

**Lavado de vajilla**  
**Lavavajillas Rack Type Multi-Rinse,**  
**dispositivo de ahorro energético,**  
**dispositivo ZERO LIME**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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


**535142 (EMRA060R)**

Lavavajillas Rack Type Multi-Rinse, dispositivo de ahorro energético, dispositivo ZERO LIME, sistema de filtrado CLEAR BLUE, WASH-SAFE CONTROL, cumple con las normas DIN 10512 y EN 15883-1 alcanzando el nivel de desinfección A0 60, Derecha>Izquierda, 150 cestos/hora

**535143 (EMRA060L)**

Lavavajillas Rack Type Multi-Rinse, dispositivo de ahorro energético, dispositivo ZERO LIME, sistema de filtrado CLEAR BLUE, WASH-SAFE CONTROL, cumple con las normas DIN 10512 y EN 15883-1 alcanzando el nivel de desinfección A0 60, Izquierda>Derecha, 150 cestos/hora

## Descripción

### Artículo No.

Unidad para lavavajillas Rack Type green&clean Multi-Rinse. Funcionamiento de derecha a izquierda o de izquierda a derecha. El dispositivo de ahorro energético (ESD) integrado recupera el calor interno de la máquina para calentar el agua fría entrante en el boiler. El dispositivo ZERO LIME descalcifica automáticamente todo el circuito hidráulico y las cámaras de lavado y aclarado. El sistema Multi-Rinse con Wash-Safe Control y la bomba de refuerzo del aclarado garantizan una presión de aclarado constante. El sistema de filtrado CLEAR BLUE elimina casi toda la suciedad del agua de lavado para garantizar agua limpia durante más tiempo. Amplia zona de prelavado. Brazos de lavado de contacto máximo con el agua (MWC) distribuidos en toda la longitud de la cuba de lavado. Limpieza garantizada por la potente bomba de lavado y los brazos aspersores con diseño especial. La unidad cumple con la norma DIN 10512 y alcanza el nivel de desinfección A0 60 según la norma EN 15883-1. Aclarado final con agua limpia calentada hasta 90 °C que se reutiliza en varias fases de preaclarado. El sistema Multi-Rinse con dobles cubas de aclarado y brazos de aclarado múltiple reutiliza el agua de aclarado varias veces para garantizar la higiene de la vajilla lavada. El operador puede seleccionar tres velocidades para el transportador. El intuitivo panel de control con pantalla táctil facilita la comunicación a distintos niveles. Fácil desagüe del agua mediante el panel de control. Ciclos de autolimpieza y sanitización estándar de fin de jornada, incluido el interior de la puerta. La modularidad permite suministro parcial, personalización y actualización sobre el terreno a lo largo del tiempo.

## Características técnicas

- Prestaciones certificadas por terceros independientes para nivel de desinfección según la norma DIN 10510 (3ª velocidad) y nivel A0 60 según la norma EN 15883-1 (1ª velocidad).
- Sistema avanzado de filtrado CLEAR BLUE, que proporciona agua de lavado más limpia y detergente altamente activo asegurando un mejor rendimiento en el lavado y unos costes rutinarios reducidos.
- Sistema integrado WASH-SAFE CONTROL que aumenta la temperatura del agua hasta los 85°C para higienizar el agua del aclarado. No hace falta un boiler externo. El "espacio de aire" y la bomba de aclarado integradas garantizan también una presión constante del agua de aclarado independientemente de las condiciones del agua de entrada.
- Maximum Water Contact (MWC): los brazos de lavado están posicionados para cubrir toda la longitud de la cuba de lavado. De esta manera se maximiza el tiempo de contacto de las vajillas con el agua.
- Los 6 brazos de aclarado combinados con las cubas dobles de aclarado que reutilizan el agua del aclarado final en diferentes fases permiten quitar completamente el detergente de las vajillas lavadas y garantizar la higienización.
- Válvula de desagüe integrada en el tanque, permite desagüe y relleno automático del agua sin ninguna interrupción del proceso de lavado.
- Panel de control con pantalla táctil, intuitivo y fácil de utilizar para poder utilizar la máquina y controlar su funcionamiento. Están disponibles tres niveles de acceso, cada uno enseña mensajes y información al operador, al personal de mantenimiento interno y al servicio técnico autorizado.
- Al final del servicio se pueden elegir entre diferentes tipos de ciclo de limpieza automática: desagüe, limpieza, higienización y descalcificación. Además de la limpieza de las cubas y de las cámaras internas estos ciclos prevén la limpieza de las puertas evitando la proliferación de bacterias para una higiene máxima y la reducción de las horas de trabajo del operador.
- Bombas de lavado con auto-descarga para proporcionar una mayor higiene y sin olores de las zonas de lavado y aclarado, se activan automáticamente a través de un botón.
- Todos los componentes internos: brazos de lavado y aclarado, filtros en la cuba y las cortinas de separación entre las zonas se pueden quitar fácilmente para la limpieza.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6 mm).
- Grandes puertas de inspección contra balanceadas para el acceso sin restricciones a las zonas de lavado y de aclarado. Puerta aislada con espuma inyectada, añade robustez y reduce tanto el ruido como la pérdida de calor.
- Patas regulables para un acceso completo para la limpieza por debajo de la máquina.
- Campana anti-salpicadura para evitar la salida

### Aprobación:

del agua fuera de la maquina.

- Equipo dotado de puerto USB para una fácil lectura de datos como la información de producto, contadores de ciclos, consumos, estado de los componentes, registro de las alarmas, etc. Es posible subir/descargar parámetros, programaciones y actualizaciones del firmware.
- En caso de fallos se activa automáticamente el modo de recuperación. La pantalla táctil permite la resolución de las incidencias a través de 300 notificaciones simples y precisas y 23 procesos fácil de seguir.
- Capacidad máxima por hora: 150 cestos.
- La tecnología Multi-Rinse garantiza un bajo consumo de agua de aclarado con un mínimo de 0,7 litros por cesto para asegurar una desinfección perfecta con bajo consumo de energía, agua, detergente y abrillantador.
- El operador puede seleccionar en el panel de control tres velocidades para el transportador (la 1ª velocidad está certificada para A0 60 según la norma EN 15883-1 y la 3ª velocidad está certificada según la norma DIN 10510).

### Construcción

- Gracias al exclusivo sistema modular la máquina se puede desmontar/ensamblar en cualquier momento y en cualquier sitio según las necesidades de transporte y las necesidades actuales o futuras del cliente.
- Todos los componentes principales están fabricados en acero inoxidable anticorrosivo AISI 304: panel frontal, paneles laterales, cámara interna, brazos de lavado y aclarado, puertas y sistema de transporte del cesto.
- Estructura de la lavavajillas sostenida por un chasis de tubos 50 x 50 mm en acero inoxidable para garantizar una solidez de larga duración.
- Todos los componentes eléctricos están colocados en un compartimento central con protección IP65 frente a agua, vapor y polvo garantizando una mayor fiabilidad.
- Las conexiones colocadas externamente para las tomas de agua, desagüe, detergente y abrillantador facilitan una rápida instalación de la máquina.
- Tanque de lavado embutido prensado con los ángulos completamente redondeados, inclinado hacia la zona de descarga para prevenir que la suciedad se acumule y drene rápidamente en pocos minutos. El tanque prensado elimina puntos de soldadura garantizando una solución sin filtraciones.
- Todas las cubas están sin tubería interna para evitar la acumulación de restos de comida.
- El concepto de modularidad de la unidad facilita la instalación de hasta 2 módulos de secado sobre el terreno.

### Sostenibilidad



- El dispositivo de descalcificación ZERO LIME asegura la descalcificación automática y completa de la cal desde el boiler, el circuito hidráulico, las cubas de pre-lavado, de lavado y de aclarado, garantizando un rendimiento eficiente del lavado, de las resistencias de calentamiento y una reducción en los consumos de energía.
- Dispositivo de Ahorro Energético (ESD) integrado de alta eficiencia que utiliza el vapor capturado del interior de la máquina en las cubas de aclarado y de lavado para calentar hasta 55°C el agua fría de entrada antes de entrar en el boiler, ahorrando así energía.
- El dispositivo automático start/stop presente en las varias zonas asegura que cada zona funcione solo cuando el cesto está pasando por esa zona. En ausencia de cestos la máquina está en modo stand-by. Esta función reduce el consumo de agua, energía, detergente, abrillantador y el ruido.

### accesorios incluidos

- 2 de KIT Campana Antisalpicaduras PNC 865280 para RT Multiacclarado con ESD (izq o dcho)
- 1 de KIT DELIME para RT PNC 865282 Multiacclarado
- 3 de Cesto para 12 platos hondos o 12 PNC 867000 boles

### accesorios opcionales

- Zona de Aire Caliente -sin puerta- para RT Multiacclarado PNC 534056
- Zona de Secado en ESQUINA Electrolux green&clean para Lavavajillas RT Multiacclarado PNC 534057
- Zona de prelavado medio para lavavajillas green&clean Multi Rinse Rack Type con dispositivo de ahorro de energía, dispositivo ZERO LIME, WRAS/Watermark approval PNC 535036
- Amplia zona de prelavado para lavavajillas Rack Type green&clean Multi-Rinse Electrolux con dispositivo de ahorro energético, dispositivo ZERO LIME, homologación WRAS/ Watermark PNC 535037
- Zona de Secado Corta -con puerta- para RT Multiacclarado PNC 535038
- Zona de Secado Larga -con puerta- para RT Multiacclarado PNC 535039
- Kit para adaptar las mesas motorizadas con el nuevo Rack Type PNC 865232
- Placa inclinada para mesa de rodillos PNC 865253
- Fondo para protector antisalpicaduras PNC 865254
- Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type PNC 865284
- KIT medidor del flujo de agua para RT Multiacclarado PNC 865286
- KIT CONEXIÓN ELECTR. PARA MESA MOTORIZADA PNC 865290
- Panel Corto lateral para Campana antisalpicaduras (para todos los modelos de RT Multiacclarado) cuando en la entrada o en la salida se coloca una curva de 90° (dado que interfiere con las cestas si no se coloca este panel en sustitución del panel estándar) PNC 865291
- Panel lateral superior de cierre (en caso de quitar la Campana Antisalpicaduras en los modelos con ESD, RT Multiacclarado) PNC 865489
- Conexión HACCP para Rack Type multi-acclarado PNC 865490
- Kit de descalcificación y ósmosis inversa para lavavajillas rack type con boiler atmosférico PNC 865494
- Placa Ethernet (NIU-LAN) para lavavajillas Rack Type green&clean PNC 922696

### Eléctrico

Suministro de voltaje	
535142 (EMRA060R)	380-415 V/3N ph/50 Hz
535143 (EMRA060L)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potencia instalada por defecto*	59.8 kW
Elementos de calentamiento de la cuba de pre-lavado:	14 kW
Elementos de calentamiento de la cuba de lavado:	20 kW
Elementos de calentamiento de la cuba triple:	7 kW
Resistencias del boiler	14 kW
Dimensiones bomba de pre-lavado:	1,5 kW
Dimensiones bomba de lavado:	1,5 kW
Dimensiones bomba de aclarado (final, duo, triple):	0.55 / 0,32 / 0,32 kW

### Agua

Tamaño de la línea de entrada de agua:	G 3/4"
Dimensiones tubería entrada agua fría:	G 3/4"
Tamaño de la línea de desagüe:	50mm
Presión del suministro de entrada de agua	1.5-6 bar
Temperatura de entrada del suministro de agua (lavado y aclarado)	10 - 65°C
The higher the temperature, the faster the warm-up. Recommended temperature: 50°C.	
Temperatura de entrada del suministro de agua (aclarado y pre lavado)	10 - 30 °C
Dureza del suministro de entrada de agua	0 °fH / 0°dH
When below 7°fH/4°dH special detergent and rinse aid are needed.	
Máximo caudal de desagüe:	18 l/s
Dimensiones cuba pre-lavado:	70 l
Tamaño de la cuba de lavado:	70 l
Dimensiones cuba de aclarado duo:	20 l
Dimensiones cuba de aclarado triple:	20 l
Rinse water consumption at max. speed (l/h):	140l/h

### Info

Productividad por hora (2da velocidad):	120 cestos / 1440 platos
Productividad por hora (velocidad certificada A0 60):	70cestos/840platos
Productividad por hora (velocidad certificada DIN 10510):	150 cestos / 1800 platos
Temperatura del pre-lavado:	40-70°C

Temperatura del aclarado triple:	80 - 85 °C
Temperatura del aclarado duo:	75 - 80 °C
Temperatura final de aclarado	90 °C
Dimensiones externas, ancho	3270 mm
Dimensiones externas, fondo	895 mm
For transportation purpose only, the depth can be reduced to 795mm by removing the control box and the door handles.	
Dimensiones externas, alto	1785 mm
Alto con la puerta abierta	2095 mm
Tamaño del hueco de carga (ancho):	530 mm
Tamaño del hueco de carga (alto):	490 mm
Peso neto	569 kg
Peso del paquete	673 kg
Alto del paquete:	1970 mm
Ancho del paquete:	3450 mm
Fondo del paquete:	1040 mm
Volumen del paquete	7.07 m <sup>3</sup>
Reference norm used to measure the noise: IEC60335-2-58 annex AA.	
Distancia entre mesas:	3270 mm

### Emisión de aire:

Flujo de aire (entrada, salida):	86 / 145 m <sup>3</sup> /h
Temperatura del aire:	27 - 45 °C
Humedad del aire (entrada, salida):	100 / 100 % r.h.
The data is measured at exhaust points at 25°C and 60% r.h. ambient conditions, 18°C inlet water temperature and refer only to the machine.	
Calor latente:	6500 W
Calor sensible:	5300 W
This model requires a ventilation hood. Please refer to the attached "Recommended Exhaust Hood Design".	

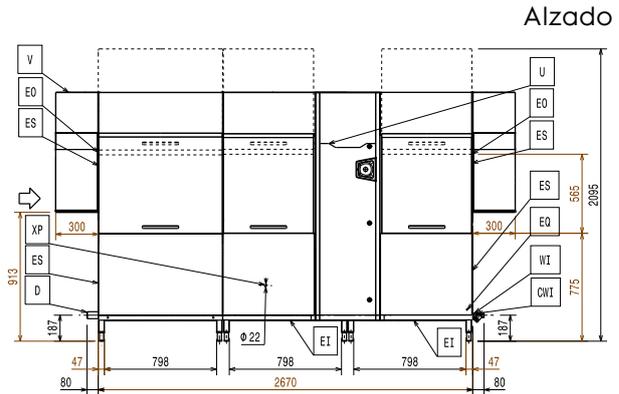
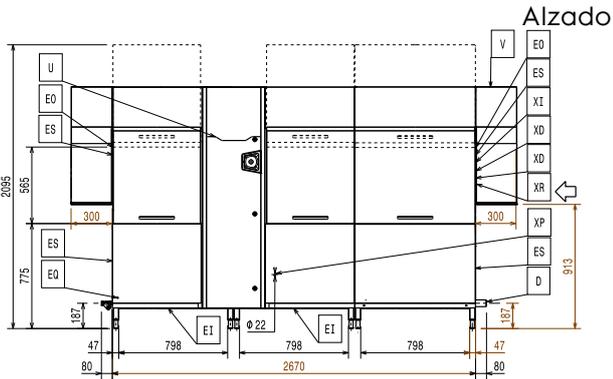
### Sostenibilidad

Consumo de agua de aclarado a velocidad máxima (l/cesto):	0.9
Nivel de ruido	58 dBA

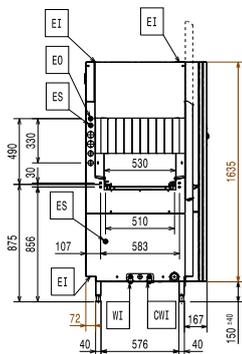


**Electrolux**  
PROFESSIONAL

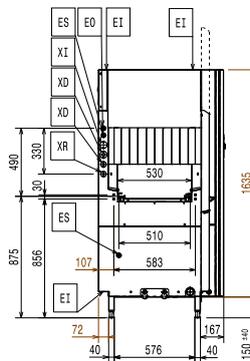
Lavado de vajilla  
Lavavajillas Rack Type Multi-Rinse, dispositivo  
de ahorro energético, dispositivo ZERO LIME



Lateral

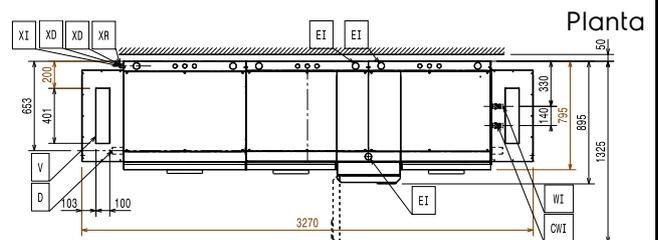
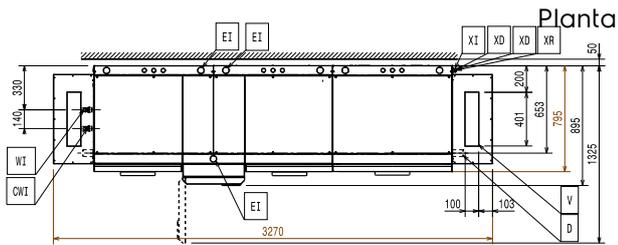


Lateral

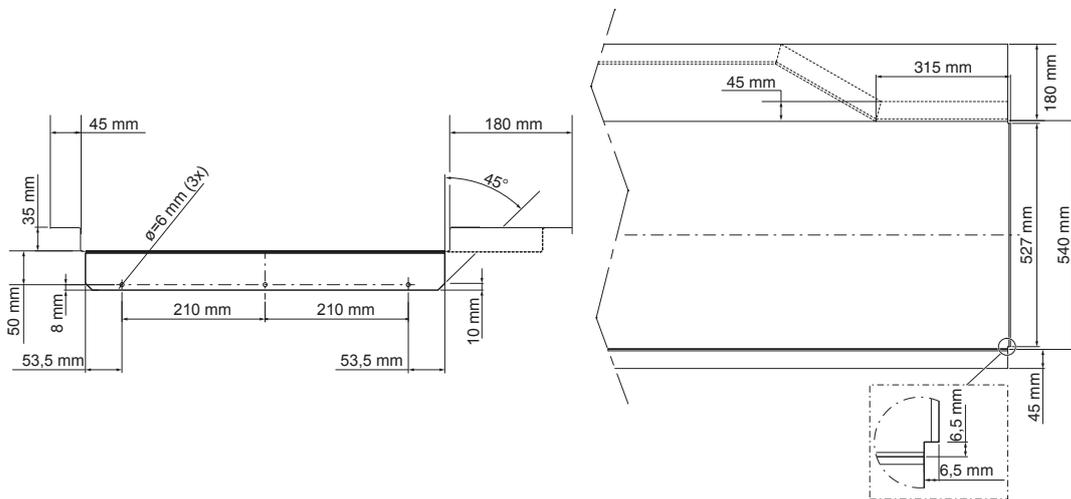
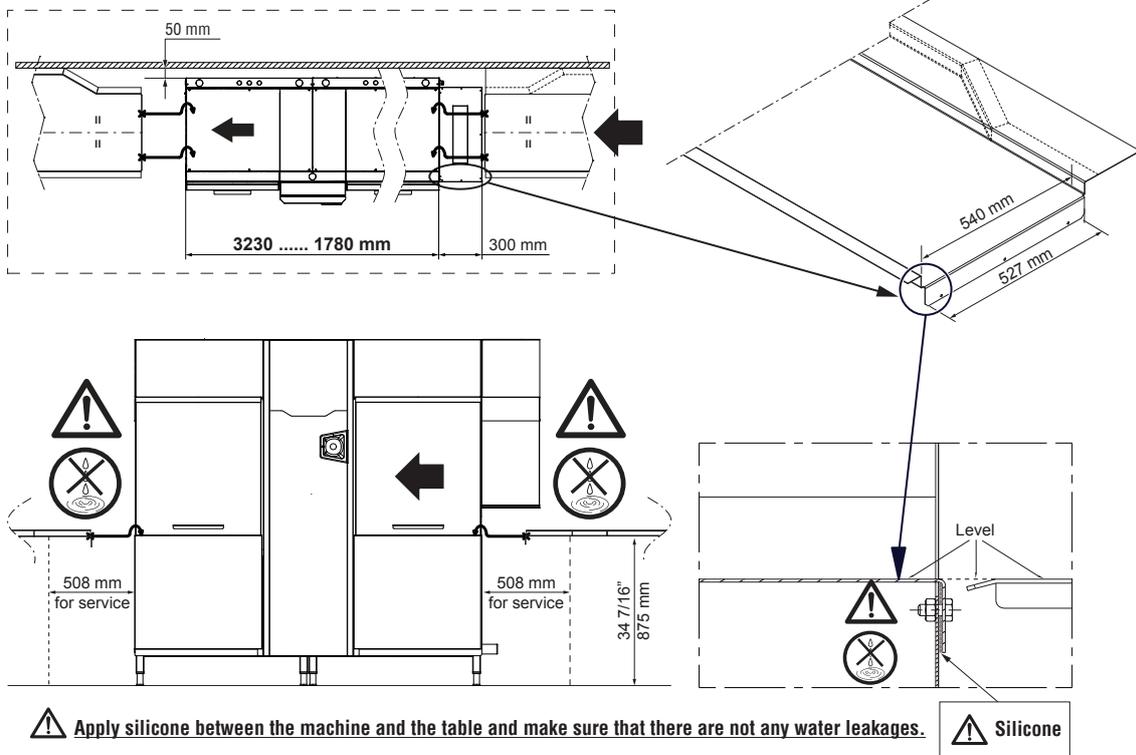


- CWI = Entrada de agua fría
- D = Desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
- EO = Salida de electricidad
- EQ = Tornillo equipotencial
- ES = Señal eléctrico IN/OUT
- HWI = Entrada de agua caliente
- U = Puerto USB
- WI = Entrada de agua

- CWI = Entrada de agua fría
- D = Desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
- EO = Salida de electricidad
- EQ = Tornillo equipotencial
- ES = Señal eléctrico IN/OUT
- HWI = Entrada de agua caliente
- U = Puerto USB
- WI = Entrada de agua



**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. NO. 59566N100  
EDITION 02.2017