

Lavaggio Stoviglie Lavastoviglie sottotavolo, parete doppia,WASH-SAFE CONTROL, addolcitore acqua continuo, 720 p/h

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



502709 (ELAI3WP)

Lavastoviglie sottotavolo, parete doppia, WASH-SAFE CONTROL, addolcitore acqua continuo, dosatore brillantante, pompa di scarico, boiler atmosferico, 720 piatti/ora, trifase

Descrizione

Articolo N°

Compatibile con cesti di dimensioni da 500x500mm. 3 cicli di lavaggio 90/120/240 secondi. Prestazioni di lavaggio assicurate dalla potente pompa di lavaggio, dall'ampia vasca di lavaggio e dai bracci rotanti superiori e inferiori. Avvio soft della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale di piatti/bicchieri. Temperatura di risciacquo e pressione costanti garantite dal boiler atmosferico incorporato e dalla pompa di risciacquo potenziata. Addolcitore d'acqua in continuo (CWS) per garantire la rigenerazione completa e automatica dell'acqua di risciacquo senza perdite di pressione. Il dispositivo luminoso WASH-SAFE CONTROL conferma che le stoviglie sono state e risciacquate in modo appropriato. controbilanciata a doppia parete coibentata. Costruzione a doppia parete. Vasca stampata con angoli arrotondati. Pannello frontale, pannelli laterali, struttura, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304. Pannello di controllo elettronico con display temperatura. Dosatore brillantante. Con pompa di scarico. Capacità oraria: 720 piatti/40 cesti.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- La funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.
- Sistema di lavaggio con bracci di lavaggio rotanti, pompa di lavaggio ad alta potenza, vasca capiente.
- Una pausa di 4 secondi (variabile), tra il ciclo di lavaggio e quello di risciacquo, evita che gocce dell'acqua di lavaggio possano cadere sulle stoviglie pulite alla fine del risciacquo.
- Il ciclo di auto-pulizia completamente automatico evita il rischio di proliferazioni batteriche.
- Pannello di controllo elettronico, di facile utilizzo, con indicatore digitale. Possibilità di modifica e personalizzazione del lavaggio, risciacquo, tempi di ciclo, temperature, detersivo e brillantante per soddisfare le esigenze del cliente.
- Semplice accesso dalla parte anteriore.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Il distributore del brillantante funzionando in automatico per tutto il ciclo, garantisce un risultato perfetto, riducendo al minimo le esigenze di assistenza e manutenzione.
- Lettura digitale per tenere informato l'operatore sullo stato del ciclo e temperatura.
- Controlli elettronici all'avanguardia con programmazione integrata, autodiagnostica per la manutenzione e ciclo automatico di pulizia interna.
- L'esclusivo blocco della temperatura garantisce le temperature necessarie per il lavaggio e risciacquo finale.
- Temperatura costante di 84°C del ciclo di risciacquo indipendentemente dalla temperatura e pressione dell'acqua di rete.
- Doppia parete coibentata per garantire un basso livello di rumore e di una dispersione di calore.
- La luce verde del "WASH SAFE CONTROL" conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente.
- Sistema in salto d'aria ad alta efficienza (classe A) nel circuito di ingresso dell' acqua per evitare che venga risucchiata indietro nella rete a causa di un calo improvviso di pressione.
- Basso livello di rumorosità.
- Connessione elettrica trifase o monofase convertibile in utenza.
- Capacità di lavaggio di 40 cesti o 720 piatti all'ora.
- Bracci di lavaggio inclinati per evitare che il detergente cada sui piatti puliti dopo la fase di risciacquo, garantendo così risultati di lavaggio ottimali.
- Boiler atmosferico integrato, dimensionato per portare l'acqua a 84°C minimi garantiti, per la sanitizzazione e il risciacquo. Non è richiesta alcuna pompa esterna.
- Porta controbilanciata a doppia parete in acciaio inox con maniglia completamente priva di spigoli taglienti.
- Un efficace sistema di risciacquo utilizza solo 2,5 litri di acqua calda pulita per cesto per ridurre i costi di esercizio.







- Addolcitore in continuo (CWS) per garantire una completa rigenerazione dell' acqua di risciacquo senza caduta di pressione.
- Carica frontale dei sali di rigenerazione: 2 contenitori in resina alternativi per non fermare il lavaggio.

Costruzione

- Apparecchiatura con superfici lisce per agevolare le operazioni di pulizia.
- Boiler in acciaio inox AISI 304 con saldatura effettuata in atmosfera protetta in modo da aumentare la resistenza contro la corrosione.
- Tubo di alimentazione acqua in PVC con attacchi metallici resistenti anche a pressioni dell'acqua elevate.
- Apparecchiatura completamente chiusa sul retro da un pannello.
- Elemento di protezione dal surriscaldamento e dalla mancanza di acqua.
- Bracci di lavaggio/risciacquo intercambiabili e smontabili per una semplice pulizia.
- Lo scarico del boiler facilita l'evacuazione di acqua stagnante dopo lunghi periodi di inattività per garantire un più alto livello di igiene.
- Pompa di scarico integrata per controllare il livello dell'acqua nella vasca di lavaggio.
- Vasca di lavaggio di grandi dimensioni disegnata con angoli arrotondati e senza interruzioni per evitare ristagno di sporco.
- Bracci girevoli in acciaio inox di lavaggio e risciacquo sopra e sotto il cestello.
- Unità fornita con pompa di scarico e dosatore brillantante.
- L'ampia superficie di filtraggio consente di mantenere l'acqua di lavaggio pulita per lungo tempo e di ottenere risultati di lavaggio perfetti.
- Pannello frontale, porta, vasca di lavaggio, filtri vasca, bracci di lavaggio e bracci di risciacquo realizzati in acciaio inox AISI 304 anticorrosivo.

Sostenibilità



- Predisposizione per il collegamento a dosatori esterni.
- Predisposizione per l'implementazione del sistema HACCP e per il sistema di controllo e ottimizzazione dei consumi di energia elettrica.

Accessori inclusi

 2 x Contenitore per posate giallo 	PNC 864242
• 1 x Cesto per 18 piatti piani o 27 piattini	PNC 867002
• 1 x Cesto per 48 tazzine o 24 tazze	PNC 867007

• 1 x Cesto per 48 tazzine o 24 tazze	PNC 867007	
Accessori opzionali		
• Cavalletto per lavastoviglie sottotavolo	PNC 860418	
Kit sonda livello detergente per lavastoviglie sottotavolo e capottina	PNC 864004	
Kit sonda livello brillantante per lavastoviglie sottotavolo e capottina	PNC 864005	
 Kit di 4 ruote per lavastoviglie sottotavolo a doppia parete 	PNC 864008	
 KIT 4 PIEDINI FLANGIATI (VERSIONE MARINE) PER LAV. SOTTOTAVOLO 	PNC 864009	
 Kit tubo ingresso acqua in inox 	PNC 864016	
 Kit per misurare la durezza totale e parziale dell' acqua 	PNC 864050	
 Kit dosatore detergente 	PNC 864218	
 Contenitore per posate giallo 	PNC 864242	
 Filtro per demineralizzazione totale 	PNC 864367	
 Kit riduzione pressione per lavatazzine/ bicchieri 	PNC 864461	
 Mezzo cesto per uso universale 500x250 mm 	PNC 864527	
 Mezzo cesto per piatti 500x250 mm 	PNC 864528	
 Mezzo cesto per bicchieri 500x250 mm 	PNC 864529	
• Set 4 contenitori in plastica per posate	PNC 865574	
 Cesto per 18 piatti piani o 27 piattini 	PNC 867002	
 Cesto per 5 vassoi GN 1/1, 530x325 mm per lavastoviglie sottotavolo (versioni top), lavautensili, capottine, cesto trascinato 	PNC 867006	
 Cesto per 48 tazzine o 24 tazze 	PNC 867007	
 Cesto inox per 12 piatti pizza diametro max 320 mm 	PNC 867014	
 Griglia di copertura cesti per oggetti piccoli o leggeri 	PNC 867016	
Cesto per calici	PNC 867019	
 Cesto per 16 bicchieri altezza 70 mm diametro 100 mm 	PNC 867023	
Cesto semi professionale 500x500x190 mm	PNC 867024	



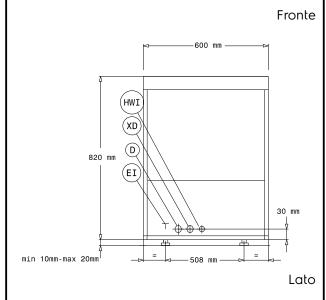


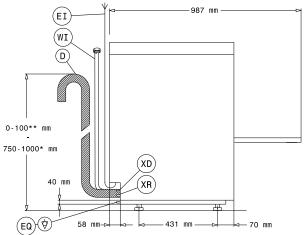




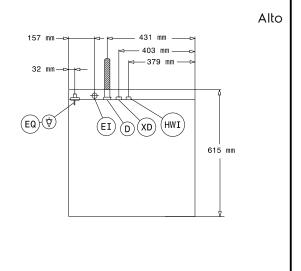








Scarico acqua ΕI Connessione elettrica EO Presea elettrica HWI Attacco acqua calda Collegamento brillantante



Elettrico

Tensione di alimentazione:

502709 (ELAI3WP) 400 V/3N ph/50 Hz Convertibile in: 230V 3~; 230V 1N~

Potenza standard installata: 5.35 kW Elementi riscaldanti boiler: 4,5 kW Elementi riscaldanti vasca: 2 kW Potenza pompa di lavaggio 0.736 kW

Acqua

Pressione, bar min/max: 0.5-7 bar Dimensioni tubo di scarico: 20.5mm

Pressione acaua di

7 - 102 psi (0.5 - 7 bar) alimentazione:

23 Capacità vasca (It): Capacità boiler (It): 12

Informazioni chiave

Cestelli/ora: 40 Piatti/ora. 720 Durata cicli (secondi): 90/120/240

Temperatura di lavaggio 55-65°C (MIN):

Dimensioni cella - larghezza 500 mm Dimensioni cella - profondità 500 mm Dimensioni cella - altezza 335 mm

Temperatura di risciacquo

(MIN): Dimensioni esterne,

larghezza: 600 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 615 mm Dimensioni esterne, altezza: 820 mm

Dimensioni imballo (LxPxH): 740x670x1000 mm

84 °C

Sostenibilità

Temperatura acqua di

alimentazione**: 50 °C

Consumo acqua per ciclo

(litri): 2.5 Livello di rumorosità: 61 dBA











