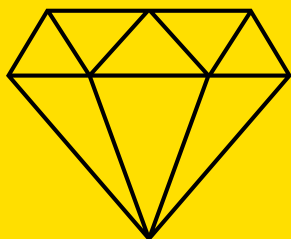




# LAVAVAJILLAS

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

# ZANUSSI ES BRILLANTE



**Zanussi Professional produce lavavajillas con material de primera calidad para ofrecer rendimiento y fiabilidad de larga duración.**

El sistema de aclarado garantizado (GRS, Guaranteed Rinse System) está presente en todos los lavavajillas Active y ofrece un resultado de aclarado seguro, mediante la uniformidad de la temperatura y la cantidad correcta de agua que utiliza. Facilidad, fiabilidad y solidez son los fundamentos clave de Zanussi Professional.

## **SIEMPRE A TU LADO**

---

Busca el código QR en el producto para acceder directamente a manuales de usuario, vídeos y otros materiales informativos.



# UNA GAMA PARA TODO TIPO DE EMPRESAS



LAVAVAJILLAS  
AUTOMÁTICO  
CON CAMPANA  
ANTISALPICADURAS



LAVAVAJILLAS  
MANUAL CON  
AISLAMIENTO  
Y CAMPANA  
ANTISALPICADURAS



LAVAVAJILLAS  
MANUAL CON  
CAMPANA  
ANTISALPICADURAS



LAVAVAJILLAS  
CON CARGA  
FRONTAL



LAVAVAJILLAS  
BAJOMOSTRA-  
DOR CON AISLA-  
MIENTO



LAVAVASOS CON  
AISLAMIENTO

# TU LAVAVAJILLAS ES ZANUSSI

## ADEMÁS

### Protección IP25 contra el agua

Protección de objetos pequeños y de los aspersores de agua.

### Integración

El lavavajillas se ha diseñado para que lo contenga todo: Air-Break, bomba de aclarado y control de higiene.

### LED \*

Un indicador LED especial (situado en la cubierta superior) permite comprobar rápidamente el avance del ciclo de lavado.

- De serie en modelos específicos

## ACLARADO GARANTIZADO

El agua se mantiene a temperatura elevada constante de 84 °C, en tanto que la presión es estable. La calidad de aclarado es imbatible.

## CARGA MÁS SENCILLA

La abertura de carga está a 440 mm de altura, por lo que es fácil cargar incluso recipientes voluminosos.

## DOSIFICADOR DE DETERGENTE\*

Se incorpora dosificador de detergente y abrillantador, además de bomba de desagüe, para facilitar la instalación y el control.



## FILTRADO AVANZADO

El sistema de filtrado de última generación retiene todos los restos de alimentos para garantizar la limpieza del agua y una limpieza más eficaz.

## DISPOSITIVO DE AHORRO ENERGÉTICO\*

El dispositivo de ahorro energético puede precalentar el agua fría entrante para ahorrar energía y eliminar la emisión de vapor en la zona de lavado.

## SIMPLICIDAD

La carga, la configuración, la limpieza y el mantenimiento se agrupan bajo una sola palabra: simplicidad. Además, el panel de control está situado de modo que todas las fases del ciclo de funcionamiento están siempre bajo control.

# LA CALIDAD SUPERARÁ TUS EXPECTATIVAS

---

ACTIVE 

---

- **SU DISEÑO ERGONÓMICO FACILITA LA LABOR DEL OPERADOR**
- **LA HIGIENE ESTÁ SIEMPRE GARANTIZADA POR UNA TEMPERATURA ESTABLE DE 84 °C**
- **EL ACERO INOXIDABLE ES GARANTÍA DE DURABILIDAD Y FIABILIDAD**

Zanussi Professional te ofrece más de que lo que esperabas: desde la perspectiva de la calidad, el rendimiento y la eficiencia higiénica.

# LAVAVAJILLAS CON CAMPANA ANTISALPICADURAS HIGIENE ACTIVA

## MÁS DE LO QUE IMAGINARÍAS

El lavavajillas es una máquina ergonómica perfecta, diseñada y fabricada para facilitar la labor de los usuarios.

- Pantalla: situada en una esquina para ofrecer una visibilidad de 180°. Permite comprobar cada fase del ciclo de lavado. (1)
- La abertura tiene una altura de 440 mm, lo que permite introducir grandes recipientes con facilidad. (2)
- La posición frontal del filtro facilita y agiliza su extracción para la limpieza. (3)

- Los modelos automáticos presentan un indicador LED en la parte superior del bastidor, que va señalando las fases del ciclo de lavado. (4)
- Integración: Air-Break, boiler y bomba de aclarado están integrados en la máquina. (5)
- Ciclo de limpieza automática. Al retirar el filtro y el rebosadero de la cuba, esta se vacía automáticamente, al igual que la bomba de lavado. (6)

## EL RENDIMIENTO SIEMPRE A LA VISTA

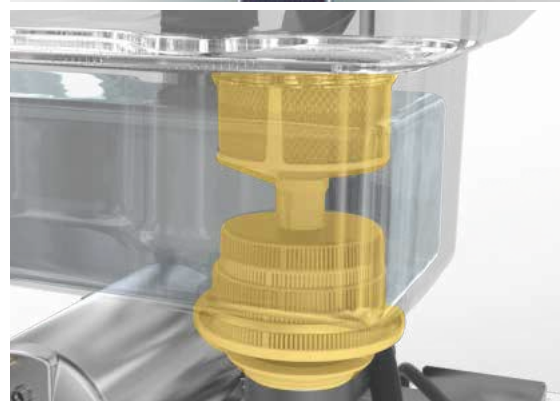
Los lavavajillas con campana antisalpicaduras de Zanussi Professional se han diseñado para ofrecer el máximo rendimiento en cuanto a resistencia, fiabilidad, higiene, facilidad de uso y seguridad del operador. Son modelos con una gran productividad, capaces de lavar hasta 1.440 platos/hora (80 cestos por hora). Por su posición angular, el

panel de control siempre es visible y admite instalaciones lineales y angulares, con la posibilidad de utilizar diversos tipos de vajilla y adaptarse a las necesidades individuales. La estructura y todas las piezas principales son de acero inoxidable para garantizar solidez y durabilidad.

## FILTRADO AVANZADO

El nuevo sistema de filtrado avanzado tiene dos funciones que mantienen el agua limpia de residuos de alimentos y aumentan la efectividad del detergente.

La bomba de agua mantiene la presión continuamente estable. La posición de las boquillas ofrece mayor precisión en la aspersion de agua.



# FÁCIL ELIMINACIÓN DE LAS INCRUSTACIONES

---



- 
- EL LAVAVAJILLAS CON CAMPANA ANTISALPICADURAS DE ZANUSSI PROFESSIONAL ELIMINA LAS INCRUSTACIONES DE CAL
  - LA DESINFECCIÓN SE EJECUTA A LA PERFECCIÓN
  - LA ALTURA DE LA ABERTURA FACILITA LA CARGA DE VAJILLA

La desincrustación automática se activa mediante una simple tecla, en tanto que el ciclo de limpieza solo se inicia al retirar el filtro y el rebosadero, lo cual es fácil.

# LAVAVAJILLAS CON CAMPANA ANTISALPICADURAS

## ELIMINACIÓN DE LAS INCRUSTACIONES

La desincrustación es automática y se activa sencillamente pulsando una tecla. Esta innovación especial permite mantener las piezas que están en contacto con el agua en un estado perfecto y eficiente, al igual que las resistencias. Además, las boquillas de aclarado, libres de cal, garantizan una limpieza y desinfección perfectas, prácticamente no requieren mantenimiento y aseguran el ahorro.

Se acabó la suciedad incrustada y rebelde,



ahora siempre brillante y eficiente.



La tecla activa automáticamente el ciclo de desincrustación



## ACLARADO GARANTIZADO

El boiler atmosférico garantiza una calidad de aclarado nunca vista, mantiene el agua a una temperatura estable muy elevada (84 °C) y una presión uniforme y constante. Todos los modelos son Active y están equipados con el sistema de aclarado garantizado. El diseño de los brazos de aclarado y de las boquillas facilita la eliminación total del detergente. La inclinación de la parte superior y de los brazos de lavado impide que en la fase

de aclarado, tras el lavado, el detergente caiga sobre la vajilla.



## HYGIENIX CON CAMPANA ANTISALPICADURAS

El modelo Hygienix, con campana antisalpicaduras, además de higienizar, desinfecta y certifica una reducción del 99,999% de las bacterias en el ciclo de desinfección.

### La seguridad bajo control.

También puedes inspeccionar la temperatura a distancia y supervisarla 24/7.

**Bajo consumo.** Agua de aclarado: 2 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 4,5 litros/ciclo (conforme con A<sub>0</sub> 60).



# ERGONOMÍA Y FACILIDAD DE CARGA

---



- 
- **LA ALTURA DE LA ABERTURA FACILITA LA CARGA**
  - **LA GAMA OFRECE UNA SOLUCIÓN PARA CADA NECESIDAD**
  - **LA CALIDAD DEL ACLARADO ES LA CARACTERÍSTICA MÁS DESTACADA E IMPORTANTE**

La elección de Zanussi Professional garantiza el mejor resultado de lavado y la máxima higiene para tus clientes.

# LAVAVAJILLAS CON CARGA FRONTAL

## EXCELENTE CAPACIDAD DE CARGA

El lavavajillas con carga frontal es un equipo multiuso para platos, cubiertos, tazas, bandejas GN y utensilios de cocina. Los 450 mm de altura de la abertura de carga facilitan la introducción de recipientes de gran tamaño. Con la apertura gradual en dos pasos, puedes dejar la puerta entreabierta de un día para otro. Las guías internas tienen doble deslizamiento para los cestos de 500x500 mm o los más grandes, de 530x550 mm, adecuados para el lavado de utensilios de cocina, bandejas y platos grandes para pizza de un diámetro de 320 mm. El equipo es totalmente de acero inoxidable para asegurar una fiabilidad máxima y cuenta con doble pared aislada para reducir el ruido. La cuba de lavado tiene una capacidad de 42 litros, con agua suficiente para toda la fase de lavado intensivo. El modelo Active garantiza una higiene máxima con el sistema de aclarado garantizado,

que funciona a una temperatura estable de 84 °C. La versión básica cuenta con un sistema de aclarado tradicional que funciona a una temperatura mínima de 82,5 °C. Los tres ciclos de lavado distintos están pensados para cualquier tipo de vajilla en función de su suciedad. Es posible personalizar los tres ciclos.

El tercer ciclo de aclarado se puede reprogramar para prolongarlo con agua caliente de acuerdo con los parámetros de HACCP, o para el aclarado de copas de cristal a menor temperatura.

El sistema Soft Start ofrece mayor protección a los objetos delicados y aumenta la fiabilidad de la bomba de lavado.



## GAMA COMPLETA

- Modelo básico para 1.170 platos/hora, con sistema de aclarado tradicional (presión) y bomba de desagüe.
- Modelo Active para 1.170 platos/hora, con sistema de aclarado garantizado, descalcificador continuo y bomba de desagüe.

# BAJOMOSTRADOR CON AISLAMIENTO

## ACLARADO GARANTIZADO

El boiler atmosférico garantiza una calidad de aclarado nunca vista, mantiene el agua a una temperatura estable muy elevada (84 °C) y una presión uniforme y constante. Todos los modelos son Active y están equipados con el sistema

de aclarado garantizado. El diseño de los brazos de aclarado y de las boquillas facilita la eliminación total del detergente.



## FLEXIBILIDAD MÁXIMA

Tres ciclos de lavado distintos en función del tipo de vajilla y su grado de suciedad. Es posible personalizar todos los ciclos. El ciclo de aclarado también se puede reprogramar para llevar a cabo un aclarado más prolongado con agua caliente conforme con las normas HACCP, o a menor temperatura, por ejemplo, para copas de cristal. Además, el sistema Soft Start ofrece mayor protección a los objetos delicados y aumenta la fiabilidad de la bomba de

lavado. Un modelo específico para bandejas de pastelería (600x400 mm) posee una cámara de lavado más grande apta para cestos estándar (500x500 mm) o específicos (600x400 mm y 600x500 mm).



## FIABILIDAD DURADERA

Todos los lavavajillas bajo mostrador garantizan una larga duración por su estructura totalmente de acero inoxidable. El armario y la puerta aislada, ambos con doble pared, aseguran un funcionamiento silencioso, en tanto que la puerta contrabalanceda añade ergonomía.

Cámara de lavado moldeada en acero inoxidable, con esquinas redondeadas y sin soldaduras ni empalmes, filtros totalmente extraíbles y brazos de lavado y aclarado que aseguran una fácil limpieza.



## BAJOMOSTRADOR HYGIENIX

El modelo bajo mostrador Hygienix, además de higienizar, desinfecta y certifica una reducción del 99,999% de las bacterias en el ciclo de desinfección.



## HIGIENE PERFECTA

Los modelos con descalcificador están equipados con el sistema de aclarado garantizado Active, boiler atmosférico y bomba de aclarado para asegurar alta presión constante y una temperatura del agua de 84 °C durante la fase de aclarado.

En los demás modelos, la calidad de aclarado se consigue con un circuito

a presión que suministra agua a una temperatura de 82,5 °C (suministro de la red a un mínimo de 2 bar y 50 °C).



## RESULTADOS ÓPTIMOS

Dos ciclos de lavado ofrecen un rendimiento de lavado y aclarado excelente: el primer ciclo de 120 segundos para platos o copas bastante sucios, y el segundo ciclo de 180 segundos para vajilla muy sucia. Además, el sistema Soft Start ofrece mayor protección a los objetos delicados y aumenta la

fiabilidad de la bomba de lavado.



## FÁCIL MANEJO

El panel de control tiene un diseño sencillo, con una pantalla digital que puede usarse para personalizar el ciclo de lavado, el aclarado y la temperatura.

El usuario define directamente la cantidad de detergente y abrillantador. Todos los componentes internos pueden retirarse con facilidad para su limpieza.



# AMPLIA GAMA - MÁXIMO RENDIMIENTO - IMPORTANTES AHORROS

---



- 
- **LOS LAVAVAJILLAS DE TAZAS Y VASOS SON MUY SILENCIOSOS**
  - **EL DESCALCIFICADOR CONTINUO OFRECE MEJOR RESULTADO DE LAVADO, CON INDEPENDENCIA DE LA DUREZA DEL AGUA**
  - **EL ACLARADO GARANTIZA HIGIENE MÁXIMA**

Zanussi Professional ofrece una gama extraordinaria de soluciones con un rendimiento indiscutible. Además, garantiza una clara reducción de los costes de funcionamiento.

# LAVAVASOS

## FLEXIBILIDAD

Los lavavasos Zanussi son soluciones perfectas para instalaciones pequeñas y medianas, como bares, pubs y cafés.

Medidas de cestos disponibles 400x400 mm

## RENDIMIENTO

La tecnología innovadora garantiza un rendimiento de lavado y aclarado máximo y una higiene total, gracias a los brazos dobles de lavado y aclarado situados en la parte superior y la inferior\*.

Los lavavasos ejecutan un aclarado frío tras el caliente para obtener

vasos perfectamente limpios y listos para usarse, lo cual es excelente para el servicio de cerveza.

## SIN PREOCUPACIONES

La puerta contrabalaceada y el asa ergonómica facilitan las operaciones. La doble pared del armario\* y de la puerta garantizan un bajo nivel de ruido y una dispersión térmica mínima del equipo.

Los brazos de lavado y aclarado, así como el filtro de la cuba\*, pueden extraerse con facilidad para las operaciones de limpieza. Se puede acceder a todos los componentes principales por la parte delantera, lo cual facilita y agiliza las tareas de mantenimiento.

\* en modelos específicos



# SEGURIDAD COMPLETA

## SISTEMA DE ACLARADO GARANTIZADO

El sistema de aclarado garantizado (GRS, Guaranteed Rinse System), además de ofrecer higiene total para la vajilla, permite importantes ahorros en energía, con independencia de las condiciones del agua. El aclarado solo empieza cuando el agua está a la temperatura idónea de 84 °C y la bomba auxiliar de aclarado integrada suministra agua caliente de manera continua. De este modo, incluso con escasa presión de agua o con agua fría, el resultado del aclarado es siempre perfecto. El sistema de aclarado garantizado Active cuenta con un boiler de 12 litros equipado con dispositivo de espera para que el ciclo de aclarado solo se inicie cuando el agua del boiler esté a la temperatura

adecuada. Durante el ciclo de aclarado, la válvula electromagnética se mantiene cerrada para impedir la entrada de agua fría, que de otro modo se mezclaría con el agua caliente del boiler. La temperatura del agua de aclarado se mantiene estable de principio a fin, durante 12 segundos, un tiempo que se puede aumentar para conseguir mayor higiene. La bomba auxiliar de aclarado incorporada mantiene estable la presión, de modo que los brazos de aclarado giren velozmente para eliminar todo rastro de detergente.



## DESINFECCIÓN CERTIFICADA DE LA VAJILLA

Hygienix no solo limpia; también desinfecta. Cuenta con certificación de acuerdo con las normas DIN 10510 o DIN 10512. Ese grado de desinfección es A0 de 60, según se define en la norma UNI EN ISO 15883-1, la misma que se aplica a los equipos médicos.

Certificado A<sub>0</sub> 60 con un 99,999% de reducción de bacterias en el ciclo de desinfección\*.

\* 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). 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.

# DESCALCIFICADOR CONTINUO

## UN DESCALCIFICADOR REVOLUCIONARIO

El nuevo descalcificador continuo de Zanussi Professional es un sistema revolucionario: el resultado del lavado es perfecto, con independencia de la dureza del agua. El descalcificador continuo no es una unidad externa, es parte del lavavajillas: el rendimiento de lavado es excelente, incluso en espacios reducidos. Consta de dos elementos filtrantes (resinas) que se alternan durante el funcionamiento del equipo: mientras uno purifica el agua suministrada, reteniendo las sales de calcio, el otro la regenera. El proceso es totalmente automático y el equipo "decide" cuándo regenerar las resinas y advierte al operador cuando la sal regeneradora está a punto de agotarse. El sistema de aclarado garantizado Active

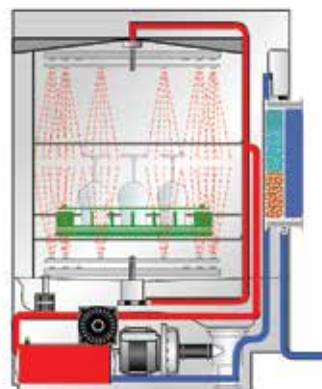
suministra presión estable del agua de aclarado y asegura la eliminación total del detergente. En cambio, en los sistemas tradicionales, la presión depende del suministro de agua externo de la red. El recipiente de sal está situado en el exterior, en la parte frontal del lavavajillas y se puede acceder fácilmente a él sin necesidad de abrir la puerta.



## VENTAJAS DEL DESCALCIFICADOR

- Dos recipientes autónomos separados (resinas) = lavado continuo.
- Se descalcifica el 100% del agua entrante = sin rastros de cal = sin presencia de incrustaciones en el boiler = menor consumo de detergente.

- Recipiente de sal situado en la pared frontal = fácil acceso sin necesidad de abrir la puerta.



# MAYOR POTENCIA CONTRA LA SUCIEDAD

## ELIMINACIÓN TOTAL DEL DETERGENTE

El lavavajillas Zanussi Professional garantiza el lavado perfecto de todo tipo de utensilios, tazas, bandejas, recipientes GN y cubertería.

### Fase de lavado

Las boquillas están diseñadas para aumentar la potencia y los brazos giratorios están situados en la parte superior y en la inferior de la cámara de lavado. Por lo tanto, los chorros de agua se esparcen por todo el interior, con tal fuerza que se elimina hasta la suciedad más rebelde.

### Fase de aclarado

El aclarado es muy eficiente y elimina de la vajilla todo el detergente. Con el sistema de aclarado garantizado (GRS), el boiler atmosférico mantiene estable la temperatura del agua, con independencia de cuál sea la presión del suministro de la red. La bomba de aclarado incorporada se encarga de mantener una presión uniforme del agua a lo largo de todo el proceso.

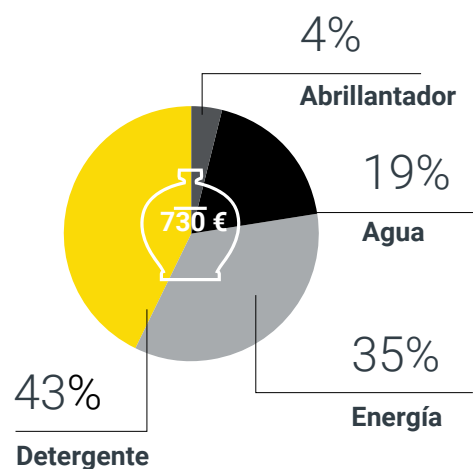
Tras el lavado y el aclarado inicial, se produce una pausa de cuatro segundos. Como consecuencia, no cae ni una gota del agua de lavado sobre la vajilla que se acaba de limpiar.



## AHORRO DE 730 EUROS AL AÑO

Una combinación perfecta de rendimiento de lavado y cuidado del medio ambiente asegura la reducción de los costes de administración de los lavavajillas bajomostrador. En total, un ahorro de hasta 730 euros\* al año gracias al menor gasto en agua, electricidad, detergente y abrillantador, manteniendo un excelente rendimiento de lavado y aclarado.

- Menor consumo de agua: Se emplean 3 litros/ciclo de agua para el aclarado, teniendo en cuenta las condiciones del agua de suministro estándar.
- Menor consumo de energía eléctrica: 20-25% menos de consumo de agua para el aclarado.
- Menor consumo de agua y abrillantador: se necesita una cantidad más pequeña para obtener el mismo resultado.



\* Electrolux Professional Lab se encarga de calcular el ahorro de costes y cuenta con la certificación de UL e Intertek. Comparación entre el lavavajillas bajomostrador y un lavavajillas convencional equivalente con 3,5 litros/ciclo de aclarado, 70 ciclos/día, 300 días de trabajo, agua de aporte a 15 °C.

# ALTO RENDIMIENTO Y BAJOS COSTES DE FUNCIONAMIENTO

## TEMPERATURA Y PRESIÓN ESTABLES

El lavavajillas Zanussi Professional garantiza el lavado perfecto de todo tipo de utensilios, tazas, bandejas, recipientes GN y cubertería.

### Fase de lavado

Debido a la forma especial de las boquillas y a los brazos giratorios que dispersan agua desde la parte superior y la inferior de la cámara de lavado, el sistema garantiza un resultado excelente, incluso ante la presencia de suciedad rebelde. En el interior de la cámara de lavado, el agua procedente de las boquillas llega hasta cada esquina.

### Fase de aclarado

El rendimiento del aclarado es altamente eficiente y elimina de la vajilla todos los restos de detergente. El boiler atmosférico con sistema de aclarado garantizado (GRS) se encarga de mantener estable la temperatura del agua (con independencia de la presión del suministro de la red) y la bomba de aclarado incorporada garantiza la presión uniforme del agua a lo largo de todo el proceso. Gracias a la pausa de cuatro segundos tras el lavado y antes del aclarado, no cae ni una gota del agua de lavado sobre la vajilla que se acaba de limpiar.

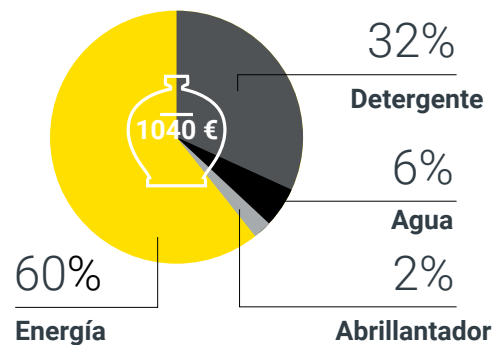


## MAYOR AHORRO

La combinación absoluta de rendimiento de lavado y cuidado del medio ambiente asegura una reducción considerable de los costes de administración. La investigación, la innovación y la tecnología tienen un solo objetivo, ofrecer un ahorro de hasta 1.040 €/año con el lavavajillas con campana antisalpicaduras y el dispositivo de ahorro de energía.

→ Menor consumo de electricidad: el agua fría procedente de la red no se calienta con energía nueva sino con el vapor recuperado en el calentamiento del ciclo de lavado.

→ Menor consumo por la eficiencia de los componentes: el descalcificador automático actúa en todas las piezas en contacto con el agua y más expuestas a la cal, como el boiler, el circuito hidráulico, la resistencia, la cámara de lavado y las boquillas. Dado que todas las piezas duran más y mantienen su eficiencia, el consumo es menor y prácticamente no se requiere mantenimiento.



Lavavajillas Zanussi con recuperador de energía y ahorro de hasta 1.040 €/año

# LAVAVAJILLAS CON CAMPANA ANTISALPICADURAS

## LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR



**VERSIÓN AUTOMÁTICA**



**VERSIÓN MANUAL CON AISLAMIENTO**



**VERSIÓN MANUAL**



**HYGIENIX**

### LAVAVAJILLAS CON CAMPANA ANTISALPICADURAS

#### SISTEMA DE ACLARADO

GRS DE ACTIVE	SÍ	SÍ	Nº	SÍ
TIPO DE BOILER	ATMOSFÉRICO	ATMOSFÉRICO	ATMOSFÉRICO	ATMOSFÉRICO
POTENCIA DEL BOILER (KW)	9	9	9	9
CONSUMO DE AGUA POR CICLO (L)	2	2	2	2 (1º Y 2º CICLOS); 4,5 (3º CICLO)

#### SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS	3	3	3	3
CICLOS (°)	45°/ 57°- 84°-150°	45°/ 57°- 84°-150°	45°/ 57°- 84°-150°	45° - 84° - 320°
CAPACIDAD (PLATOS/HORA)	1134 - 1440	1134 - 1440	1134 - 1440	960
CUBA (LITROS)	24	24	24	24
BOMBA DE LAVADO (KW)	0,8	0,8	0,8	0,8
SISTEMA DE FILTRADO AVANZADO	SÍ	SÍ	OPCIONAL	SÍ

#### CONTROL

TIPO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO
PANTALLA DIGITAL	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
CICLO DE LIMPIEZA	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
AUTODIAGNÓSTICO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

#### CAMPANA ANTISALPICADURAS

OPCIONES DE FABRICACIÓN	DOBLE CAMPANA AISLADA AUTOM.	DOBLE CAMPANA AISLADA AUTOM.	CAMPANA SIMPLE	DOBLE CAMPANA AISLADA
NÚMERO DE MUELLES	3	3	3	3
TIPO DE CUBIERTA SUPERIOR	INCLINACIÓN ANTIGOTEO	INCLINACIÓN ANTIGOTEO		INCLINACIÓN ANTIGOTEO



**SUPERIOR**



**SUPERIOR CON DESCALCIFICADOR CONTINUO**



**REPOSTERÍA**



**HYGIENIX**

### LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

#### SISTEMA DE ACLARADO

GRS DE ACTIVE	SÍ	SÍ	Nº	SÍ
BOMBA DE ACLARADO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
TIPO DE BOILER	ATMOSFÉRICO	ATMOSFÉRICO	ATMOSFÉRICO	ATMOSFÉRICO
POTENCIA DE BOILER (KW)	4,5	4,5	6	4,5
CONSUMO DE AGUA POR CICLO (L)	2,5	2,5	2,2	3 (1º Y 2º CICLOS); 4 (3º CICLO)

#### SISTEMA DE LAVADO

Nº DE CICLOS	3	3	4	3
CICLOS (°)	90°/120°/240°	90°/120°/240°	120°/180°/360°/ 540°	90°/120°/240°
CAPACIDAD (PLATOS/HORA)	720	720	540	480
CAPACIDAD (CESTOS/HORA)	40	40	30	40

#### CONTROL

TIPO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO
PANTALLA DIGITAL	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
DIAGNÓSTICO DE FALLOS	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

#### COMPONENTES

PAREDES AISLADAS A PRUEBA DE RUIDOS	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
CUBA MOLDEADA	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
BRAZOS DE LAVADO	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE
BRAZOS DE ACLARADO	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE
PUERTA CONTRABALANCEADA	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

# LAVAVAJILLAS CON CARGA FRONTAL LAVAVASOS



## LAVAVAJILLAS CON CARGA FRONTAL

ACTIVE

VERSIÓN ESTÁNDAR

### SISTEMA DE ACLARADO

GRS DE ACTIVE	SÍ	Nº
BOMBA DE ACLARADO	SÍ	Nº
POTENCIA DEL BOILER (KW)	9	9
CONSUMO DE AGUA POR CICLO (L)	3,8	3,8

### SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS	3	3
CICLOS (")	55"-90"-300"	55"-90"-300"
CAPACIDAD (PLATOS/HORA)	1170	1170
CUBA (LITROS)	42	42

### CONTROL

TIPO	ELECTRÓNICO	ELECTRÓNICO
PANTALLA DIGITAL	SÍ	SÍ
DIAGNÓSTICO DE FALLOS	SÍ	SÍ

### COMPONENTES

PAREDES AISLADAS A PRUEBA DE RUIDOS	SÍ	SÍ
BRAZOS DE LAVADO	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE
BRAZOS DE ACLARADO	ACERO INOXIDABLE	ACERO INOXIDABLE
PUERTA CONTRABALANCEADA	SÍ	SÍ



## LAVAVASOS

S DOBLE PARED ELECTRÓNICO

### SISTEMA DE ACLARADO

CON DESCALCIFICADOR	SOLO MODELOS ESPECÍFICOS
OPCIÓN DE ACLARADO EN FRÍO	SÍ
CONSUMO DE AGUA POR CICLO (L)	2,3 (ACLARADO EN CALIENTE)/ 1,8 (ACLARADO EN FRÍO)

### SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS	3
CICLOS (")	120"/300"/120"

### CONTROL

TIPO	ELECTRÓNICO
------	-------------

### COMPONENTES

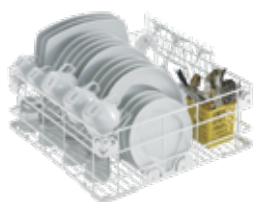
BRAZOS DE LAVADO	ACERO INOXIDABLE
BRAZOS DE ACLARADO	ACERO INOXIDABLE
CUBA DE LAVADO MOLDEADA	SÍ
PAREDES CON AISLAMIENTO	SÍ
PUERTA CONTRABALANCEADA	SÍ

### CESTOS

CUADRADO 350 MM	Nº
CUADRADO 380 MM	Nº
CUADRADO 400 MM	SÍ
REDONDO 350 MM	Nº
REDONDO 380 MM	Nº
REDONDO 400 MM	Nº

# IDENTIFICACIÓN FÁCIL: CADA FUNCIÓN TIENE UN COLOR

Los accesorios cumplen todos los requisitos de carga.  
Ergonómicos, con colores para el reconocimiento inmediato, funcionales.



Cesto multiuso de  
500x500x190 mm



Cesto para 48 tazas



Cesto para 18 platos  
planos



Cesto para 25 copas de  
cerveza, altura: 170 mm



Cesto para 12 platos  
soperos



Cesto para platos grandes,  
diámetro: 320 mm



Cesto para bandejas



Cesto para cubertería



Recipiente para  
cubiertos

Mantiene el rendimiento de tu lavavajillas al máximo nivel con su original  
tratamiento del agua.



Filtro de agua con  
cartucho



Descalcificador manual  
externo de 8 litros



Filtro de ósmosis inversa

# DE LA A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE



**SERVICIO EN  
149 PAÍSES**



**2.200  
SOCIOS DE  
SERVICIO**



**10.000  
TÉCNICOS  
CUALIFICADOS**

## MANTÉN EL RENDIMIENTO DE TU EQUIPO

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con los manuales y recomendaciones de Zanussi Professional es esencial para evitar problemas inesperados. El Servicio de atención al cliente de Zanussi Professional ofrece diversos paquetes de servicios a medida.

Si necesitas más información, solicítala a tu centro de servicio preferido de Zanussi Professional.

**ZANUSSI PROFESSIONAL**  
[www.zanussiprofessional.es](http://www.zanussiprofessional.es)

Part of  Electrolux  
Professional  
Group

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**



La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.