensilios, bandejas, recipientes gastronorm y cubertería con garantía de extracción total de detergente. Certificado sanitariamente por ETL y en conformidad con DIN 10512.

Lavado

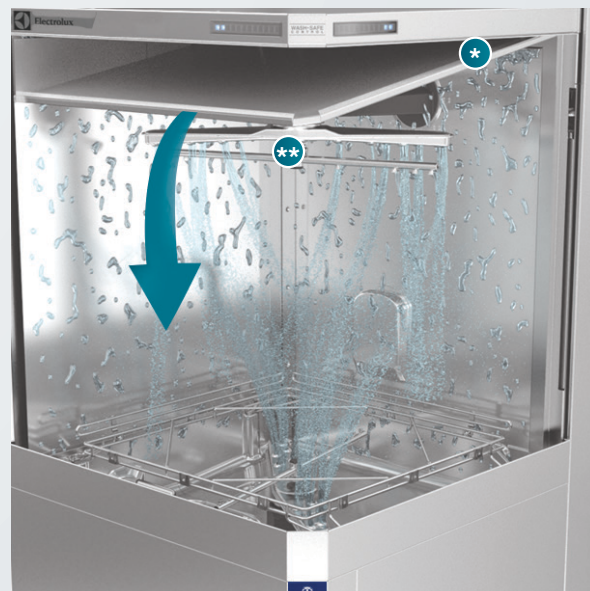
- **Sistema de Filtrado CLEAR BLUE** asegura los más altos estándares de limpieza. Este sistema avanzado de filtrado **mantiene el agua libre de residuos de comida** mejorando la eficiencia del detergente y optimizando el resultado de lavado. Gracias al filtro del tanque inclinado, la suciedad se recolecta y es guiada hacia múltiples filtros. Antes del aclarado, la bomba de descarga elimina todos los residuos recolectados y los evacua.



- **Potencia del circuito de lavado** que garantiza **los mejores resultados de lavado en su clase** sin importar dónde estén situados los artículos a lavar, gracias a la forma única de los inyectores de los brazos giratorios superiores e inferiores.

Aclarado

- **Dispositivo Zero Lime – mejora el rendimiento** manteniendo la máquina libre de acumulación de cal de forma sencilla y segura.
- **Boiler atmosférico – alta calidad de aclarado** siempre conseguida independientemente de las condiciones del agua de entrada. Asegurando una alta temperatura constante y una fuerte presión durante toda la fase del aclarado.
- El techo y los brazos de lavado inclinados obtienen el **mejor rendimiento de aclarado**. El **techo inclinado*** guía el agua de lavado hacia el frontal de la capota haciendo que sean mínimas las gotas de agua que caigan sobre los artículos. Los **brazos de lavado inclinados**** y la pausa de 4 segundos entre el lavado y el aclarado, asegura que el agua de lavado no caiga en forma de gotas sobre los artículos ya limpios durante el ciclo de aclarado.



* en modelos de doble pared

** en todos los modelos.

La seguridad es lo primero



No más preocupaciones, sanitización siempre bajo control. WASH•SAFE CONTROL: la calidad de aclarado está garantizada gracias a la alta temperatura constante de aclarado a 84°C y a la presión del agua, independientemente de las condiciones de entrada.

Sanitización perfecta

El mayor peligro de la proliferación bacteriana se encuentra, en sus condiciones ideales de crecimiento, a una temperatura de entre 20° y 60°C (máx. 70°C). Los lavavajillas de capota green&clean garantizan una sanitización completa con una temperatura de aclarado constante superior a 84°C asegurando unas condiciones higiénicas perfectas y una extracción total del detergente, cumpliendo los requisitos de seguridad haciéndole ser el mejor en su clase.



El indicador luminoso del **WASH•SAFE CONTROL** en verde garantiza que el aclarado se ha desarrollado perfectamente a una temperatura constante superior a **84°C**.



Sanitización completa en 5 pasos

Entrada de agua, el agua entra a una presión de 0,5 a 7 bar (dependiendo del suministro de agua).

Air gap, estabiliza la presión del agua de 0,9-1 bar mientras mantiene una temperatura constante.

Boiler, el agua alcanza 84°C y la presión permanece constante a 0,9-1 bar.

Bomba potenciada de aclarado, incrementa la presión del agua a 6 bar y mientras mantiene la temperatura constante a **84°C**.

Inyectores de aclarado, garantizan la presión de agua constante y la temperatura a **84°C**.



* Los nuevos lavavajillas de Capota Electrolux han recibido la aprobación de Sanitización ETL y cumplen con los estándares de sanitización NSF (NSF/ANSI 3 Párrafo 7.1) cuando se utilizan en modo ETL.S. En modo de alta productividad, la gama cumple con los estándares DIN 10512.

Facilidad de uso



El lavavajillas de Capota green&clean – la única máquina desarrollada con el panel de control en ángulo para maximizar la visibilidad y su uso.

- ▶ El ESD, Dispositivo de Ahorro Energético, elimina la necesidad de una campana de ventilación adicional. El ESD captura el exceso de vapor manteniendo un ambiente más confortable*.
- ▶ Display LED integrado en la esquina superior de la máquina que se puede visualizar desde la distancia, permitiendo un fácil monitoreo del estado de funcionamiento de los ciclos (en los modelos automáticos).
- Gran hueco de carga de 440mm que facilita lavar grandes artículos. Elija entre la amplia gama de accesorios el complemento perfecto para su área de lavado (pág.15).
- Cuba prensada de 24 litros en la posición frontal. El filtro se puede quitar fácilmente para una mayor limpieza.
- Visibilidad máxima gracias a la posición angular innovadora del panel de control. La potencia del boiler se puede modificar desde el panel de control. Obtenga los mejores resultados de lavado en cualquier condición personalizando la concentración de detergente y abrillantador directamente desde el panel de control.
- Función autolimpieza, cuando se activa, la máquina descarga completamente el agua desde la cuba y bomba de lavado, realiza 6 ciclos de aclarado para sanitizar la cuba de lavado y finaliza descargando el agua del aclarado en su totalidad para evitar la proliferación bacteriana.
- No necesita conexiones adicionales gracias al diseño mejorado de la conexión. El Air gap, el boiler, la bomba de aclarado y el Wash-Safe Control están completamente integrados en la máquina.



● Característica estándar en todos los modelos.

▶ Característica en modelos específicos.

* En conformidad con las normativas locales y en cumplimiento con VDI n. 2052.

Características extras para obtener el mayor beneficio para su negocio



Reduzca los costes laborales y organice de manera eficiente el horario laboral con el "Modo Alta Productividad" (ver página 13). Puede lavar hasta 80 cestos o 1.440 platos a la hora.



No dañe más su cristalería y vajilla con la característica "Soft Start" la cual reduce la potencia de lavado al inicio del ciclo.



Sanitización ETL - DIN 10512

Sanitización y rendimiento certificados por ETL-S y en cumplimiento con los estándares DIN 10512. El mercado de sanitización ETL demuestra la conformidad con las normativas requeridas de sanitización (NSF/ANSI 3).



Facilidad de limpieza de las partes internas sin tener que quitar el soporte de los cestos. El soporte se puede inclinar 90° hacia arriba.



Limpieza sencilla, segura y fácil gracias al soporte de cestos, al filtro de la cuba y a los brazos de lavado/ aclarado que son desmontables.



Rapidez garantizada, goma sobre los ángulos del asa de la capota para asegurar un agarre firme mientras se cierra y abre la capota.



Sin riesgos de daños, el sistema optimizado de elevación de 3 muelles previene que la capota se cierre de manera accidental.



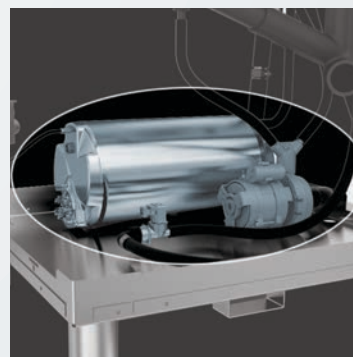
Seguridad para el operador, la capota sin ESD se abre por la parte trasera para prevenir que el vapor se escape hacia el operador.



Sin proliferación bacteriana durante las horas de no uso gracias a la bomba de lavado vertical con autodescarga.



Duraderos en el tiempo, todos los componentes en contacto con el agua y químicos están realizados en acero inoxidable AISI 304.



Sin corrosión, el boiler en AISI 304L es altamente resistente al agua clorada gracias a la única tecnología robotizada de soldadura TIG.



Daños evitados durante la instalación, las máquinas sin dispensadores incorporados están preestablecidas para conectar equipamientos dosificadores externos.

Funcionamiento simple y ergonómico

Tanto en una instalación lineal o en esquina, puede operar fácilmente con la máquina gracias a la posición ergonómica angular del panel de control.





El indicador en verde del **WASH-SAFE CONTROL** garantiza que el aclarado se ha desarrollado en perfectas condiciones con una temperatura constante superior a 84°C (luz indicadora en modelos con esa opción).



Botón On/Off



Ciclo 1*

Ciclo de lavado corto (ETL 57 seg /alta productividad 45 seg) recomendado para artículos y vasos con poca suciedad.



Elevación de capota

Botón de elevación automática (en modelos automáticos).



Ciclo 2*

Ciclo de lavado medio (84 seg) recomendado para suciedad media.



Indicador de temperatura de lavado

Cuando se ilumina, indica que el ciclo de lavado está en funcionamiento con la temperatura mostrada en el display.



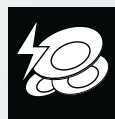
Ciclo 3*

Ciclo de lavado largo (150 seg) recomendado para artículos muy sucios.



Sin suministro de agua

Cuando se ilumina, indica que no llega el suministro del agua de entrada a la máquina.



Modo Alta Productividad

Cuando se selecciona, la máquina funciona en modo de alta productividad en conformidad con DIN.



Indicador de temperatura de aclarado

Cuando se ilumina, indica que el ciclo de aclarado está en funcionamiento con la temperatura mostrada en el display.



Dispositivo Zero Lime

Cuando se activa, la máquina realiza un ciclo desincrustante (en modelos con esa opción).



Display de temperatura

Indica la temperatura durante el lavado y aclarado.



Auto limpieza

Cuando se activa, la máquina descarga el agua desde el tanque y la bomba de lavado. Comenzarán seis ciclos de aclarado para sanitizar la cuba de lavado. Una vez completados, el agua del aclarado se drena por completo para evitar la proliferación bacteriana.

* Los tiempos y temperaturas de los ciclos de lavado y aclarado se pueden personalizar según los requisitos específicos del cliente.

Gama



Descripción	EHT8TI	EHT8I	NHT8
Capota automática	•		
WASH•SAFE CONTROL	•	•	
Sanitización garantizada	•	•	•
Capota de doble pared termoacústica	•	•	
Conexión eléctrica	400V/3N/50Hz convertible 230V/1N o 230/3/50Hz	400V/3N/50Hz convertible 230V/1N o 230/3/50Hz	400V/3N/50Hz convertible 230V/1N o 230/3/50Hz
Número de ciclos	3	3	3
Capacidad (modo sanitización ETL)	63 cestos/hora 1.134 platos/hora	63 cestos/hora 1.134 platos/hora	63 cestos/hora 1.134 platos/hora
Capacidad (modo Alta Productividad)*	80 cestos/hora 1.440 platos/hora	80 cestos/hora 1.440 platos/hora	80 cestos/hora 1.440 platos/hora
Dimensiones externas (wxdxh)	667x755x1567	752x755x1567	752x755x1547
Dimensiones externas con ESD (wxdxh)	667x755x2264	752x755x2264	
Dimensiones del cesto (mm)	500x500	500x500	500x500
Capacidad cuba de lavado (lt.)	24	24	24
Potencia bomba de lavado (kW)	0,8	0,8	0,8
Potencia boiler (kW)**	9	9	9
Consumo de agua (lt./ciclo)	2	2	2
Potencia total (kW)***	9,9	9,9	9,9
Nivel de ruido (dBA)	< 63	< 63	< 68
Dispensador abrillantador incorporado	•	•	•
Cestos incluidos	1 cesto para 18 platos 1 cesto para vasos 2 cestillos para cubiertos	1 cesto para 18 platos 1 cesto para vasos 2 cestillos para cubiertos	1 cesto para 18 platos 1 cestillo para cubiertos

Modelos específicos

Dispositivo Zero Lime****	•	•	◦
Dispositivo de Ahorro Energético ESD	•	•	
Sistema de Filtrado CLEAR BLUE	•	•	◦
60Hz	◦	•	•
Bomba descarga incorporada	•	•	◦
Dispensador detergente & bomba descarga incorporados	◦	•	•
Dispensador detergente incorporado	◦	•	•
Dispensador detergente, bomba descarga & descalcificador continuo incorporados		•	•
Versión combinada	◦	◦	◦

* conectado al suministro de agua caliente (mín. 50°C).

** 6 kW cuando se conecta al suministro de agua caliente (a 65°C).

*** 6,9 kW cuando se conecta al suministro de agua caliente (a 65°C).

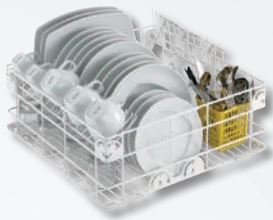
**** No recomendado para agua con dureza superior a 30°f.

• estándar sobre los modelos marcados.

◦ disponible como accesorio opcional
o como producto especial.

Accesorios

Múltiples cestos para lavar de todo, desde tazas pequeñas a bandejas de servicio



Cesto multifuncional.



Cesto para 48 tazas/
vasos pequeños.



Cesto para 18 platos.



Cesto para 25 tubos de
cerveza A=170 mm.



Cesto para 12 platos hondos.



Cesto en acero inoxidable para
platos grandes diám. 320mm.



Cesto para bandejas.



Cesto para cubiertos.



Cestillos para cubiertos.

¡No olvide el tratamiento de aguas!

Obtenga el mejor resultado en su clase e incremente la vida de su máquina



Descalcificador manual
externo de 12 lt.



Descalcificador
automático
externo de 8 lt.



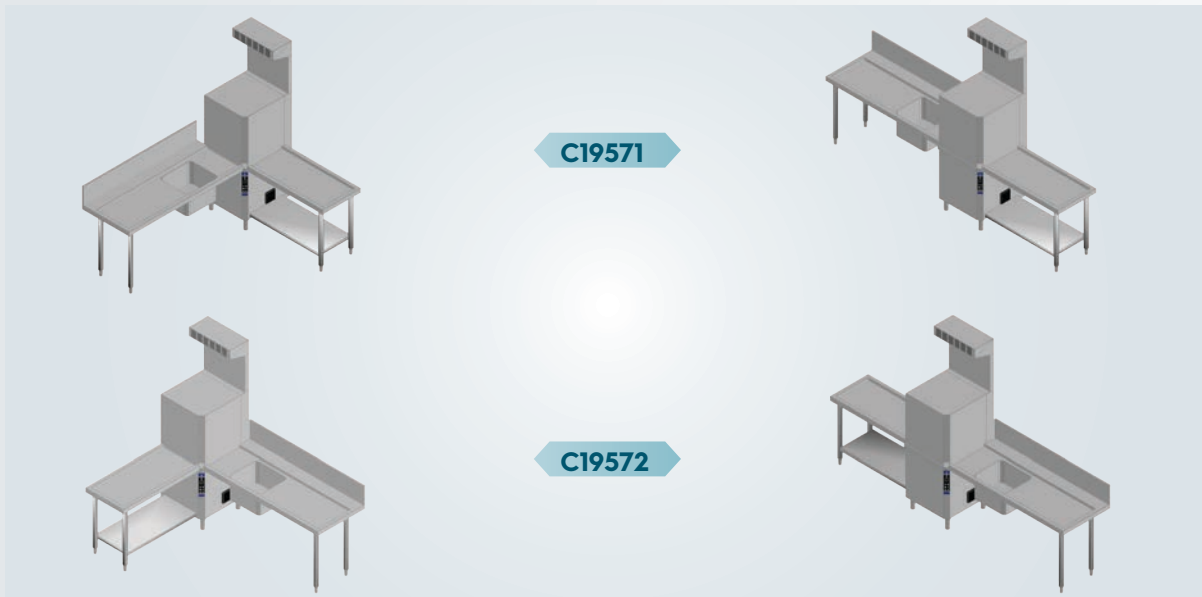
Filtro de ósmosis
inversa.

Para más información contactar con su representante local de Electrolux.

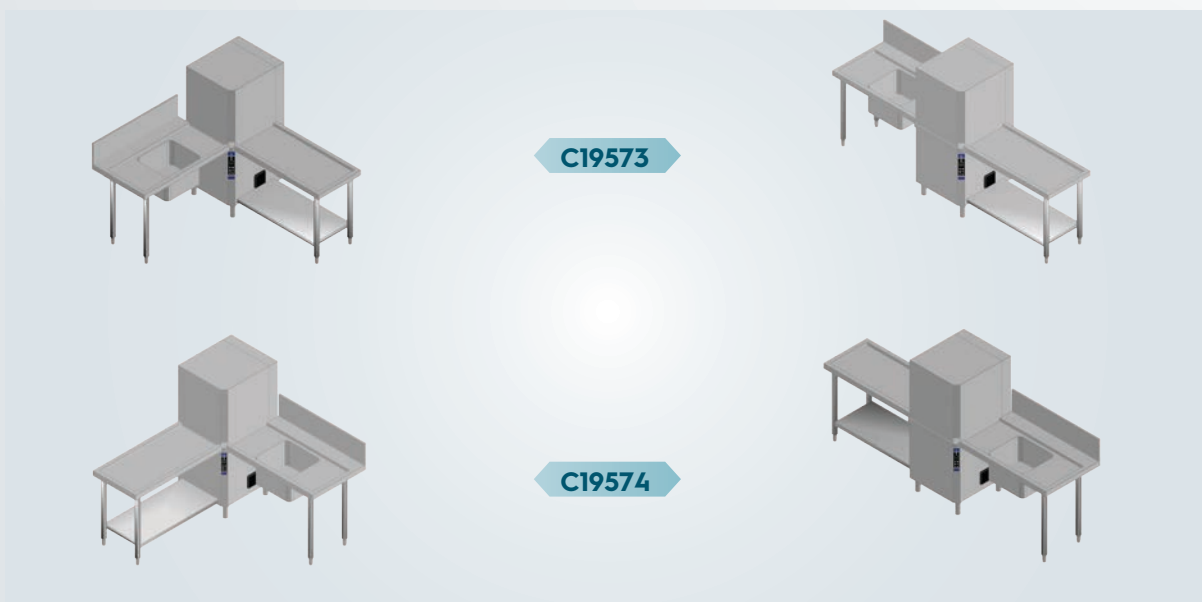
Sistemas completos para el Lavado de Vajilla

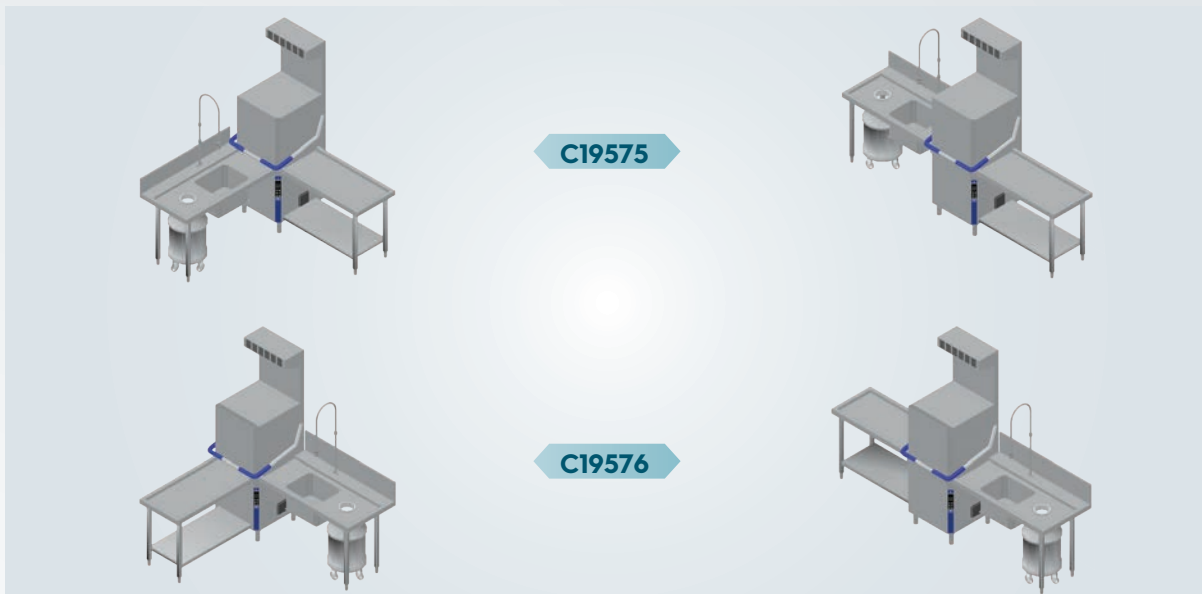
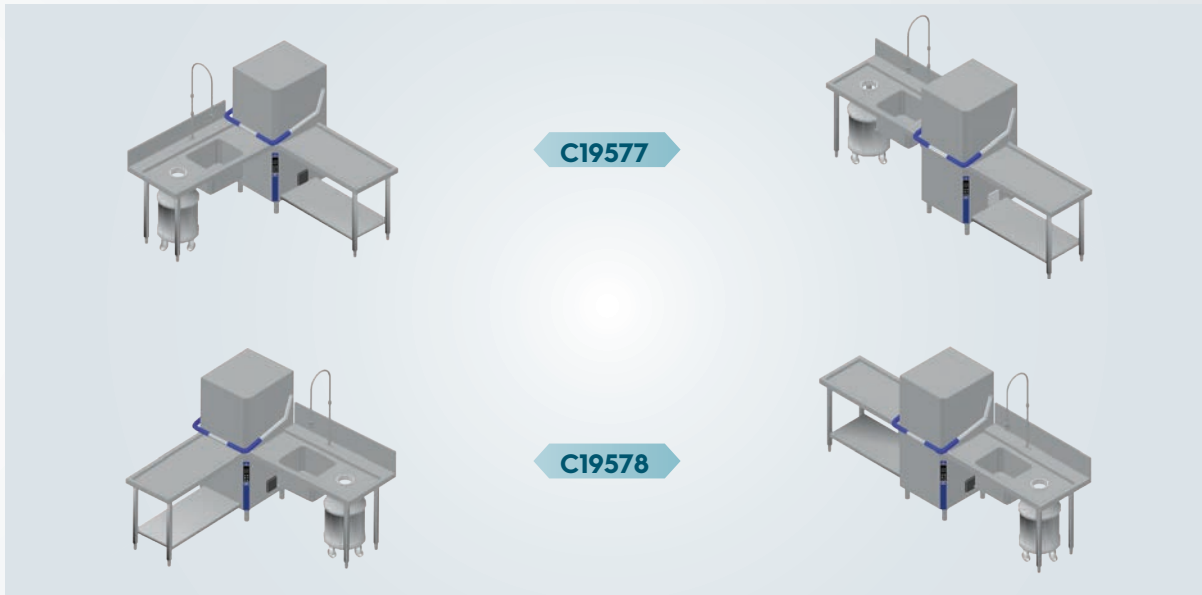
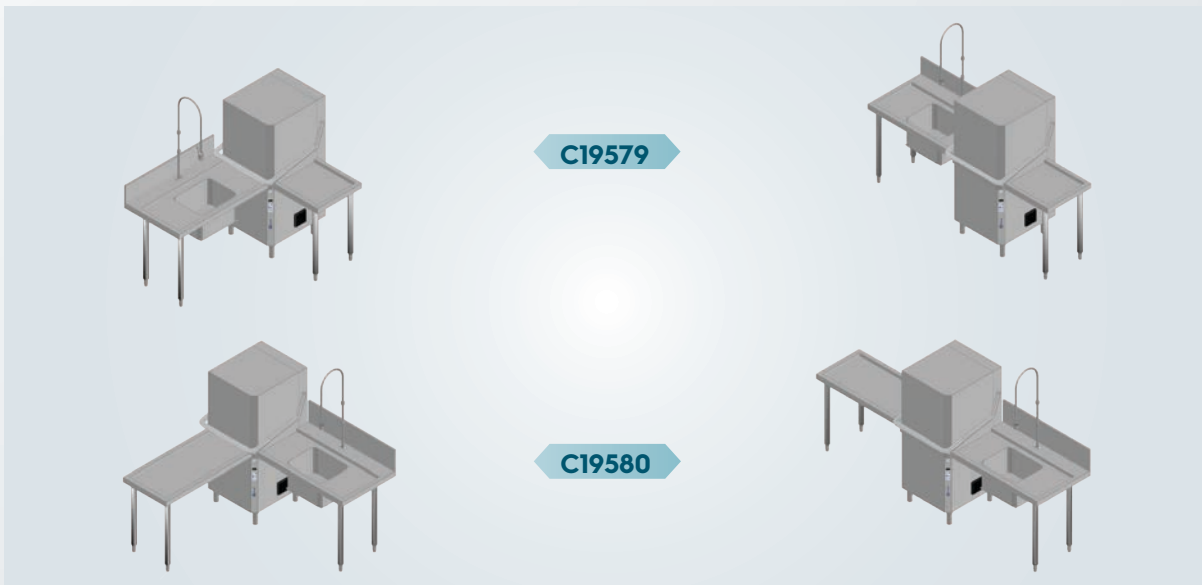
Todo lo que necesita para completar su Sistema de Lavado. Sistema listos para usar ya preparados que incluyen: un lavavajillas de capota green&clean, dirección de la carga a derecha o izquierda, una mesa de prelavado, mesas de carga/descarga e incluso un cubo de basura.

Lavavajillas de Capota automática termoacústica con ESD



Lavavajillas de Capota automática termoacústica



Lavavajillas de Capota manual con ESD**Lavavajillas de Capota manual de doble capa****Lavavajillas de Capota**

* Los sistemas completos de lavavajillas se pueden instalar tanto en línea como en esquina. Para más información detallada, contacte con su representante local de Electrolux.

Electrolux, orientados hacia el cliente

Estamos convencidos de que es el enfoque correcto: ser competitivos en el mercado y anticiparnos a las necesidades del cliente, ya sea por una cuestión de diseño, producción, marketing o servicio.

En Electrolux lo llamamos “obsesión por el cliente”, porque estos son los deseos, demandas y opiniones de nuestros clientes, quienes dirigen nuestras acciones y nuestro desarrollo de producto.

Grandes inversiones para obtener la excelencia en producción

La calidad en la producción significa rendimiento mejorado con el tiempo.

“Made by Electrolux” representa, en todo el mundo, una garantía de altos estándares tecnológicos y de calidad, diseño enfocado al cliente y desarrollo de productos. En las plantas de fabricación de Electrolux Professional, todos los aparatos son de calidad probada pieza por pieza, y todas las funciones son singularmente chequeadas por los técnicos expertos antes de su embalaje.

Las innovaciones tecnológicas de la planta de producción de Lavado de Vajilla de Electrolux garantizan una excelente calidad de acabado y una fiabilidad extrema, gracias a:

- una estación de soldadura doble con dos robots antropomórficos los cuales sueldan completamente la capota alcanzando una increíblemente fina y regular soldadura.
- uno de los robots también ejecuta la conexión de soldadura entre el panel trasero y la cuba de lavado para prevenir que los residuos orgánicos entren en la máquina durante el funcionamiento, evitando la proliferación bacteriana.
- un tercer robot, hace que los boilers sean, únicos con soldadura TIG en atmósfera inerte protegida, dando como resultado un ciclo de vida diez veces mayor a los convencionales.
- las hojas de acero inoxidable de las coberturas laterales y el cuerpo de la máquina son soldadas con precisión.

Servicio de Pre-venta: más de 1.000 especialistas preparados para atender al cliente

Un equipo de más de 1.000 técnicos especializados alrededor del mundo con un único objetivo: diseñar aparatos de fácil uso, funcionales y totalmente fiables. La colaboración constante entre ingenieros de diseño, técnicos y chefs aseguran que los productos Electrolux se realicen de acuerdo con las especificaciones profesionales exactas. Estos especialistas están completamente preparados para asistir al cliente y definir el correcto flujo de trabajo, así como proponerles los equipos más funcionales según sus necesidades, tanto si es un pequeño restaurante como una gran institución.

P&Q Software Project & Quotation para Soluciones de Cocinas.





Servicio de Post-venta: cerca del cliente, en cualquier lugar del mundo

Cuando hablamos de la fiabilidad de Electrolux Professional y su presencia a nivel global, hablamos de una amplísima red de servicios técnicos alrededor del mundo, compuesto de partners cualificados y certificados, involucrados diariamente en múltiples tareas: desde la instalación a los recambios y mantenimiento. Sus objetivos comunes son garantizar un eficiente servicio al cliente y una asistencia técnica rápida. Los productos se envían, se instalan y se supervisan eficientemente por nuestra red de servicios de post-venta, la cual asegura una puesta en marcha rápida y experimentada alrededor del mundo entero.

- 2.000 centros de servicios autorizados.
- más de 10.000 técnicos expertos.
- 10 años de disponibilidad de recambios desde el final de la producción.
- 98.000 recambios disponibles en stock.
- entrega de recambios en 24/48 horas a nivel mundial.

Electrolux Chef Academy: seminarios en vivo y experiencias de chef a chef

La Electrolux Chef Academy fue creada con un propósito en mente específico: ofrecer lo mejor en servicios de hospitalidad, educación e información. Diferentes seminarios gratuitos para profesionales del catering, demostraciones en vivo y formación específica son algunas de las actividades que ofrecemos a más de 6.000 invitados que nos visitan cada año.

Pueden "tener en sus manos" la amplia gama de aparatos bajo el asesoramiento de nuestro Chef Ejecutivo de Electrolux, parte de un equipo de profesionales que combinan la experiencia de hoteles "llenos de estrellas" y restaurantes con conocimiento de los más innovadores conceptos en tecnología en la cocina. Cada seminario ofrece:

- Demo Técnica: funciones del display, procedimientos de trabajo, funciones avanzadas, correcto mantenimiento.
- Demo Culinaria: técnicas de cocción, ingredientes, planificación de trabajo en cocina, demostraciones en directo.



CHEFACADEMY



Excelencia siempre con el medioambiente en mente

Las soluciones de Electrolux Professional se adaptan perfectamente a las necesidades de los clientes, incluyendo las áreas de fiabilidad, eficiencia de costes y sostenibilidad. Nuestros productos son los mejores en términos de calidad – durabilidad con bajos costes rutinarios. Algunas instalaciones siguen funcionando después de más de 40 años.

- Todas las fábricas de Electrolux Professional están certificadas por la ISO 14001.
- Todas las soluciones de Electrolux Professional están diseñadas para conseguir un bajo consumo de agua, energía y detergente, y reducir las emisiones al medioambiente.
- Todas las soluciones de Electrolux Professional son las mejor-en-su-clase en términos de calidad, para un largo ciclo de vida con los más bajos costes rutinarios. Soluciones que siguen funcionando después de 40 años.
- Todas las soluciones Electrolux Professional están en conformidad con ROHS y REACH y son reciclables en más de un 95%.
- Todas las soluciones Electrolux Professional son de calidad probada al 100% y todas las funciones están particularmente chequeadas por nuestros técnicos expertos.
- En los últimos cinco años, más de un 70% de las soluciones de Electrolux Professional se han actualizado con características diseñadas para cumplir con las necesidades de los clientes siempre con el medioambiente en mente.
- Electrolux Professional sostiene un programa específico de ahorro energético para reducir el consumo en sus plantas de producción.

