Electrolux PROFESSIONAL

Lavaggio Stoviglie Lavautensili con Wash Safe Control, pompa di scarico e addolcitore in continuo

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



503025 (WTU40ADPWS) Lavautensili a carica frontale 65 cesti/ora con pompa di scarico, boiler atmosferico e addolcitore d'acqua continuo integrato

Descrizione

Articolo N°

Lavautensili multifunzione. Esterno in acciaio inox 304 AISI, vasca lavaggio, filtro vasca e bracci lavaggio e risciacquo. Serbatoio di lavaggio da 42 litri con angoli arrotondati. Doppia parete isolata e porta controbilanciata con doppio arresto. Vano di apertura porta 450 mm. 3 cicli di lavaggio. Ciclo autopulente. Addolcitore acqua a ciclo continuo. Pannello di controllo digitale con display delle temperature di lavaggio e risciacquo. Boiler atmosferico (9 kw) 12 litri di capacità, con pompa di risciacquo per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a 84°C, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0,5 bar). Boiler con saldatura in 304L per la protezione dalla corrosione. Il dispositivo luminoso "Wash Safe Control" conferma che le stoviglie sono state lavate e risciacquate in modo appropriato. Pompa di scarico. Sistema di autodiagnostica dei guasti. Dosatore brillantante. Predisposto per dispenser esterno di detergente, dispositivi HACCP e gestione dell'energia.
Capacità oraria: 1170 piatti/65 cestelli 500x530 mm.
Fornito con: n.1 cestello per bicchieri, n.1 cestello per piatti, n.1 cestello metallico per piatti pizza, vassoi, piccoli utensili, n.2 contenitori portaposate.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Boiler atmosferico integrato per aumentare di 50°C l'acqua fino a 84°C per la sanitizzazione e il risciacquo. Nessuna pompa esterna è richiesta.
- Temperatura costante di 84°C del ciclo di risciacquo indipendentemente dalla temperatura e pressione dell'acqua di rete.
- 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.
- La luce verde del "WASH SAFE CONTROL" conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente.
- Doppio supporto predisposto per cesti da 550x535 mm per piatti pizza e utensili, oppure da 500x500 mm per piatti, bicchieri e posate standard.
- Dotato di pompa di scarico per un montaggio facile e veloce senza aprire la macchina.
- L'addolcitore (attivato in automatico) e di due contenitori di resine si alternano automaticamente durante il processo di rigenerazione per garantire un lavaggio continuo.
- Facilità di accesso frontale pe il contenitore del sale.
- Allarme per avvisare l'operatore quando il sale di rigenerazione nel contenitore è vuoto.
- L'acqua di risciacquo viene rigenerata al 100% senza cali di pressione durante il risciacquo, assicurando la rimozione totale del detergente e la sanitizzazione degli oggetti lavati.
- Sistema di auto-diagnosi in caso di errori.
- Semplice accesso dalla parte anteriore.
- Bracci di lavaggio, risciacquo e filtri facilmente rimovibili.
- Il ciclo di auto-pulizia completamente automatico evita il rischio di proliferazioni batteriche.
- Pannello di comando semplice, con display digitale per la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Funzione automatica del svuotamento del boiler.
- 55/90/300 secondi per ciclo.
- Basso livello di rumorosità <65 dBA.

Costruzione

- Porta controbilanciata per minimizzare l'impatto durante l'apertura e la chiusura.
- Dotata di dosatore brillantante.
- Apparecchiatura con superfici lisce per agevolare le operazioni di pulizia.
- Bracci di lavaggio/risciacquo e ugelli in

acciaio inox.
- Pannello frontale e laterale, vasca e filtro realizzati in acciaio inox AISI 304.
- Costruzione a doppia parete.
- Apparecchiatura completamente chiusa sul retro da un pannello.
- Doppia vasca stampata con angoli arrotondati, per facilitare le operazioni di pulizia.
- Assenza di condutture all'interno della camera di lavaggio.

Sostenibilità

- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- 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 piatti pizza, vassoi e utensili PNC 867045

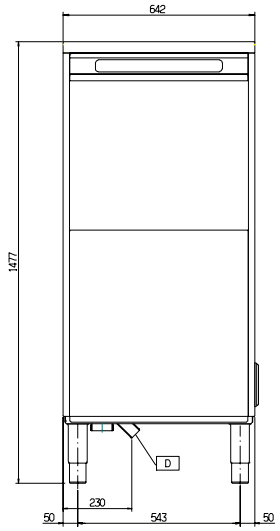
Accessori opzionali

- 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 ❑
- Set 4 contenitori in plastica per posate PNC 865574 ❑
- Cesto per 12 piatti fondi o coppette PNC 867000 ❑
- Cesto per 18 piatti piani o 27 piattini PNC 867002 ❑
- Griglia di copertura cesti per oggetti piccoli o leggeri PNC 867016 ❑
- Cesto per 16 bicchieri altezza 70 mm diametro 100 mm PNC 867023 ❑
- Cesto semi professionale 500x500x190 mm PNC 867024 ❑
- Cesto per piatti pizza, vassoi e utensili PNC 867045 ❑
- Cesto per utensili (550x535 mm) PNC 867046 ❑

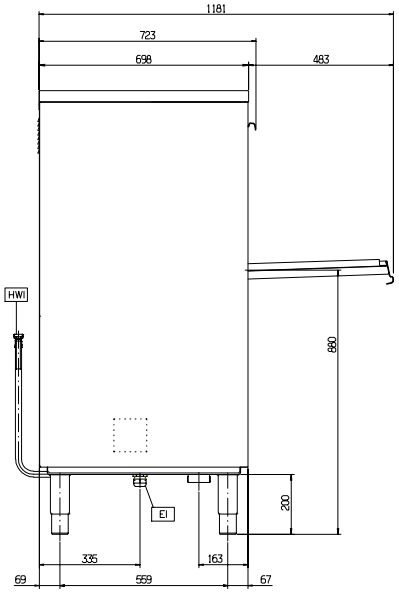
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Lavaggio Stoviglie
Lavautensili con Wash Safe Control, pompa di scarico e addolcitore in continuo

Fronte

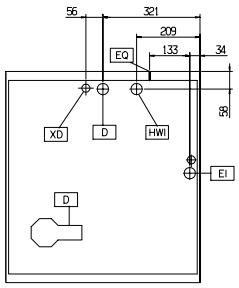


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EO = Presea elettrica
HWI = Attacco acqua calda
XR = Collegamento brillantante

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50 Hz
Watt totali:	12.1 kW
Potenza pompa ciclo di lavaggio:	0.8 kW

Acqua

Elementi elettrici ciclo di lavaggio:	3 kW
Durata ciclo di risciacquo con acqua calda (sec.):	16
Consumo ciclo di risciacquo con acqua calda (lt):	3.8
Temperatura acqua di alimentazione:**	50 °C
Capacità vasca (lt):	42
Capacità boiler (lt):	12

Informazioni chiave

Temperatura ciclo di lavaggio:	55-65 °C
Temperatura ciclo di risciacquo con acqua calda:	84 °C
Durata cicli (secondi):	55/90/300 / / / /
Dimensioni cella - larghezza	554 mm
Dimensioni cella - profondità	570 mm
Dimensioni cella - altezza	450 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	642 mm
Dimensioni esterne, profondità:	723 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1477 mm
Capacità piatti:	1170/ora
Capacità cestello	65/ora

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso