

## Lavaggio Stoviglie

### Lavastoviglie carica frontale 1170 piatti/ora con pompa di scarico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**503022 (LU7ADPWS)**

Lavastoviglie carica frontale 1170 piatti/ora con pompa di scarico, boiler atmosferico e addolcitore d'acqua continuo integrato.

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Lavastoviglie multifunzione per piatti e utensili. Caricamento frontale con vano di carico di 450mm. Pannelli esterni, vasca di lavaggio, filtro e bracci di lavaggio e di risciacquo in AISI 304. Vasca di lavaggio (40lt) con angoli arrotondati. Pannelli a doppia parete isolati e porta controbalanciata con doppio stop. 3 cicli di lavaggio programmabili. Ciclo di autolavaggio. Addolcitore d'acqua continuo integrato. Pannello di controllo digitale con temperatura di lavaggio e di risciacquo. Boiler atmosferico (12lt) con funzione svuotamento automatico. Pompa di risciacquo. Pompa di scarico. Il sistema di risciacquo Active garantisce un risciacquo costante alla temperatura di 84°C. La durata del ciclo di risciacquo di 16 secondi può essere prolungata fino a 35 secondi. Sistema di auto diagnosi dei difetti. Dosatore e contenitore brillantante. Predisposta per contenitore esterno di detergente, HACCP e dispositivo di risparmio energetico. Capacità oraria: 1170 piatti/65 cesti 500x530 mm.

Fornita con: n.1 cesto per piatti, n.1 cesto in filo per piatti pizza e vassoi, n.2 contenitori gialli per posate.

## 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.
- 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.
- Facilità di accesso frontale per 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.
- 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 controbalanciata 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.

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

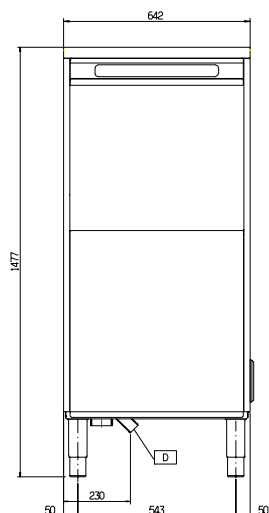
**Accessori inclusi**

- 2 x Contenitore giallo per posate PNC 864242
- 1 x Cesto giallo per 18 piatti piani o 27 piattini, diametro max 240 mm PNC 867002
- 1 x Cesto in filo-piatti pizza, vassoi, e piccoli utensili. PNC 867045

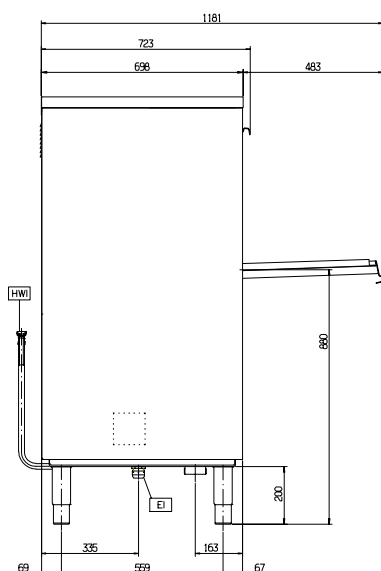
**Accessori opzionali**

- Kit per misurare la durezza totale e parziale dell'acqua PNC 864050 ☐
- Kit dosatore detergente PNC 864218 ☐
- Contenitore giallo per posate PNC 864242 ☐
- Filtro per demineralizzazione totale PNC 864367 ☐
- 4 contenitori gialli per posate PNC 865574 ☐
- Cesto verde per 12 piatti fondi, diametro max 240 mm PNC 867000 ☐
- Cesto giallo per 18 piatti piani o 27 piattini, diametro max 240 mm PNC 867002 ☐
- Griglia di copertura cesti per oggetti piccoli o leggeri PNC 867016 ☐
- Cesto blu per 16 bicchieri, diametro 100 mm, h max 70 mm PNC 867023 ☐
- Cesto in rilsan multifunzione, completo di inserto per tazze, piatti, piattini e contenitore posate PNC 867024 ☐
- Cesto in filo-piatti pizza, vassoi, e piccoli utensili. PNC 867045 ☐
- Cesto in filo per utensili PNC 867046 ☐

### Fronte

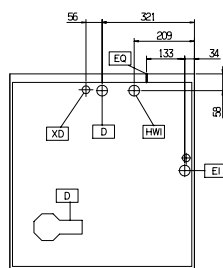


### Lato



- 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         |
| Peso netto:                                      | 100 kg          |
| Peso imballo:                                    | 110 kg          |
| Altezza imballo:                                 | 1700 mm         |
| Larghezza imballo:                               | 760 mm          |
| Profondità imballo:                              | 820 mm          |
| Volume imballo:                                  | 1.06 m³         |
| Capacità piatti:                                 | 1170/ora        |
| Capacità cestello                                | 65/ora          |