



Lavaggio Stoviglie hygiene&clean Lavapentole/oggetti con certificazione DIN 10512 e Ao60



506058
(EPPWA060)

Lavapentole/oggetti elettrica, WASH SAFE CONTROL, pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante, certificazione DIN 10512 e Ao60

Descrizione

Articolo N°

Lavapentole/oggetti hygiene&clean con WASH SAFE CONTROL certificata da enti terzi indipendenti per la disinfezione di piatti, bicchieri e stoviglie, secondo la normativa DIN 10512 e il livello Ao60 nel rispetto della normativa EN 15883-1. Pannelli laterali e frontal, filtri vasca e bracci per il lavaggio e il risciacquo, vasca di lavaggio in acciaio AISI 304.

Porta a doppia parete coibentata divisa in due parti con apertura frontale 180°. 4 cicli di lavaggio.

Boiler atmosferico coibentato da 18 litri (10,5 kW), combinato con pompa di risciacquo per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a 90°C. Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione. Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni di risciacquo indipendentemente dalla pressione dell'acqua nella rete (min. 0,5 bar).

Pompa di scarico, dosatore brillantante e detergente inclusi.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Le prestazioni sono certificate da parti terze indipendenti per il livello di disinfezione in accordo con la norma DIN 10512 (1° e 2° ciclo) e con il livello Ao 60 secondo la norma EN 15883-1 (3° ciclo come ciclo di disinfezione).
- Boiler atmosferico integrato dimensionato per riscaldare l'acqua in entrata da 50°C a 90°C minimo per risciacquo igienizzante. Non è richiesto alcun supporto esterno. Temperatura costante di 90°C durante il ciclo di risciacquo, indipendentemente dalla pressione dell'acqua della rete.
- La luce verde del "WASH SAFE CONTROL" conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente.
- Air gap ad alta efficienza (classe A) nel circuito di ingresso dell'acqua per evitare il riflusso con conseguente contaminazione della rete. Conforme ai requisiti di prevenzione di EN 61770, WRAS, Belgaqua.
- I cicli da 180/360 secondi sono certificati secondo la norma DIN 10512, mentre il ciclo da 480 secondi è certificato Ao 60 secondo la norma EN 15883-1 che include la pausa finale per migliorare il risultato di asciugatura ed evitare residui d'acqua sulle stoviglie lavate.
- 4 programmi di lavaggio (un programma è continuo).
- Dotato di braccio di lavaggio a 3 lati oltre ai bracci rotanti superiore e inferiore, fornisce getti d'acqua di lavaggio più potenti da tutti gli angoli per la migliore pulizia degli oggetti sporchi.
- La porta si apre a 180° per facilitare l'accesso alla camera di lavaggio e facilitare la pulizia quotidiana.
- L'esclusivo blocco della temperatura garantisce le temperature necessarie per il lavaggio e risciacquo finale.
- Doppia parete coibentata per garantire un basso livello di rumore e di una dispersione di calore.
- Caricamento automatico del detergente e del brillantante per garantire un risultato perfetto e ridurre le attività di manutenzione ordinaria.
- Ciclo automatico di pulizia per evitare la proliferazione batterica.
- Controlli elettronici all'avanguardia con programmazione integrata, autodiagnostica per la manutenzione e ciclo automatico di pulizia interna.
- Lettura digitale per tenere informato l'operatore sullo stato del ciclo e temperatura.
- Sistema di auto-diagnosi in caso di errori.
- Basso livello di rumorosità.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Costruzione

- Boiler in acciaio inox AISI 304 con saldatura effettuata in atmosfera protetta in modo da aumentare la resistenza contro la corrosione.
- Piastra di connessione esterna protetta da una scatola di plastica impermeabile.
- Apparecchiatura con superfici lisce per agevolare le operazioni di pulizia.
- Pompa e filtri vasca facili da rimuovere.
- Grande contenitore filtri al di sopra della superficie dell'acqua per le frequenti operazioni di pulizia.
- Parte frontale, pannelli laterali, vasca di lavaggio, filtro vasca di risciacquo in acciaio inox AISI 304.
- Il modello include pompa di scarico e dosatori detergente e brillantante.

Sostenibilità



- Predisposto per essere collegato al dispositivo del taglio dei picchi.

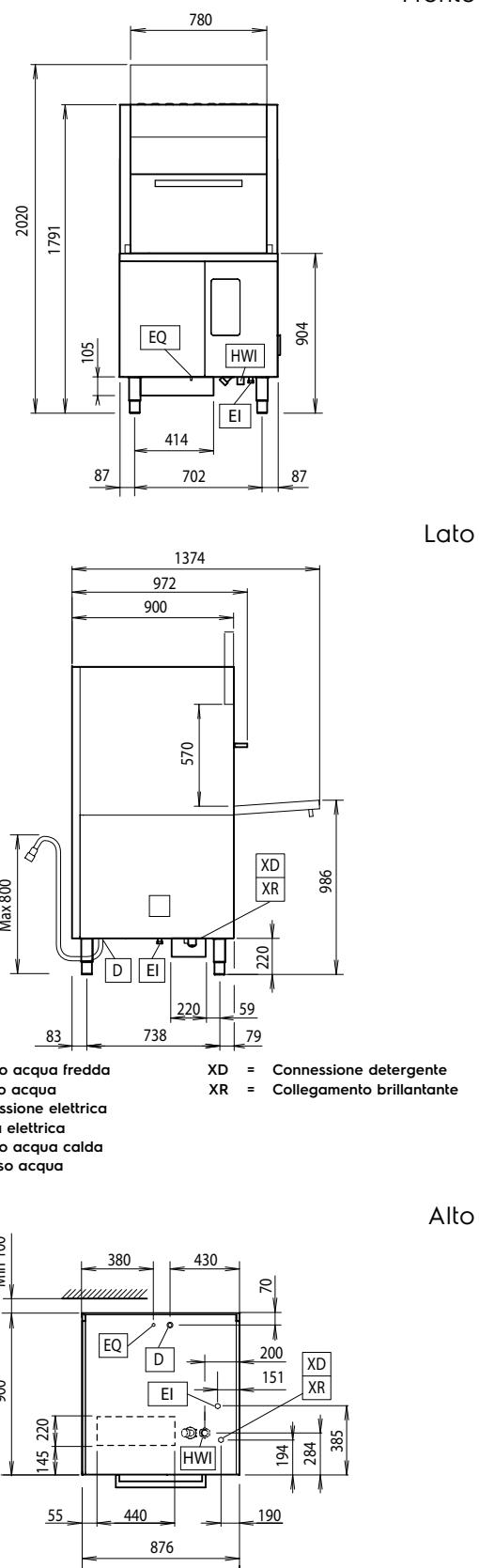
Accessori inclusi

- 1 x Telaio supporto teglie/vassoi supplementare PNC 864182
- 1 x Cesto in inox per lavapentole/oggetti, 688 mm PNC 864191
- 1 x Cesto per 12 piatti fondi o coppette PNC 867000

Accessori opzionali

- Filtro per demineralizzazione parziale PNC 864017
- Kit per misurare la durezza totale e parziale dell'acqua PNC 864050
- Telaio supporto teglie/vassoi supplementare PNC 864182
- Cesto in inox per lavapentole/oggetti, 688 mm PNC 864191
- Filtro per demineralizzazione totale PNC 864367
- Telaio supporto teglie/vassoi supplementare PNC 864471




Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50 Hz
 Convertibile in: 230V 3~
 Potenza standard installata: 13 kW
 Elementi riscaldanti boiler:
 Elementi riscaldanti vasca: 7 kW
 Potenza pompa ciclo di lavaggio: 2.5 kW

Acqua

Pressione, bar min/max: 0.5-7 bar
 Temperatura acqua di alimentazione**: 50 °C
 Capacità vasca (lt): 95
 Capacità boiler (lt): 18

Informazioni chiave

Consumo acqua ciclo di risciacquo (per ciclo): 7 lt
 Durata ciclo - Alta produttività*: 180/360/480/inf sec.
 Temperatura ciclo di lavaggio: 77 °C
 Temperatura ciclo di risciacquo con acqua calda: 90 °C
 Cestelli/ora:
 veloce*/bicchieri*/
 multifunzione&tazze/
 intensivo*/MyEco 20 / 0 / / /
 Dimensioni cella - larghezza 670 mm
 Dimensioni cella - profondità 710 mm
 Dimensioni cella - altezza 570 mm
 Dimensioni esterne, larghezza: 876 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 1791 mm
 Peso netto: 200 kg
 Peso imballo: 246 kg
 Altezza imballo: 2030 mm
 Larghezza imballo: 1010 mm
 Profondità imballo: 1020 mm
 Volume imballo: 2.09 m³
 Informazioni chiave: - N° cicli di lavoro: 4