

**Lavado de vajilla**  
**Lavavajillas de Cesto Arrastrado**  
**Multiacclarado, Ventless, descalcif.**  
**autom., el, 150c/h, dcha>izq**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**536002 (ZMR15NERV)**

Lavavajillas eléctrico,  
Derecha. Bomba de Calor  
Ventless, sistema de aclarado  
garantizado ACTIVE, aclarado  
constante, descalcificación  
automática del circuito  
hidráulico,ZERO-LIME  
autolimpieza, sistema  
avanzado de filtrado, pantalla  
táctil, velocidad variable,  
puertas aisladas

de máxima capacidad, otra en conformidad con la normativa DIN 10510 y la más lenta en conformidad con la normativa NSF/ANSI 3. Panel de control intuitivo que facilita información en todo momento. Puertas contra balanceadas y aisladas para reducir el ruido y mantener el calor en el interior de la máquina. Desagu e muy sencillo a trave's del panel de control. Ciclo de auto limpieza y ciclo de higienizacio'n que incluyen tambie'n la parte interna de las puertas. El sistema modular permite un transporte ma's sencillo del equipo y personalizarlo o actualizarlo in situ en todo momento.

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Lavavajillas de cesto arrastrado Multiacclarado Zanussi, derecha. Bomba de calor Ventless integrada que captura la energía del aire extraído para calentar el agua fría de entrada para el tanque de lavado y el boiler. Ciclo de descalcificación del circuito hidráulico y de los tanques de lavado y aclarado. Área de multi-aclarado con sistema de aclarado garantizado integrado ACTIVE y bomba de aclarado que garantizan una presión constante durante la fase de aclarado. Sistema múltiple de filtrado Avanzado que elimina todos los restos de comida del agua de lavado asegurando el agua limpia durante ma's tiempo con mayor eficiencia del detergente. Los brazos de lavado esta'n posicionados para cubrir toda la longitud de la cuba de lavado. Limpieza garantizada gracias a la potente bomba de lavado y al disen~o especial de los inyectores de los brazos de lavado. La temperatura del agua del lavado es de 55-65°C. El agua del aclarado final se calienta hasta los 85°C y el misma agua se utiliza en las fases de pre-aclarado a una temperatura de 70°C. Multiacclarado Zanussi con dos tanques de aclarado y múltiples brazos de aclarado que reutilizan el agua de aclarado varias veces asegurando la limpieza en el área de lavado. En la fase de aclarado el consumo de agua fría es siempre de 0,4 litros/cesta a cualquier velocidad. 3 velocidades: una

Aprobación: \_\_\_\_\_

## Características técnicas

- Sistema avanzado de filtrado, 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 ACTIVE que aumenta la temperatura del agua hasta los 85°C para higienizar el agua del aclarado. No hace falta un boiler externo. El "salto en aire" y la bomba de aclarado integradas garantizan también una presión constante del agua de aclarado independientemente de las condiciones del agua de entrada.
- 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.
- El operador puede elegir tres velocidades de la cinta transportadora a través del panel de control y puede personalizar según necesidad.
- Los brazos de lavado están posicionados para cubrir toda la longitud de la cuba de lavado.
- 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 del agua fuera de la máquina.
- 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.

## 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.
- El sistema modular permite personalizar y añadir módulos de pre-lavado, lavado y hasta 2 módulos de secado in situ.
- Longitud de mesa a mesa, 1780 mm.

## Sostenibilidad

- Bomba de calor Ventless incluida que aspira el calor presente en el lavavajillas para calentar el agua fría de entrada que llena las cubas de lavado y de aclarado, permitiendo un ahorro de energía significativo. La humedad, la cantidad y la temperatura del aire liberada en el ambiente se reducen radicalmente: no es necesario un sistema de extracción para el lavavajillas (conforme con la normativa local y con la normativa VDI 2052).
- El dispositivo de descalcificación automático asegura la remoción 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 los elementos de calefacción y una reducción en los consumos de energía
- La tecnología de aclarado múltiple garantiza un consumo de 0,4 litros de agua por cesto durante el aclarado, a pesar de la velocidad de la cinta para poder asegurar bajos consumos de energía, agua, detergente y abrillantador.
- Capacidad máxima de 150 cestos por hora, conforme con las normativas NSF ANSI 3 o DIN 10510.
- Todas las cubas están sin tubería interna para evitar la acumulación de restos de comida.
- 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

- 1 de Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado PNC 865282
- 1 de Kit contador de agua PNC 865286

### accesorios opcionales

- Zona de aire caliente sin puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi PNC 534056
- Módulo de prelavado medio para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi con Bomba de Calor Ventless, descalcificación automática del circuito hidráulico PNC 535033
- Módulo de prelavado largo para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi con Bomba de Calor Ventless, descalcificación automática del circuito hidráulico PNC 535035
- Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi PNC 535038
- Kit para adaptar mesa motorizada con Rack Type green&clean - Europa, GB, O.M., Africa, Asia, Latinoamérica, Oceanía PNC 865232
- Soporte de conexión para estante inferior plano y estantes inferiores con rejilla (a utilizar si la cinta transportadora está conectada directamente al lavavajillas rack type con cubierta antisalpicaduras) PNC 865235
- Placa inclinada para mesa de rodillos PNC 865253
- Fondo para protector antisalpicaduras PNC 865254
- Kit para convertir un módulo de prelavado en un módulo de lavado PNC 865281
- Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type PNC 865284
- Kit de conexión electrónica para mesa motorizada PNC 865290
- Kit panel antisalpicaduras para cambiar en la capota antisalpicaduras de la mesa en curva 90° PNC 865291
- 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 PNC 922696

### Eléctrico

<b>Suministro de voltaje</b>	
<b>536002 (ZMR15NERV)</b>	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Potencia instalada por defecto*</b>	22.4 kW
<b>Potencia eléctrica min:</b>	15.4 kW
<input type="checkbox"/> Cuando la maquina funciona a una velocidad conforme con la normativa DIN 10510.	
<input type="checkbox"/> <b>Consumo de energía:</b>	18.2 kWh
En condiciones normales de trabajo.	
<input type="checkbox"/> <b>Elementos de calentamiento de la cuba de lavado:</b>	7 kW
<input type="checkbox"/> <b>Elementos de calentamiento de la cuba triple:</b>	3.5 kW
<input type="checkbox"/> <b>Resistencias del boiler</b>	3.5 kW
<input type="checkbox"/> <b>Dimensiones bomba de lavado:</b>	1.5 kW
<input type="checkbox"/> <b>Dimensiones bomba de aclarado (final, duo, triple):</b>	0.55 / 0.32 / 0.32 kW

### Agua

<input type="checkbox"/> <b>Tamaño de la línea de entrada de agua:</b>	G 3/4"
<input type="checkbox"/> <b>Dimensiones tubería entrada agua fría:</b>	G 3/4"
<input type="checkbox"/> <b>Tamaño de la línea de desagüe:</b>	50mm
<input type="checkbox"/> <b>Presión del suministro de entrada de agua</b>	2-7 bar
<input type="checkbox"/> <b>Temperatura de entrada del suministro de agua (lavado y aclarado)</b>	5 - 65°C
<input type="checkbox"/> Lo más alta la temperatura, lo más rápido el calentamiento. Temperatura recomendada: 50°C.	
<input type="checkbox"/> <b>Temperatura de entrada del suministro de agua (aclarado y pre lavado)</b>	5 - 30 °C
<input type="checkbox"/> <b>Dureza del suministro de entrada de agua</b>	0-14 °fH / 0-8°dH
<input type="checkbox"/> Por abajo de los 7°fH/4°dH se necesitan detergentes y abrillantadores especiales.	
<input type="checkbox"/> <b>Caudal de la bomba de lavado:</b>	500 l/h
<input type="checkbox"/> <b>Máximo caudal de desagüe:</b>	1.8 l/s
<input type="checkbox"/> <b>Tamaño de la cuba de lavado:</b>	70 l
<input type="checkbox"/> <b>Dimensiones cuba de aclarado duo:</b>	20 l
<input type="checkbox"/> <b>Dimensiones cuba de aclarado triple:</b>	20 l
<input type="checkbox"/> <b>Consumo de agua de aclarado:</b>	

### Info

<b>Productividad por hora (max. Velocidad)</b>	150 cestos/2700platos
<b>Productividad por hora (velocidad conforme a DIN):</b>	114 cestos/2052 platos
<b>Productividad por hora (velocidad compatible con NSF):</b>	96 cestos/1728 platos
<b>Temperatura de lavado</b>	55 - 65 °C
<b>Temperatura de aclarado Duo:</b>	75-80 °C

Temperatura de aclarado final: 85 °C

Temperatura del aclarado triple: 70 - 75 °C

Dimensiones externas, ancho: 2380 mm

For transportation purpose only, the height can be reduced to 2000mm by adjusting the feet and removing the fan on the top.

Dimensiones externas, fondo: 895 mm

Para transporte, se puede reducir la profundidad hasta 795mm removiendo el panel de control central y las manillas de las puertas.

Dimensiones externas, alto: 2100 mm

Alto con la puerta abierta: 2100 mm

Tamaño del hueco de carga (ancho): 530 mm

Tamaño del hueco de carga (alto): 490 mm

Peso neto: 620 kg

Peso del paquete: 673 kg

Alto del paquete: 2260 mm

Ancho del paquete: 1040 mm

Fondo del paquete: 2560 mm

Volumen del paquete: 6.02 m<sup>3</sup>

Normativa de referencia utilizada para medir el ruido: IEC60335-2-58 anexo AA.

Distancia entre mesas: 2380 mm

### Emisión de aire:

Flujo de aire (entrada, salida): 700 / 0 m<sup>3</sup>/h

Temperatura del aire: 25 - 0 °C

Humedad del aire (entrada, salida): 95 / 0 % r.h.

Los datos están medidos en condiciones ambientales de 25°C y 60% h.r., agua de entrada de 18°C y se refieren exclusivamente a la maquina.

Calor latente: 3400 W

Calor sensible: 3300 W

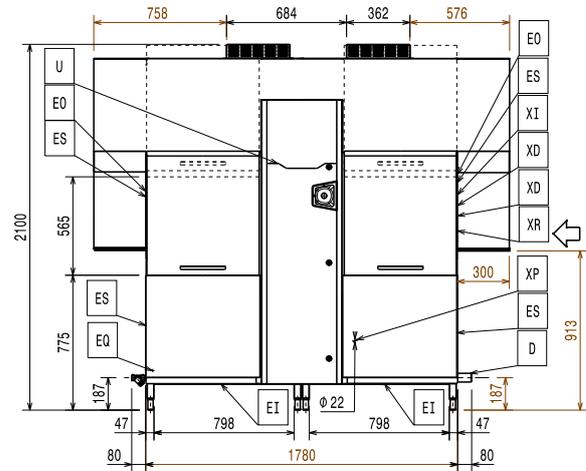
Este modelo necesita sistema de extracción de vahos. Por favor consultar el adjunto "Recommended Exhaust Hood Design".

### Sostenibilidad

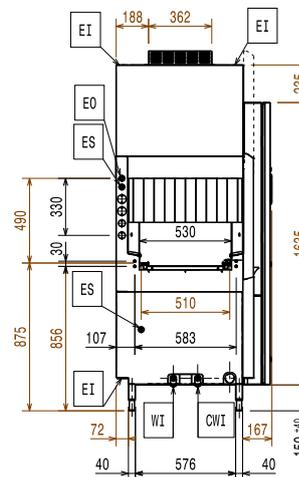
Consumo de agua de aclarado a máx. velocidad: 60 l/h

Nivel de ruido: <62 dBA

### Alzado



### Lateral



**CWI** = Entrada de agua fría

**D** = Desagüe

**EI** = Conexión eléctrica (energía)

**EO** = Salida de electricidad

**EQ** = Tornillo equipotencial

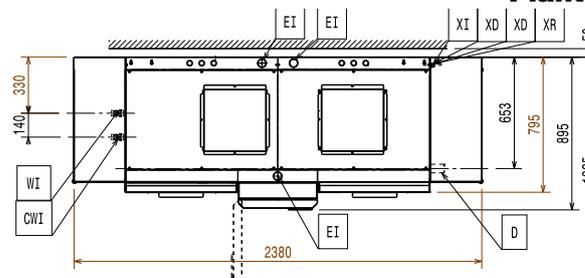
**ES** = Señal eléctrico IN/OUT

**HWI** = Entrada de agua caliente

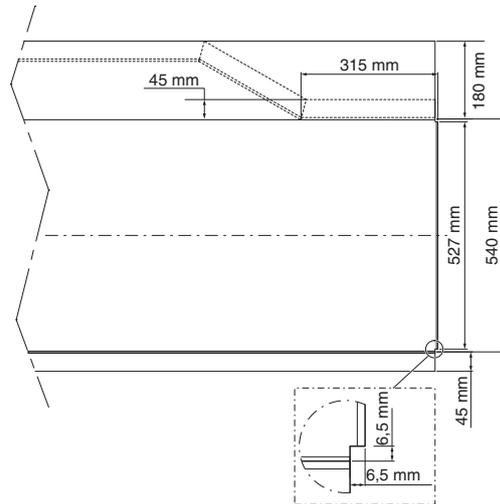
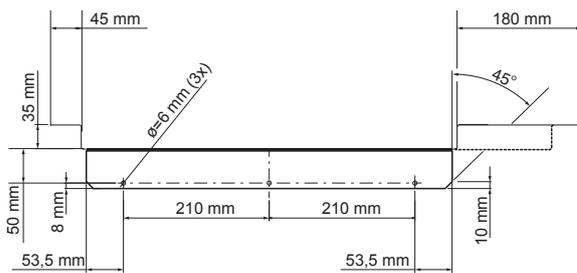
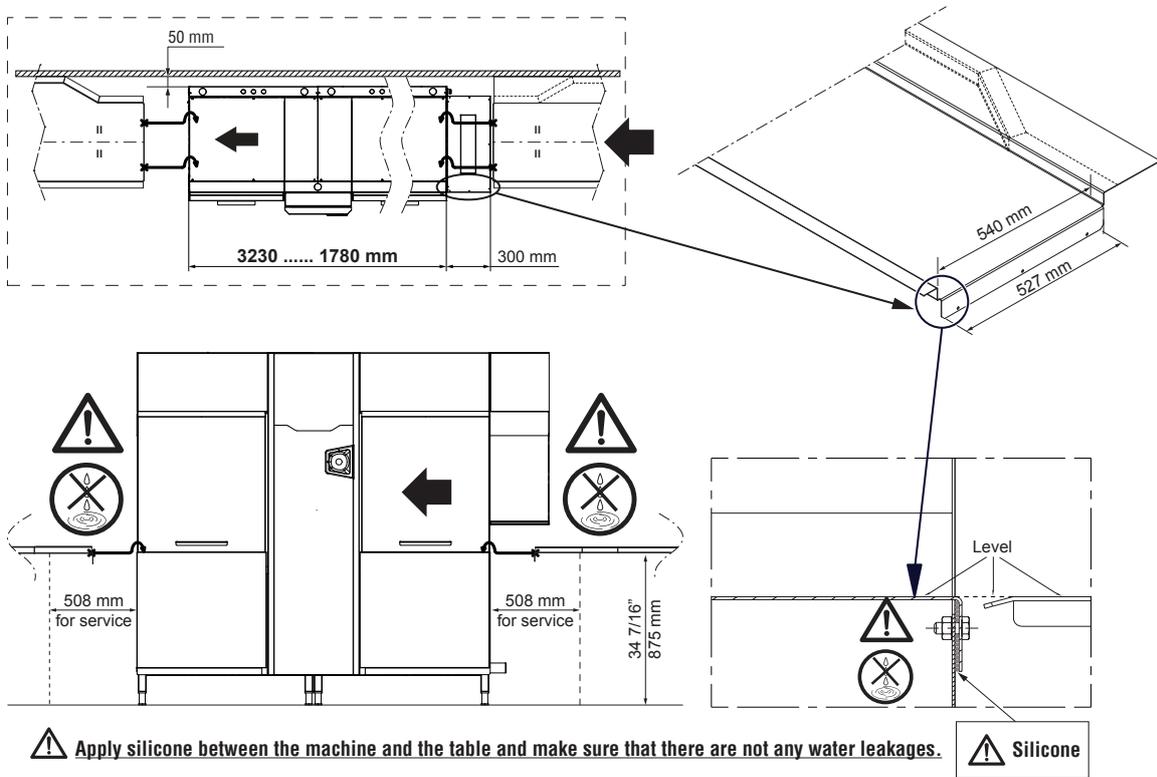
**U** = Puerto USB

**WI** = Entrada de agua

### Planta



**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