

Lavado de vajilla Lavavajillas de capota automática ACTIVE, sistema de filtrado avanzado



504271 (ZHT8TIL)

Lavavajillas de capota automática con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aislamiento termoacústico, dispositivo desincrustante automático, sistema de filtrado avanzado, dispensador abrillantador y bomba de descarga, 80 cestos/h

Descripción

Artículo No.

Lavavajillas con capota automática con paredes de doble aislamiento, paneles externos, frontal y laterales, tanque de lavado, filtro y brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable AISI 304. Utiliza 2 litros de agua limpia por ciclo para el aclarado final. Temperatura de aclarado de 84°C y presión garantizadas por el boiler atmosférico y la bomba de aclarado potenciada integrada. Eficacia de lavado gracias a una potente bomba de 0,8kW y a brazos aspersores superiores e inferiores de acero inoxidable. Dispositivo que elimina automáticamente la cal del circuito hidráulico y de la cámara de lavado. Sistema de aclarado garantizado ACTIVE con indicador led. Una luz verde indica que el proceso de aclarado se ha realizado. Sistema de filtrado avanzado que remueve la mayor parte de la suciedad del agua de lavado. La unidad incluye bomba de desagüe y dispensador de abrillantador y va equipado con mangueras flexibles. Puede colocarse en recto o en esquina y cuenta con patas ajustables en altura.

Aprobación:

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

Características técnicas

- Sistema de filtrado avanzado, que proporciona agua de lavado más limpia y detergente altamente activo asegurando un mejor rendimiento en el lavado y unos costes rutinarios reducidos.
- Boiler atmosférico integrado dimensionado para aumentar la temperatura del agua a un mínimo de 84°C para garantizar el aclarado. No requiere de boiler externo. Temperatura constante de 84°C durante todo el ciclo de aclarado independientemente de la presión del agua de entrada.
- Sistema de aclarado garantizado ACTIVE
- El control de la temperatura del agua garantiza que las temperaturas son las requeridas tanto para el lavado como para el aclarado final.
- Característica "Arranque suave" incorporada, ofrece una protección adicional para los artículos más delicados.
- Comienzo automático al cierre de la capota y elevación automática de la capota al finalizar el ciclo.
- Brazos de lavado y techo inclinados para evitar la filtración de gotas del agua de lavado con detergente sobre los artículos limpios durante la fase de aclarado, garantizando un resultado ideal de lavado.
- El ciclo puede ser interrumpido en cualquier momento elevando la capota.
- Ciclo automático limpieza de la cuba y autovaciado de la bomba de lavado y del boiler para evitar la proliferación de bacterias.
- LED sobre el top que mantiene al operador informado sobre el estado de la máquina.
- Control electrónico actualizable en todo momento, con programación integrada, autodiagnóstico para el servicio y autolimpieza interior automática.
- Dispensador de abrillantador integrado con inicio automático y ciclo continuo para unos perfectos resultados, minimizando las necesidades de mantenimiento y servicio.
- La potencia del boiler se puede fijar desde el panel de control para facilitar las operaciones de los técnicos cuando la potencia total instalada es reducida, evitando la necesidad de abrir la máquina.
- Conexión eléctrica trifásica, convertible a monofásica in situ.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6 mm).
- 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.
- La luz verde del Sistema de Aclarado Garantizado (ACTIVO) confirma que el elemento se ha aclarado correctamente.
- Cumple con las normas NSF/ANSI 3 y DIN 10512.
- Capacidad máxima por hora de 80 cestos o 1.440 platos (modo de alta productividad) fácil de cambiar a 63 cestos o 1.134 platos (modo NSF/ANSI 3) pulsando un botón.
- Ciclos de 45/84/150 segundos (modo de alta productividad); ciclos de 57/84/150 segundos (modo NSF/ANSI 3).

Construcción

- Construido en acero inoxidable de alta resistencia. Tanto la cavidad interior, como la cuba y los paneles exteriores son en acero inoxidables AISI 304.
- Cubo prensado posicionada frontalmente para facilitar la limpieza.

- Capota automática termoacústica de doble pared.
- Brazos de lavado y aclarado e inyectores especialmente diseñados en acero inoxidable para proporcionar una mayor acción de limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable, intercambiables de arriba a abajo, se pueden quitar fácilmente sin necesidad de herramientas para su limpieza.
- Preajustado para la implementación in situ de HACCP y del dispositivo de ahorro energético.
- Elemento de protección contra el fuego y por falta de agua.
- La unidad incluye bomba de descarga y bomba para el dispensador de abrillantador.

Sostenibilidad

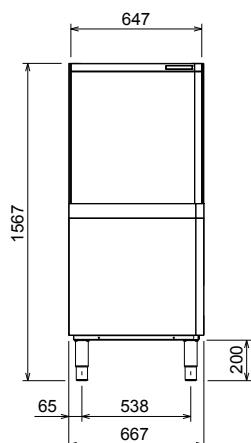
- Dispositivo Desincrustante que asegura la limpieza desincrustante del boiler, del circuito hidráulico y de la cámara de lavado permitiendo un rendimiento mayor y un ahorro del consumo energético, gracias a los elementos de calentamiento de alta eficiencia.
- Sólo requiere 2 litros de agua para cada ciclo de aclarado, lo que asegura un bajo consumo de energía, detergente y abrillantador.
- Dispositivo ZERO LIME que asegura la limpieza desincrustante del boiler, del circuito hidráulico y de la cámara de lavado permitiendo un rendimiento mayor y un ahorro del consumo energético, gracias a los elementos de calentamiento de alta eficiencia.
- La máquina puede conectarse con agua fría**.

accesorios incluidos

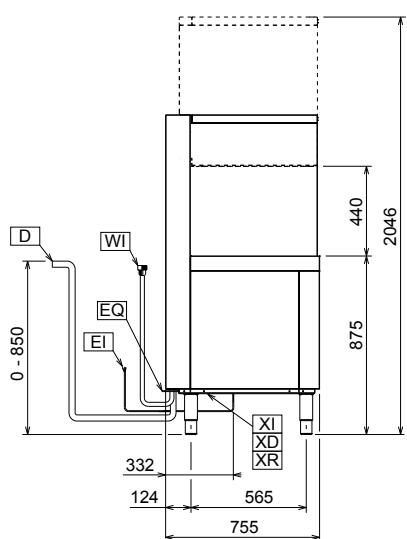
- | | |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| • 2 de Contenedor amarillo para cubiertos | PNC 864242 |
| • 1 de cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm | PNC 867002 |
| • 1 de Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes | PNC 867007 |

accesorios opcionales

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit de 8 contenedores de plástico para cubiertos - amarillo | PNC 780068 | <input type="checkbox"/> |
| • Descalcificador manual 12lt. | PNC 860412 | <input type="checkbox"/> |
| • Descalcificador manual externo 20lt. | PNC 860430 | <input type="checkbox"/> |
| • Cable de conexión HACCP para lavavajillas de capota | PNC 864007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de entrada en acero inoxidable | PNC 864016 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro para una desmineralización parcial | PNC 864017 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para medir la dureza total/parcial del agua | PNC 864050 | <input type="checkbox"/> |
| • Contenedor amarillo para cubiertos | PNC 864242 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro para una desmineralización total | PNC 864367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit dispensador de detergente para lavavajillas de capota | PNC 864369 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Reductor de presión para lavavajillas de una cuba. | PNC 864461 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de cesto y soporte para cesto de lavado de freidora | PNC 864463 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas de 100 mm para lavavajillas de capota | PNC 864464 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 864467 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de cestos de gran peso para lavavajillas de capota | PNC 865493 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 contenedores para cubiertos | PNC 865574 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para 7 bandejas 530x370mm | PNC 866743 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para 12 platos hondos o 12 boles | PNC 867000 | <input type="checkbox"/> |
| • cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm | PNC 867002 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes | PNC 867007 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón | PNC 867009 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros | PNC 867016 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para 25 vasos (h=120mm d=80mm) | PNC 867021 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para 16 vasos (h=70mm) | PNC 867023 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto multiuso (500x500x190mm) | PNC 867024 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para 16 vasos (h=220mm d=100mm) | PNC 867040 | <input type="checkbox"/> |



Alzado



Lateral

CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

D = Desagüe

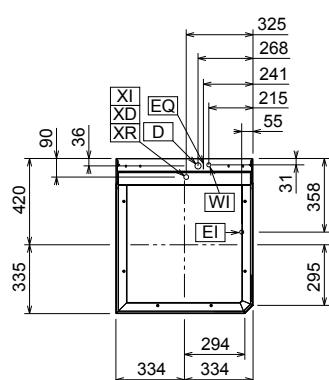
EI = Conexión eléctrica
(energía)

EO = Salida de electricidad

HWI = Entrada de agua caliente

WI = Entrada de agua

XR = Conexión de abrillantador



Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
Convertible a:	230V 1N~; 230V 3~
Potencia instalada por defecto*	9.9 kW
Resistencias de la cuba	3 kW
Potencia instalada reducible:*	6.9 kW
Potencia de los elementos de calentamiento del boiler	9 kW
Boiler reducible a*	6 kW

Aqua

Temperatura del agua de entrada**:	10-65 °C
Tamaño de la línea de desagüe:	20.5mm
Presión del suministro de entrada de agua	0.5-7 bar
Consumo de agua por ciclo	/ 2
Capacidad del boiler (lt)	12
Capacidad de la cuba (lt)	24

Info

* According to market standard, the productivity is declared at an inlet water supply temperature of 50°C . If the water is supplied at 65°C, the power can be reduced by 3 kW without any loss in productivity.

Nº de ciclos: 3

Duración del ciclo - Alta Productividad*: 45/84/150 seg.

Duración del ciclo - Cumple con NSF/ ANSI 3*: 57/84/150 seg.

Cestos/hora - Alta Productividad*: 80

Cestos/hora - Cumple con NSF/ ANSI 3*: 63

Platos/hora*: 1440

Platos/hora - Cumple con NSF/ ANSI 3*: 1134

Temperatura de lavado*: 55-65 °C

Temperatura de lavado - Cumple con NSF/ ANSI 3: 75 °C

Temperatura de aclarado: 84 °C

Peso neto 119 kg

Peso del paquete 132 kg

Volumen del paquete 1.01 m³

Tamaño del paquete (LxPxA): 667x755x1567 mm

** When connected to cold water, the cycle time will be prolonged accordingly. The machine will have productivity per hour of 48 racks at 10°C supply temperature or 55 racks at 20°C supply temperature.

Emisión de aire:

Calor latente:

504271 (ZHT8TIL) 500 W

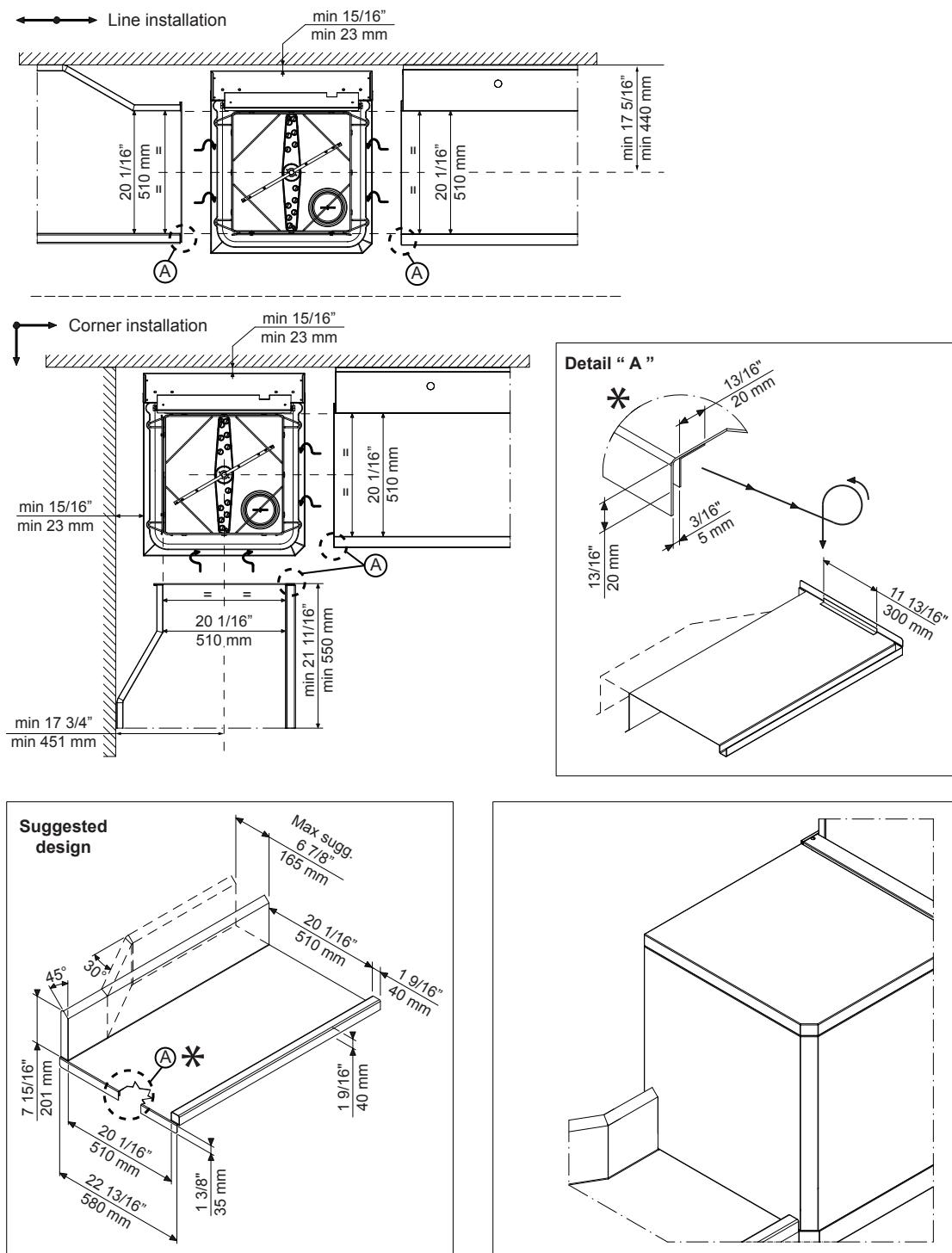
Calor sensible:

504271 (ZHT8TIL) 2000 W

Sostenibilidad

Nivel de ruido <63 dBA

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 Nr : 59566BD00