

# Entra e resta al sicuro!

Lavastoviglie hygiene&clean

Lavaggio Stoviglie

## STAY SAFE!



Certified disinfection  
process!\*



Senfili al sicuro. Stoviglie disinfettate con processo certificato!\*

¡Seguridad garantizada! ¡Proceso de desinfección certificado!\*

Soyez en sécurité ! Processus de désinfection certifié !\*

Bleiben Sie Gesund! Zertifiziertes Desinfektionsverfahren!\*

För din trygghet. Diskgodset desinficeras!\*

\* According to DIN 10330/ISO 14644, A1, 50 level as defined in UNI EN ISO 15848-1.  
The disinfection process is certified according to the standards and other types of microorganisms, in the Country  
Guidelines for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

# Disinfetta con hygiene&clean per la sicurezza dei tuoi ospiti

Negli ultimi mesi abbiamo affrontato cambiamenti e sfide senza precedenti a causa della situazione sanitaria globale. In questo nuovo scenario, il nostro obiettivo è quello di garantire ai tuoi ospiti e al tuo personale la certezza e la tranquillità che la loro salute e la loro sicurezza siano salvaguardate.

La gamma di **lavastoviglie hygiene&clean** è la prima nel settore della ristorazione che disinfetta\*, non solo sanifica, secondo standard valutati in modo indipendente da un ente di certificazione di terze parti: UL.

Tutti i modelli hygiene&clean sono conformi agli standard **DIN 10510** o **DIN 10512** e raggiungono il livello di disinfezione **A<sub>0</sub>60** come definito dalla norma UNI EN ISO 15883-1, che normalmente si applica solo alle apparecchiature mediche.

**FIRST**  
in the industry

\* La disinfezione è definita come "Distruzione termica o chimica dei micro-organismi patogeni e di altro tipo" nel Glossary Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities dal CDC (Centers for Disease Control and Prevention).

Per maggiori informazioni: <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



**99,999% di  
riduzione della  
carica batterica**

La gamma hygiene&clean riduce il rischio di esposizione a patogeni pericolosi, garantendo ai tuoi clienti e al tuo personale di rimanere al sicuro.



## hygiene&clean Sottotavolo doppia parete



 DIN 10512	 A <sub>0</sub> 60
Temp. risciacquo <b>90 °C</b>	Temp. risciacquo <b>90 °C</b>
Durata risciacquo <b>12 sec</b>	Durata risciacquo <b>16 sec</b>

- **Disinfezione garantita!** Meccanismo di chiusura porta che impedisce l'interruzione del ciclo.
- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.
- Consumo acqua risciacquo: 3 l/ciclo (conforme DIN 10512); 4 l/ciclo (conforme A<sub>0</sub>60).

## hygiene&clean Capottina doppia parete automatica



 DIN 10512	 A <sub>0</sub> 60
Temp. risciacquo <b>90 °C</b>	Temp. risciacquo <b>90 °C</b>
Durata risciacquo <b>8 sec</b>	Durata risciacquo <b>18 sec</b>

- **Nessuna contaminazione incrociata** sulla maniglia grazie all'apertura automatica.
- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.
- Consumo acqua risciacquo: 2 l/ciclo (conforme DIN 10512); 4,5 l/ciclo (conforme A<sub>0</sub>60).

## hygiene&clean Lavapentole



 DIN 10512	 A <sub>0</sub> 60
Temp. risciacquo <b>90 °C</b>	Temp. risciacquo <b>90 °C</b>
Durata risciacquo <b>20 sec</b>	Durata risciacquo <b>20 sec</b>

- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.
- Consumo acqua risciacquo: 7 l/ciclo (conforme DIN 10512); 7 l/ciclo (conforme A<sub>0</sub>60).

## hygiene&clean Cesto trascinato risciacquo multiplo



 DIN 10510	 A <sub>0</sub> 60
Temp. risciacquo <b>90 °C</b>	Temp. risciacquo <b>90 °C</b>
Durata contatto <b>2 min</b>	Durata contatto <b>4,3 min</b>

- **Nessuna contaminazione incrociata** grazie al funzionamento continuo del cesto.
- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.



### Scansiona per scoprire

la gamma hygiene&clean,  
le soluzioni di trattamento  
acqua e i **detergenti specifici**

**A<sub>0</sub> 60 condition  
with 99.999%  
reduction load  
bacteria in  
Disinfect Cycle**



**certificazione UL**

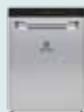


Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for  
Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier,  
more profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



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



GAMMA	hygiene&clean Sottotavolo Doppia Parete**	hygiene&clean Capottina Doppia Parete Automatica	hygiene&clean Lavapentole	hygiene&clean Cesto Trascinato Risciacquo Multiplo
Codici	502072	504149	506058	535142 + 535143
Temperatura lavaggio	71 -77 °C	71 -77 °C	71 -77 °C	68 - 75 °C
Temperatura risciacquo e tempi	DIN 10512 90 °C - 12 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 16 sec	DIN 10512 90 °C - 8 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 18 sec	DIN 10512 90 °C - 20 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 20 sec	DIN 10510 90 °C A <sub>0</sub> 60 90 °C
Dimensioni (LxPxAl)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Potenza installata (kW)	6.85	9.9	13	59.8
Capacità max/h	DIN 10512 40 cesti/ora	DIN 10512 80 cesti/ora	DIN 10512 20 cesti/ora	DIN 10510 150 cesti/ora
Accessori (cesti inclusi)	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* 48 tazzine/24 tazze 1x 867007 contenitore posate 2x 864242	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* 48 tazzine/24 tazze 1x 867007 contenitore posate 2x 864242	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* cesto in acciaio per pentole 1x 864191 supporto vassoi 1x 864182	cesto verde per 12 piatti 3x 867000*

\* Il livello di disinfezione A<sub>0</sub>60 è raggiunto supponendo che le macchine vengano utilizzate e mantenute secondo le specifiche del produttore.

\*\* Disponibile anche con addolcitore acqua integrato (cod. 502724) e senza dosatore detergente (cod. 502722).

## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

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

