

Lavado de vajilla
Lavautensilios con Wash Safe Control,
bomba de descarga y dispensador de
detergente

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



503026 (WTU40ADPD)

Lavautensilios WTU40, 65c/h, con bomba descarga y boiler atmosférico, dispensador de detergente, 1180 p/h

Descripción

Artículo No. _____

Lavaplatos/lavautensilios multipropósito. Carga frontal por puerta de 450mm.

Paneles frontal y laterales, tanque de lavado, filtro y brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable AISI 304. Tanque de lavado de 42 litros con esquinas redondeadas. Aislamiento de doble pared, puerta contrabalanceada con doble parada.

3 ciclos de lavado programables. Ciclo de auto-lavado.

Panel de control digital, con visualización de temperaturas de lavado y de aclarado. Boiler atmosférico de 12 litros con función automática de vaciado. Boiler con soldadura 304L protegido contra la corrosión. Bomba reforzada de aclarado. Bomba de descarga. Sistema que mantiene una temperatura de aclarado constante de 84°C. Sistema de aclarado en 16 segundos que puede modificarse hasta 35 segundos. Sistema de auto-diagnóstico.

Admite dosificador externo de detergente, admite controlador de dispositivos APPCC y de energía.

Capacidad por hora: 1170 platos, 65 cestos de 500x530mm.

Accesorios incluidos de serie: 1 cesto para platos, 1 cesto para platos de pizza, bandejas y pequeños utensilios y 2 juegos de contenedores de cubiertos.

Características técnicas

- Boiler atmosférico que aumenta la temperatura de entrada del agua a 50°C para conseguir un mínimo de 84°C durante el ciclo de aclarado, garantizando la sanitización. No requiere de bomba externa.
- Presión y temperatura del agua constante a 84°C durante el ciclo de aclarado independientemente de la presión del agua de entrada de la red.
- La alta eficiencia del air gap (clase A) en el circuito interno del agua, evita que el agua retorne a la red si la presión baja de repente.
- El indicador verde de "WASH SAFE CONTROL" confirma que los artículos se han aclarado correctamente.
- Doble soporte de cestos, tanto para cestos grandes de 550x535mm para platos de pizza, bandejas y utensilios como para cestos estándar de 500x500mm para platos, vasos y cubiertos.
- Equipado con bomba de descarga para facilitar y agilizar la instalación sin necesidad de abrir la máquina.
- Sistema de autodiagnóstico de fallos.
- Accesibilidad para el servicio desde el frontal.
- Brazos de lavado/aclarado y filtros fáciles de quitar.
- Ciclo completo de auto-limpieza que evita el riesgo de proliferación bacteriana.
- Dispensador de detergente para facilitar la conexión a las fuentes externas.
- Panel de control sencillo, con display digital para la temperatura de lavado y aclarado.
- Función de vaciado automático del boiler.
- Ciclos: 55/90/300 segundos.
- Bajo nivel de ruido <65 dBA.

Construcción

- Puerta contra balanceada para minimizar el impacto durante su apertura o cierre.
- Dotado de bomba dispensadora de abrillantador.
- Superficies lisas para facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado&aclarado e inyectores en acero inoxidable.
- Paneles laterales y frontal, cuba de lavado y filtro en acero inoxidable AISI 304.
- Construcción de doble pared.
- Parte trasera totalmente cerrada con un panel de cobertura.
- Cuba de lavado doble con ángulos redondeados para facilitar las operaciones de limpieza.

Aprobación: _____

- Sin tuberías ni conductos dentro de la cuba de lavado.

Sostenibilidad



- Acabado en los materiales de mayor calidad para asegurar mayor durabilidad.
- Se le puede implementar el sistema HACCP y el dispositivo de optimización del consumo energético (KillerWatt).

accesorios incluidos

- 2 de Contenedor amarillo para cubiertos PNC 864242
- 1 de Cesto para 18 platos de 240 ó 27 de 150 PNC 867002
- 1 de Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños PNC 867045

accesorios opcionales

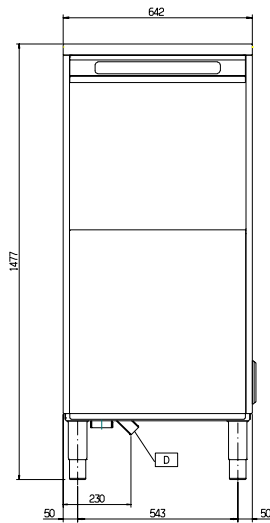
- Descalcificador manual 12lt. PNC 860412 ☐
- Filtro BRITA para una desmineralización parcial PNC 864017 ☐
- Kit para medir la dureza total/parcial del agua PNC 864050 ☐
- Contenedor amarillo para cubiertos PNC 864242 ☐
- Filtro BRITA para una desmineralización total PNC 864367 ☐
- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388 ☐
- 4 contenedores para cubiertos PNC 865574 ☐
- Cesto para 18 platos de 240 ó 27 de 150 PNC 867002 ☐
- Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros PNC 867016 ☐
- Cesto para 16 vasos (h=70mm) PNC 867023 ☐
- Cesto multiuso (500x500x190mm) PNC 867024 ☐
- Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños PNC 867045 ☐
- Cesto de alambre para utensilios PNC 867046 ☐



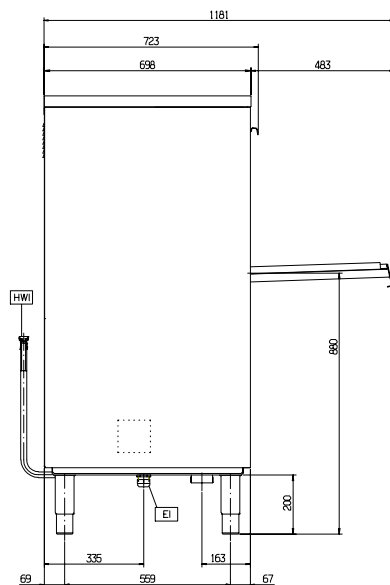
Electrolux
PROFESSIONAL

Lavado de vajilla
Lavautensilios con Wash Safe Control, bomba
de descarga y dispensador de detergente

Alzado

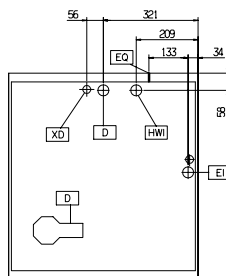


Lateral



- D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
EO = Salida de electricidad
HWI = Entrada de agua caliente
XD = Conexión de detergente
XR = Conexión de abrillantador

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
Total watos	12.1 kW
Potencia de la bomba del ciclo de lavado	0.8 kW

Agua

Elementos eléctricos del ciclo de lavado	3 kW
Duración del ciclo de aclarado caliente	16
Consumo de agua del ciclo de aclarado caliente	3.8
Temperatura del agua de entrada**:	50 °C
Capacidad del cuba del ciclo de lavado	42
Capacidad del boiler (lt)	12

Info

Temperatura del ciclo de lavado:	55-65 °C
Temperatura del ciclo de aclarado caliente	84 °C
Duración ciclos (seg)	55/90/300 / / /
Dimensión interior - ancho	554 mm
Dimensión interior - fondo	570 mm
Dimensión interior - alto	450 mm
Dimensiones externas, ancho	642 mm
Dimensiones externas, fondo	723 mm
Dimensiones externas, alto	1477 mm
Peso neto	97 kg
Peso del paquete	105 kg
Alto del paquete:	1700 mm
Ancho del paquete:	760 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	1.06 m³
Capacidad de los platos	1170/hora
Capacidad del cesto:	65/h

Lavado de vajilla
Lavautensilios con Wash Safe Control, bomba de descarga y
dispensador de detergente

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.01

