

¡Entra y siéntete seguro!

Lavavajillas hygiene&clean

**STAY SAFE!**



**Certified disinfection process!\***



• Sentiti al sicuro. Staviglije disinfezrate 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 desinfceras\*.

\* According to DIN 20520/20521, A, 30 level as defined in DIN EN ISO 15885-1. Disinfection is achieved in 15 minutes at 68°C in the Electrolux hygiene&clean Dishwashers. For more information, contact the Center for Disease Control and Prevention (CDC).

# Desinfecta con hygiene&clean y mantén a los clientes seguros

En los últimos meses nos hemos enfrentado a cambios y dificultades sin precedentes como consecuencia de la situación sanitaria mundial. Dentro de este nuevo entorno, nuestro objetivo principal es ofrecer a tus clientes y personal la confianza y la garantía de que su salud y seguridad están protegidas.

**Presentamos la línea de lavado de vajilla hygiene&clean**, la primera gama completa de soluciones de lavado de vajilla para el servicio de comidas que desinfecta \* y no solo higieniza, según las normas y que ha sido evaluado por un organismo de certificación independiente: UL.

Todos los modelos hygiene&clean cumplen la norma DIN 10510 o la DIN 10512, y ofrecen un grado de desinfección **A<sub>0</sub> de 60**, según se define en la norma UNI EN ISO 15883-1, que normalmente solo se aplica a los equipos médicos.



\* 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>



## Desinfección garantizada



Se garantiza el **99,999%** de reducción de las bacterias mediante una combinación de duración de ciclo, temperaturas de lavado y aclarado y acción química.

La línea de lavado de vajilla hygiene&clean reduce el riesgo de exposición a patógenos peligrosos para que clientes y trabajadores se mantengan seguros en tus empresas.



## hygiene&clean Bajomostrador Doble Pared





 <b>DIN 10512</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de aclarado <b>12 s</b>	 <b>A<sub>0</sub> 60</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de aclarado <b>16 s</b>
--	---

- ▶ **¡Desinfección garantiza!** El mecanismo de cierre de la puerta impide la interrupción del ciclo.
- ▶ **¡La seguridad primero!** Puedes ver la temperatura de seguridad a distancia gracias a la monitorización 24/7.
- ▶ Consumo de agua de aclarado: 3 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 4 litros/ciclo (conforme con A<sub>0</sub> 60).

## hygiene&clean Capota con Doble Pared Automático





 <b>DIN 10512</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de aclarado <b>8 s</b>	 <b>A<sub>0</sub> 60</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de aclarado <b>18 s</b>
---	---

- ▶ **Se reduce la contaminación cruzada** del operador por el sistema de apertura/cierre automático. Operaciones sin utilización de asas.
- ▶ **¡La seguridad primero!** Puedes ver la temperatura de seguridad a distancia gracias a la monitorización 24/7.
- ▶ Consumo de agua de aclarado: 2 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 4,5 litros/ciclo (conforme con A<sub>0</sub> 60).

## hygiene&clean Lavacacerolas




 <b>DIN 10512</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de aclarado <b>20 s</b>	 <b>A<sub>0</sub> 60</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de aclarado <b>20 s</b>
--	---

- ▶ **¡La seguridad primero!** Puedes ver la temperatura de seguridad a distancia gracias a la monitorización 24/7.
- ▶ Consumo de agua de aclarado: 7 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 7 litros/ciclo (conforme con A<sub>0</sub> 60).

## hygiene&clean Rack Type Multi Rinse



 <b>DIN 10510</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de contacto <b>2 min.</b>	 <b>A<sub>0</sub> 60</b> Temperatura de aclarado <b>90 °C</b> Tiempo de contacto <b>4 min.</b>
--	---

- ▶ **Se reduce la contaminación cruzada** del operador gracias al funcionamiento continuo de los cestos.
- ▶ **¡La seguridad primero!** Puedes ver la temperatura de seguridad a distancia gracias a la monitorización 24/7.



**Escanea para conocer** nuestra línea de lavado de vajilla hygiene&clean, soluciones de descalcificación y **detergentes** específicos

**Condición A0 60 con 99,999% de reducción de carga de bacterias en el ciclo de desinfección**





La excelencia define todo cuanto hacemos.  
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente, innovaciones, soluciones y servicios.  
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



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



FUNCIONES	hygiene&clean Bajomostrador Doble Pared	hygiene&clean Capota con Doble Pared Automático	hygiene&clean Lavacacerolas	Rack Type Multi Rinse
Códigos	502072	504149	506058	535142 + 535143
Temperatura de lavado	71 -77 °C	71 -77 °C	71 -77 °C	68 - 75 °C
Temperatura y tiempo de aclarado	DIN 10512 90 °C - 12 seg. A <sub>0</sub> 60 90 °C - 16 seg.	DIN 10512 90 °C - 8 seg. A <sub>0</sub> 60 90 °C - 18 seg.	DIN 10512 90 °C - 20 seg. A <sub>0</sub> 60 90 °C - 20 seg.	DIN 10510 90 °C A <sub>0</sub> 60 90 °C
Medidas (AnxFxAI)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Potencia instalada (kW)	6,85	9,9	13	59,8
Capacidad máxima/h	DIN 10512 40 cestos/hora	DIN 10512 80 cestos/hora	DIN 10512 20 cestos/hora	DIN 10510 150 cestos/hora
Accesorios (cestos incluidos)	cesto para 12 platos 1x 867000* 48 copas pequeñas/24 copas 1x 867007 recipiente para cubiertos 2x 864242	cesto para 12 platos 1x 867000* 48 copas pequeñas/24 copas 1x 867007 recipiente para cubiertos 2x 864242	cesto para 12 platos 1x 867000* cesto de acero inoxidable para ollas 1x 864191 soporte de travesaño para bandeja 1x 864242	cesto para 12 platos 3x 867000*

\* La calificación A<sub>0</sub> de 60 se consigue suponiendo que las máquinas se usen y mantengan de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

## Excelencia pensando en el medio ambiente.

- Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- Nuestra tecnología cumple las normas ROHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.



La compañía se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes no tienen carácter contractual.