

## Lavaggio Stoviglie Lavastoviglie a capottina Green&Clean

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



505071 (NHT8)

\* NOT TRANSLATED \*

### Caratteristiche e benefici

- Il boiler atmosferico è dimensionato per portare l'acqua in ingresso a un minimo di 84°C per garantire la sanitizzazione durante il risciacquo. Nessun boiler aggiuntivo è richiesto. La temperatura costante di 84°C è mantenuta indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete.
- L'esclusivo blocco della temperatura garantisce le temperature necessarie per il lavaggio e risciacquo finale.
- La funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.
- Bracci di lavaggio inclinati per evitare che il detergente cada sui piatti puliti dopo la fase di risciacquo, garantendo così risultati di lavaggio ottimali.
- Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento sollevando la cappotta.
- Ciclo automatico di auto pulizia e scarico verticale alla pompa e al boiler per evitare la proliferazione batterica.
- Controlli elettronici all'avanguardia con programmazione integrata, autodiagnostica per la manutenzione e ciclo automatico di pulizia interna.
- Il distributore del brillantante funzionando in automatico per tutto il ciclo, garantisce un risultato perfetto, riducendo al minimo le esigenze di assistenza e manutenzione.
- Possibilità di modificare la potenza totale installata facilmente e direttamente dal pannello di controllo.
- Collegamento elettrico trifase, commutabile in loco 230V / 50Hz 1N o 230/3
- Grado di protezione all'acqua IP25, agli oggetti solidi e agli insetti (di grandezza superiore a 6 mm).
- Sanitizzazione NSF/ANSI 3 approvata in conformità alla norma DIN 10512.
- Capacità massima oraria 80 cesti oppure 1.440 piatti (modalità ad alta produttività). Premendo un pulsante è possibile impostare la modalità NSF/ANSI 3 con capacità oraria 63 cesti oppure 1.134 piatti.
- 45/84/150 secondi per ciclo (modalità ad alta produttività); 57/84/150 secondi per ciclo (modalità NSF/ANSI 3).

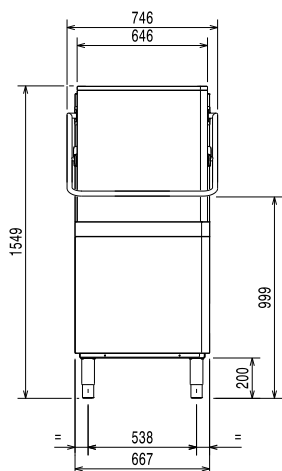
### Costruzione

- Robusta struttura in acciaio inox. Pannelli interni ed esterni interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata sulla parte frontale per facilitare le operazioni di pulizia.
- La capottina è supportata da molle per garantire un movimento regolare e la sicurezza dell'operatore.
- Ugelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304 progettati per una maggiore efficienza dei risultati di lavaggio.
- Bracci superiore e inferiore di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304 smontabili per facilitare le operazioni di pulizia.
- Predisposizione al collegamento HACCP e al

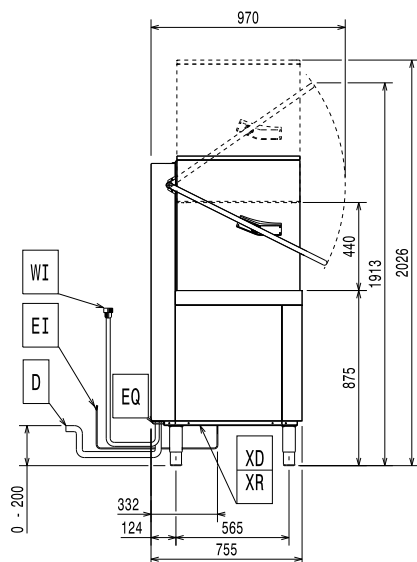
Approvazione: \_\_\_\_\_



Fronte

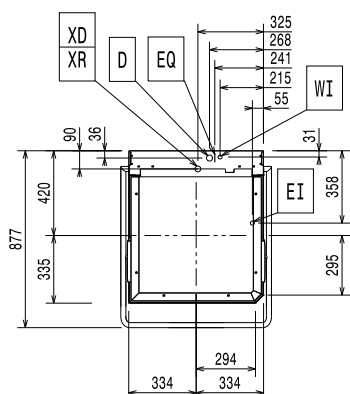


Lato



- CWII = Attacco acqua fredda  
 D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica  
 EO = Presea elettrica  
 HWI = Attacco acqua calda  
 WI = Ingresso acqua  
 XR = Collegamento brillantante

Alto


**Elettrico**

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50 Hz
Convertibile in:	230V 1N~; 230V 3~
Potenza standard installata:	9.9 kW
Elementi riscaldanti vasca:	3 kW
Potenza installata riducibile*:	6.9 kW
Potenza boiler*:	9 kW
Boiler riducibile a*:	6 kW

**Acqua**

Temperatura acqua di alimentazione**:	10-65 °C
Dimensioni tubo di scarico:	20.5mm
Pressione acqua di alimentazione:	0.5-7 bar
Consumo acqua per ciclo (litri):	/ 2
Capacità boiler (lt):	12
Capacità vasca (lt):	24

**Informazioni chiave**

Secondo lo standard di mercato, la produttività viene dichiarata a una temperatura di ingresso dell'acqua di 50°C. Se l'acqua viene fornita a 65°C, la potenza può essere ridotta a 3 kW senza alcuna perdita di produttività.

Nr. di cicli:	3
Durata ciclo - Alta produttività*:	45/84/150 sec.
Durata ciclo - ETL Sanitizzazione*:	57/84/150 sec.
Cesti ora - Alta produttività*:	80
Cesti ora - ETL Sanitizzazione*:	63
Piatti ora - Alta produttività*:	1440
Piatti ora - ETL Sanitizzazione*:	1134
Temperatura lavaggio - Alta produttività:	55-65 °C
Temperatura lavaggio - ETL Sanitizzazione:	75 °C
Temperatura di risciacquo (MIN):	84 °C
Peso netto:	106 kg
Peso imballo:	122 kg
Volume imballo:	1.23 m <sup>3</sup>
Dimensioni imballo (LxPxH):	920x780x1720 mm

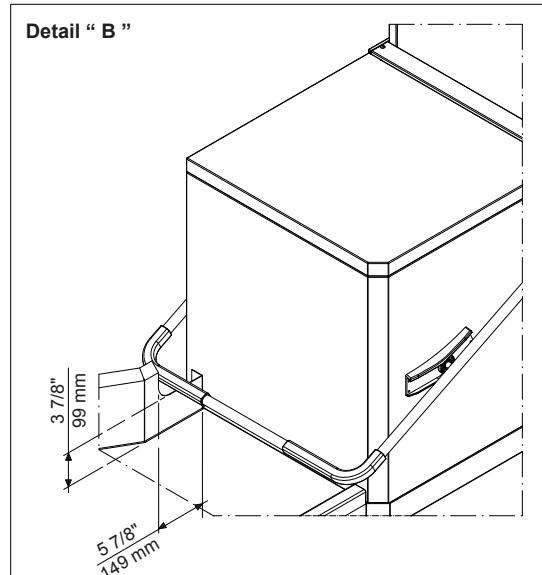
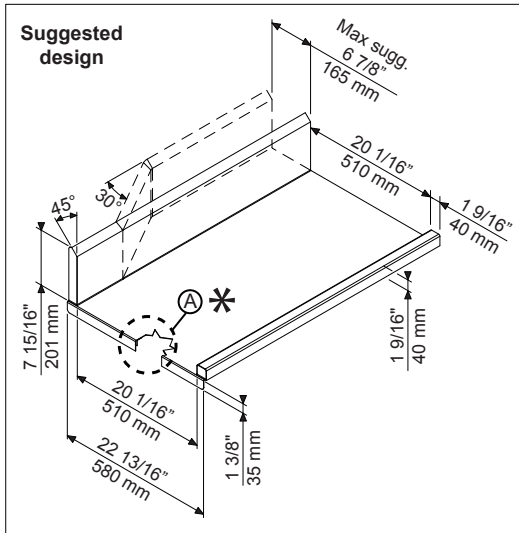
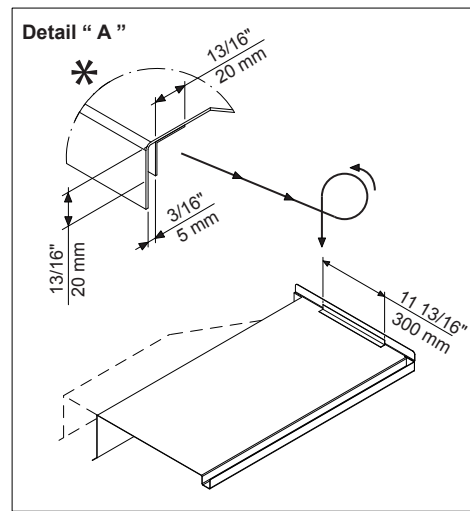
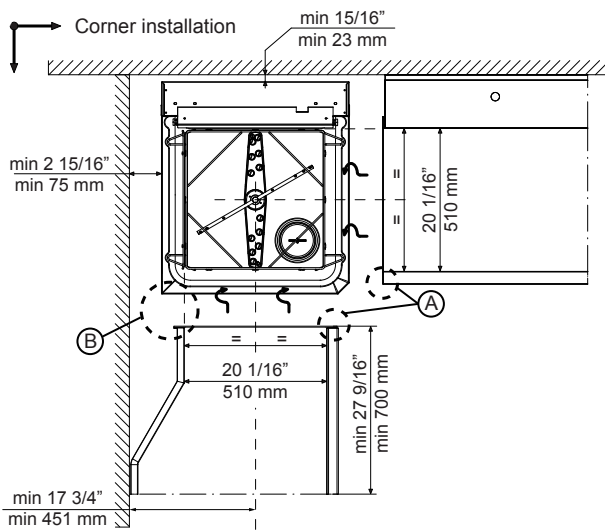
**NOTE:**

Se la temperatura dell'acqua è inferiore a 50°C, è necessario fornire una maggiore potenza per mantenere la produttività.

**Sostenibilità**

Livello di rumorosità:	<68 dBA
------------------------	---------

**Recommended table connection**



All tables must be connected to the dishwashing units according to local regulations and industry standards which may differ from the recommendations herein suggested. Electrolux Professional is not liable for any failure in complying with local design standards.

Doc Nr : 59566BF00