

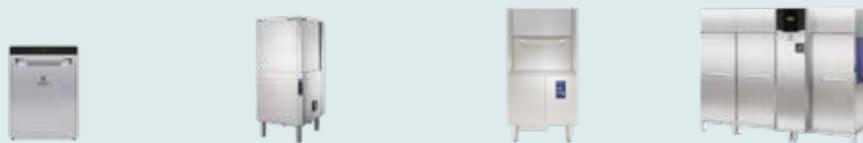


La excelencia define todo cuanto hacemos.
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.
Para ser The OnE que hace cada día el trabajo de nuestros clientes más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com



FUNCIONES	hygiene&clean Bajomostrador Doble Pared**	hygiene&clean Capota con Doble Pared Automático	hygiene&clean Lavacacerolas	Cesto arrastrado multiacclarado
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 ₀ 60 90 °C - 16 seg.	DIN 10512 90 °C - 8 seg. A ₀ 60 90 °C - 18 seg.	DIN 10512 90 °C - 20 seg. A ₀ 60 90 °C - 20 seg.	DIN 10510 90 °C A ₀ 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 864182	cesto para 12 platos 3x 867000*

* La calificación A₀ de 60 se consigue suponiendo que las máquinas se usen y mantengan de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

** Disponible en otros modelos con descalcificador integrado (502724) y modelos sin dosificador de detergente (502722).

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.



¡Entra y siéntete seguro!

Lavavajillas hygiene&clean

Lavavajillas

STAY SAFE!



Certified disinfection process!*



Seniti al sicuro. Staviglie disinettare 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 15843-1. Disinfection is defined as "Thermal or chemical disinfection of pathogenic and other types of microorganisms" in the Glossary. Guidelines for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers 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. Todos los modelos hygiene&clean cumplen la norma DIN 10510 o la DIN 10512, y ofrecen un grado de desinfección **A₀ de 60**, según se define en la norma UNI EN ISO 15883-1, que normalmente solo se aplica a los equipos médicos.

El PRIMERO
en el sector

* 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>



99,999 % de reducción de la carga bacteriana

Los lavavajillas hygiene&clean reducen el riesgo de exposición a patógenos peligrosos para que clientes y trabajadores se mantengan seguros en tus empresas.

hygiene&clean Bajomostrador Doble Pared



DIN 10512	A ₀ 60
Temperatura de aclarado 90 °C	Temperatura de aclarado 90 °C
Tiempo de aclarado 12 s	Tiempo de aclarado 16 s

- **¡Desinfección garantizada!** 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 A₀ 60).

hygiene&clean Capota con Doble Pared Automático



DIN 10512	A ₀ 60
Temperatura de aclarado 90 °C	Temperatura de aclarado 90 °C
Tiempo de aclarado 8 s	Tiempo de aclarado 18 s

- **Reducción de la contaminación cruzada** del operador gracias al 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 A₀ 60).

hygiene&clean Lavacacerolas



DIN 10512	A ₀ 60
Temperatura de aclarado 90 °C	Temperatura de aclarado 90 °C
Tiempo de aclarado 20 s	Tiempo de aclarado 20 s

- **¡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 A₀ 60).

hygiene&clean Rack Type Multi Rinse



DIN 10510	A ₀ 60
Temperatura de aclarado 90 °C	Temperatura de aclarado 90 °C
Tiempo de contacto 2 min.	Tiempo de contacto 4,3 min.

- **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