



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.

Follow us on



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



Modell	hygiene&clean Untertischspülmaschine Doppelwandig isoliert	hygiene&clean Haubenspülmaschine Doppelwandig isoliert	hygiene&clean Topfspülmaschine	hygiene&clean Korbtransportmaschine EMR
PNC	502072	504258	506050	535142 + 535143
Waschtemperatur	71 -77 °C	71 -77 °C	71 -77 °C	68 - 75 °C
Spültemperatur und Zeit	DIN 10512 90 °C - 12 Sek. A <sub>0</sub> 60 90 °C - 16 Sek.	DIN 10512 90 °C - 8 Sek. A <sub>0</sub> 60 90 °C - 18 Sek.	DIN 10512 90 °C - 20 Sek. A <sub>0</sub> 60 90 °C - 20 Sek.	DIN 10510 90 °C A <sub>0</sub> 60 90 °C
Abmessungen (BxTxH)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Installierte Leistung (kW)	6,85	9,9	13	59,8
Maximale Kapazität/h	DIN 10512 40 Körbe/Std.	DIN 10512 80 Körbe/Std.	DIN 10512 20 Körbe/Std.	DIN 10510 150 Körbe/Std.
Zubehör (inklusive Körbe)	1x Korb Grün für 12 Teller 867000* 1x Korb Blau für Tassen oder Gläser 48 Stk. 867007 2x Besteckbehälter 864242	1x Korb Grün für 12 Teller 867000* 1x Korb Blau für Tassen oder Gläser 48 Stk. 867007 2x Besteckbehälter 864242	1x Korb Grün für 12 Teller 867000* 1x Edelstahlkorb für Pfannen 864191 1x Gestell für Behälter und Tablett 864182	3x Korb Grün für 12 Teller 867000*

\* Der A<sub>0</sub> von 60 wird unter der Annahme erreicht, dass die Maschinen gemäß den Spezifikationen des Herstellers gebraucht und gewartet werden.

## Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle Electrolux Professional Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus.
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen.
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH kompatibel und zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten.



Das Unternehmen behält sich das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern. Bilder sind nicht vertraglich bindend.

**Kommen Sie herein und fühlen  
Sie sich bei uns sicher!**  
hygiene&clean Geschirrspülmaschinen

**STAY SAFE!**



**Certified disinfection  
process!\***



Sentiti al sicuro. Staviglie 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 10501/10512, A1, 60 level as defined in UNI EN ISO 15843-1. The disinfection process is certified by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and other bodies of microorganisms in the Glossary of Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

# Desinfizieren mit hygiene&clean für die Sicherheit unserer Kunden

In den letzten Monaten sahen wir uns aufgrund der globalen Gesundheitssituation mit beispiellosen Veränderungen und Herausforderungen konfrontiert. In diesem neuen Umfeld ist es unser einmaliges Ziel, unseren Gästen und Mitarbeitern das Vertrauen und die Gewissheit zu geben, dass ihre Gesundheit und Sicherheit gewährleistet sind.

Einführung der hygiene&clean Geschirrspül-Linie, die erste vollständige Palette von Geschirrspül-lösungen innerhalb des Foodservice-Bereichs, welche desinfiziert\* und nicht nur nach Standards hygienisch reinigt, von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle geprüft: UL. Alle hygiene&clean-Modelle entsprechen entweder den Normen DIN 10510 oder DIN 10512 und erreichen einen A0-Wert von 60 gemäss UNI EN ISO 15883-1.



\* Desinfektion ist definiert als "thermische oder chemische Vernichtung von pathogenen und anderen Arten von Mikroorganismen" im Glossar Leitfadens für die Desinfektion und Sterilisation in Einrichtungen des Gesundheitswesens durch die Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Siehe mehr unter <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



**99,999%**  
**Reduzierung der  
Keimbelastung**

Die Produktlinie hygiene&clean Geschirrspüler reduziert das Risiko von Expositionen gefährlicher Krankheitserreger und sorgt dafür, dass Kunden und Mitarbeiter in Ihrem Unternehmen sicher bleiben.



## hygiene&clean Untertischspülmaschine Doppelwandig isoliert



DIN 10512

Klarspültemp.

**90 °C**

Klarspülzeit

**12 Sek.**



A<sub>0</sub> 60

Klarspültemp.

**90 °C**

Klarspülzeit

**16 Sek.**

- ▶ **Desinfektion garantiert!** Der Zyklus kann dank des Türverriegelungsmechanismus nicht unterbrochen werden.
- ▶ **Sicherheit geht vor!** Visualisieren Sie die Sicherheitstemperatur aus der Ferne dank der 24/7-Überwachung.
- ▶ Verbrauch von Spülwasser: 3 Liter/Zyklus (DIN 10512-konform); 4 Liter/Zyklus (A<sub>0</sub> 60 konform).

## hygiene&clean Topfspülmaschine



DIN 10512

Klarspültemp.

**90 °C**

Klarspülzeit

**20 Sek.**



A<sub>0</sub> 60

Klarspültemp.

**90 °C**

Klarspülzeit

**20 Sek.**

- ▶ **Sicherheit geht vor!** Visualisieren Sie die Sicherheitstemperatur aus der Ferne dank der 24/7-Überwachung.
- ▶ Verbrauch von Spülwasser: 7 Liter/Zyklus (DIN 10512-konform); 7 Liter/Zyklus (A<sub>0</sub> 60 konform).



**Scannen und entdecken!**  
Unsere Produktlinie für  
Hygiene und sauberes  
Waschen von Geschirr,  
Wasserenthärtungslösungen  
und spezielle Reinigungsmittel.

## hygiene&clean Haubenspülmaschine Doppelwandig isoliert



DIN 10512

Klarspültemp.

**90 °C**

Klarspülzeit

**8 Sek.**



A<sub>0</sub> 60

Klarspültemp.

**90 °C**

Klarspülzeit

**18 Sek.**

- ▶ **Desinfektion garantiert!**
- ▶ **Sicherheit geht vor!** Visualisieren Sie die Sicherheitstemperatur aus der Ferne dank der 24/7-Überwachung.
- ▶ Verbrauch von Spülwasser: 2 Liter/Zyklus (DIN 10512-konform); 4,5 Liter/Zyklus (A<sub>0</sub> 60 konform).

## hygiene&clean Korbtransport- maschine EMR



DIN 10510

Klarspültemp.

**90 °C**

Kontaktzeit

**2 Min.**



A<sub>0</sub> 60

Klarspültemp.

**90 °C**

Kontaktzeit

**4,3 Min.**

- ▶ **Sicherheit geht vor!** Visualisieren Sie die Sicherheitstemperatur aus der Ferne dank der 24/7-Überwachung.
- ▶ Reduzieren Sie die Kreuzkontamination durch den Anwender dank der Automatischer Korbeinzug.

**A0 60-Bedingung mit  
99,999% reduzierter  
Keimbelastung im  
Desinfektionszyklus**



**UL Zertifizierung**