



Doskonałość jest podstawą wszystkiego, co robimy. Staramy się przewidywać potrzeby naszych klientów. Doskonałość tworzymy z naszymi ludźmi, innowacjami, rozwiązaniami i usługami. Być The OnE dla naszych klientów, to sprawiać by ich życie zawodowe było łatwiejsze, bardziej opłacalne - i naprawdę zrównoważone każdego dnia

Śledź nas na



www.electroluxprofessional.com



FUNKCJE	Zmywarka podblatowa, dwuwarstwowa hygiene&clean	Zmywarka kapturowa, dwuwarstwowa, automatyczna hygiene&clean	Zmywarka do garnków i patelni hygiene&clean	Zmywarka koszowa z wielokrotnym płukaniem Multi Rinse hygiene&clean
Kody	502072	504149	506058	535142 + 535143
Temperatura mycia	71 - 77 °C	71 - 77 °C	71 - 77 °C	68 - 75 °C
Temperatura i czas płukania	DIN 10512 90 °C - 12 s A ₀ 60 90 °C - 16 s	DIN 10512 90 °C - 8 s A ₀ 60 90 °C - 18 s	DIN 10512 90 °C - 20 s A ₀ 60 90 °C - 20 s	DIN 10510 90 °C A ₀ 60 90 °C
Wymiary (szerokość x długość x wysokość)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Moc przyłączeniowa (kW)	6,85	9,9	13	59,8
Maksymalna wydajność na godzinę	DIN 10512 40 koszyków na godzinę	DIN 10512 80 koszyków na godzinę	DIN 10512 20 koszyków na godzinę	DIN 10510 150 koszyków na godzinę
Akcesoria (w tym kosze)	zielony kosz na 12 naczyń 1x 867000* 48 małych filiżanek/24 filiżanki 1x 867007 pojemnik na sztucce 2x 864242	zielony kosz na 12 naczyń 1x 867000* 48 małych filiżanek/24 filiżanki 1x 867007 pojemnik na sztucce 2x 864242	zielony kosz na 12 naczyń 1x 867000* kosz ze stali nierdzewnej na garnki 1x 864191 podpora na tace 1x 864182	zielony kosz na 12 naczyń 3x 867000*

* A0 wynoszące 60 jest osiągnięte przy założeniu, że urządzenia są używane i serwisowane zgodnie ze specyfikacją producenta.

Doskonałość Z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano tak aby ograniczyć zużycie wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- ▶ W ciągu ostatnich lat ponad 70% rozwiązań technicznych zostało zaktualizowane mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- ▶ Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- ▶ 100% naszych produktów zostało zbadanych przez ekspertów pod kątem jakości.



Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji bez uprzedniego powiadomienia. Obrazy nie stanowią zobowiązania umownego.



Wejdź i czuj się bezpiecznie! Zmywarki do naczyń hygiene&clean



STAY SAFE!



Certified disinfection process!*



Sentiti 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*



hygiene&clean Dishwashers

* According to DIN 10510/10512, A₀ 60 level as defined in UNI EN ISO 15883-1. Disinfection is defined as "Thermal or chemical destruction of pathogenic and other types of microorganisms" in the Glossary. Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

Zmywanie naczyń

Dezynfekuj z hygiene&clean i dbaj o bezpieczeństwo Twoich klientów

W ostatnich miesiącach doświadczyliśmy bezprecedensowych zmian i wyzwań, związanych z sytuacją zdrowotną na całym świecie. W tym nowym otoczeniu, naszym szczególnym celem staje się zapewnienie naszych gości i personelu, że dbamy o ich zdrowie i bezpieczeństwo.

Przedstawiamy linię zmywarek do naczyń hygiene&clean, pierwszy pełny asortyment rozwiązań w zakresie zmywania naczyń w branży spożywczej, który zapewnia dezynfekcję*, a nie jedynie sanityzację, zgodnie z normami, co potwierdza niezależna ocena zewnętrznej jednostki certyfikującej: UL. Wszystkie modele hygiene&clean są zgodne z normą DIN 10510 lub DIN 10512 i przeprowadzają dezynfekcję na poziomie $A_0 = 60$, zgodnie z UNI EN ISO 15883-1, która zazwyczaj ma zastosowanie jedynie do urządzeń medycznych.



* Dezynfekcja jest definiowana jako „Termiczne lub chemiczne zniszczenie mikroorganizmów patogennych lub innych” w Glosariuszu Poradnika w zakresie Dezynfekcji i Sterylizacji w Ośrodkach Opieki Zdrowotnej przy Centrach Kontroli i Zapobiegania Chorobom (CDC). Dowiedz się więcej: <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



Zmniejszenie ilości bakterii o 99,999%

Zmywarki do naczyń hygiene&clean ograniczają ryzyko narażenia na niebezpieczne patogeny, dzięki czemu klienci i pracownicy Twojej firmy są bezpieczni.

Zmywarka podblatowa, dwuwarstwowa hygiene&clean



Temperatura płukania
90 °C
Czas płukania
12 sec



Temperatura płukania
90 °C
Czas płukania
16 sec

- **Gwarantowana dezynfekcja!** Dzięki mechanizmowi blokady drzwi, cyklu nie można przerwać.
- **Bezpieczeństwo jest najważniejsze!** Zdalna wizualizacja temperatury bezpieczeństwa dzięki monitoringowi 24/7.
- Zużycie wody do płukania: 3 litry na cykl (zgodnie z DIN 10512); 4 litry/cykl (zgodnie z $A_0 60$).

Zmywarka do garnków i patelni hygiene&clean



Temperatura płukania
90 °C
Czas płukania
20 sec



Temperatura płukania
90 °C
Czas płukania
20 sec

- **Bezpieczeństwo jest najważniejsze!** Zdalna wizualizacja temperatury bezpieczeństwa dzięki monitoringowi 24/7.
- Zużycie wody do płukania: 7 litrów na cykl (zgodnie z DIN 10512); 7 litrów na cykl (zgodnie z $A_0 60$).

Zmywarka kapturowa, dwuwarstwowa, automatyczna hygiene&clean



Temperatura płukania
90 °C
Czas płukania
8 sec



Temperatura płukania
90 °C
Czas płukania
18 sec

- Ograniczenie ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego od operatora dzięki automatycznemu otwieraniu/zamykaniu. Operacje bez dotykania uchwytu.
- **Bezpieczeństwo jest najważniejsze!** Zdalna wizualizacja temperatury bezpieczeństwa dzięki monitoringowi 24/7.
- Zużycie wody do płukania: 2 litry na cykl (zgodnie z DIN 10512); 4,5 litra na cykl (zgodnie z $A_0 60$).

Zmywarka koszowa z wielokrotnym płukaniem (Multi Rinse) hygiene&clean



Temperatura płukania
90 °C
Czas kontaktu
2 min



Temperatura płukania
90 °C
Czas kontaktu
4,3 min

- Ograniczenie ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego od operatora dzięki ciągłej pracy koszyków.
- **Bezpieczeństwo jest najważniejsze!** Zdalna wizualizacja temperatury bezpieczeństwa dzięki monitoringowi 24/7.



Zeskanuj kod, by odkryć naszą linię zmywarek do naczyń hygiene&clean, rozwiązania w zakresie zmiękczenia wody oraz dedykowane detergenty.

Warunek $A_0 = 60$ zmniejszenie ilości bakterii o 99,999% w Cyklu Dezynfekcji



Certyfikacja UL