

**Lavado de vajilla**  
**Rack Type multiacclarado, 150 cestos/hora,**  
**secadora grande, eléctrico, derecha>**  
**izquierda, dispositivo de ahorro de energía,**  
**sistema de aclarado ACTIVE garantizado**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



536028 (ZMR15LEREW)

Rack Type multiacclarado, 150 cestos/hora, secadora grande, eléctrico, derecha>izquierda, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas. T

## Descripción

### Artículo No.

Unidad que será lavavajillas Zanussi Rack Type multiacclarado con secadora. Funcionamiento de derecha a izquierda. 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. 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. El lavado se realiza en agua circulante a 55-65 °C. El aclarado final se realiza con agua limpia calentada hasta los 85 °C, que se reutiliza en varias fases del preaclarado a unos 70 °C. El multiacclarado con cubas de doble aclarado y los brazos de multiacclarado reutilizan varias veces el agua de aclarado para garantizar la higiene de los objetos lavados. Consumo constante de

0,4 litros/cesto de agua fría de aclarado a cualquier velocidad de transportador. El operador puede seleccionar entre tres velocidades de transportador, una para capacidad máxima, una conforme con DIN 10510 y una certificada de acuerdo con NSF/ANSI 3. La secadora grande incluida proporciona platos totalmente secos utilizando aire interno y externo. 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 desinfección 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

- 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.
- 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.
- 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.
- La zona de secado elimina cualquier trazo de agua de la vajilla a través de un ventilador potenciado que extrae el aire seco del exterior mezclándolo con el aire interno, enfriando suficientemente la temperatura de los platos secos para un seguro manejo.

Aprobación: \_\_\_\_\_

- 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.
- 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, 2670 mm.

## 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.
- 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 capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético PNC 865280
- 1 de Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado PNC 865282

## accesorios opcionales

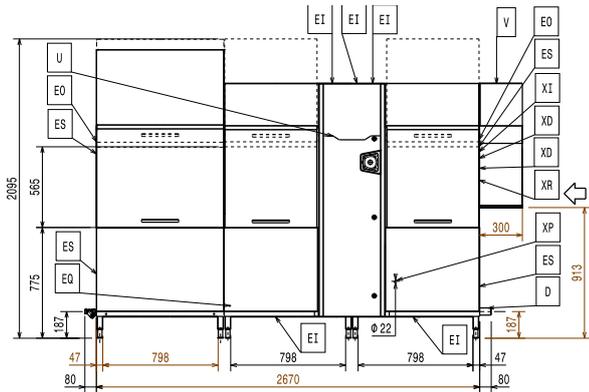
- Zona de aire caliente sin puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi PNC 534056
- Zona de prelavado medio para RT Multiacclarado con ESD y ZERO-LIME PNC 535036
- Amplia zona de prelavado para lavavajillas Rack Type green&clean Multi-Rinse Electrolux con dispositivo de ahorro energético, dispositivo ZERO LIME, homologación WRAS/Watermark PNC 535037
- Zona de secado 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
- Placa inclinada para mesa de rodillos PNC 865253
- Fondo para protector antisalpicaduras PNC 865254

## Construcción

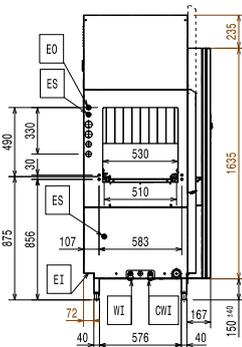
- Gracias al exclusivo sistema modular la máquina se puede desmontar/ensamblar en cualquier momento y en cualquier sitio según las necesidades de transporte y las necesidades actuales o futuras del cliente.
- Todos los componentes principales están fabricados en acero inoxidable anticorrosivo AISI 304: 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.

- Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético PNC 865280
- 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 contador de agua PNC 865286
- 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
- Panel lateral superior en sustitución de la capota antisalpicaduras del RT con ESD 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 PNC 922696

**Alzado**

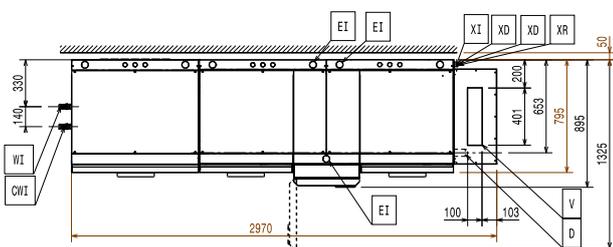


**Lateral**



- 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**



**Eléctrico**

<b>Suministro de voltaje</b>	<b>536028 (ZMR15LEREW)</b>	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Potencia instalada por defecto*</b>		36.3 kW
<b>Potencia eléctrica min:</b>		29.3 kW
Cuando la máquina funciona a velocidad conforme con DIN 10510.		
<b>Consumo de energía:</b>		33.2 kWh
En condiciones de trabajo medias.		
<b>Elementos de calentamiento de la cuba de lavado:</b>		14 kW
<b>Elementos de calentamiento de la cuba triple:</b>		7 kW
<b>Resistencias del boiler</b>		3.5 kW
<b>Dimensiones bomba de lavado:</b>		1.5 kW
<b>Dimensiones bomba de aclarado (final, duo, triple):</b>		0.55 / 0.32 / 0.32 kW

**Agua**

<b>Tamaño de la línea de entrada de agua:</b>	G 3/4"
<b>Dimensiones tubería entrada agua fría:</b>	G 3/4"
<b>Tamaño de la línea de desagüe:</b>	50mm
<b>Presión del suministro de entrada de agua</b>	1.5-6 bar
<b>Temperatura de entrada del suministro de agua (lavado y aclarado)</b>	5 - 65°C
Cuanto mayor sea la temperatura, más rápido será el calentamiento. Temperatura recomendada: 50°C.	
<b>Temperatura de entrada del suministro de agua (aclarado y pre lavado)</b>	5 - 30 °C
<b>Dureza del suministro de entrada de agua</b>	0-14 °fH / 0-8°dH
Por debajo de 7 °fH/4 °dH se necesita detergente y abrillantador especial.	

<b>Caudal de la bomba de lavado:</b>	500 l/h
<b>Máximo caudal de desagüe:</b>	1.8 l/s
<b>Tamaño de la cuba de lavado:</b>	70 l
<b>Dimensiones cuba de aclarado duo:</b>	20 l
<b>Dimensiones cuba de aclarado triple:</b>	20 l
<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
<b>Temperatura de aclarado final:</b>	85 °C
<b>Temperatura del aclarado triple:</b>	70 - 75 °C
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	2970 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	895 mm

Solo con fines de transporte, la profundidad puede reducirse a 795 mm quitando la caja de control y el tirador de la puerta.

<b>Dimensiones externas, alto</b>	2020 mm
<b>Alto con la puerta abierta</b>	2095 mm
<b>Tamaño del hueco de carga (ancho):</b>	530 mm
<b>Tamaño del hueco de carga (alto):</b>	490 mm
<b>Peso neto</b>	515 kg
<b>Peso del paquete</b>	640 kg
<b>Alto del paquete:</b>	2260 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	3442 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	1035 mm
<b>Volumen del paquete</b>	8.05 m <sup>3</sup>

Norma de referencia empleada para medir el ruido: IEC60335-2-58, anexo AA.

<b>Distancia entre mesas:</b>	2970 mm
-------------------------------	---------

### Emisión de aire:

<b>Flujo de aire (entrada, salida):</b>	145 / 15 m <sup>3</sup> /h
<b>Temperatura del aire:</b>	45 - 45 °C
<b>Humedad del aire (entrada, salida):</b>	100 / 100 % r.h.

Los datos se miden en los puntos de descarga en condiciones ambientales de 25 °C y 60 % de HR, con el agua entrante a 18 °C, y solo se refieren a la máquina.

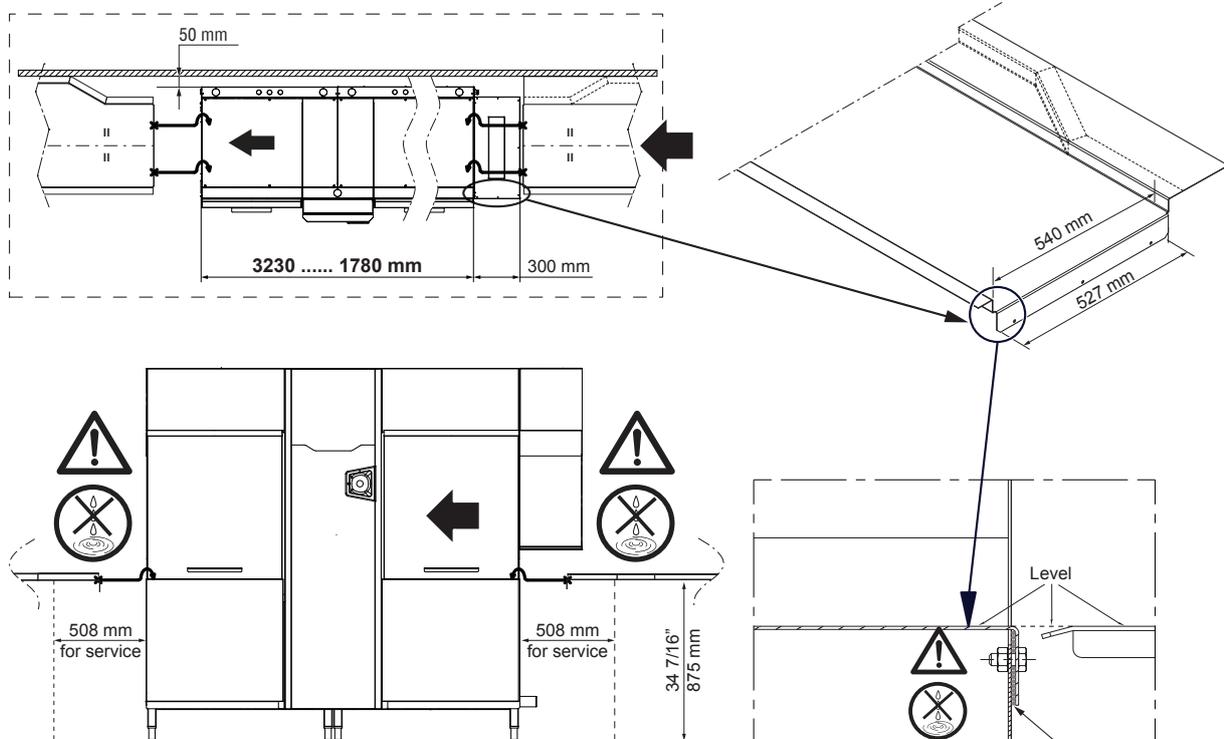
<b>Calor latente:</b>	12300 W
<b>Calor sensible:</b>	5000 W

Este modelo requiere capota de ventilación. Consulte el diseño de capota de descarga recomendado que se adjunta.

### Sostenibilidad

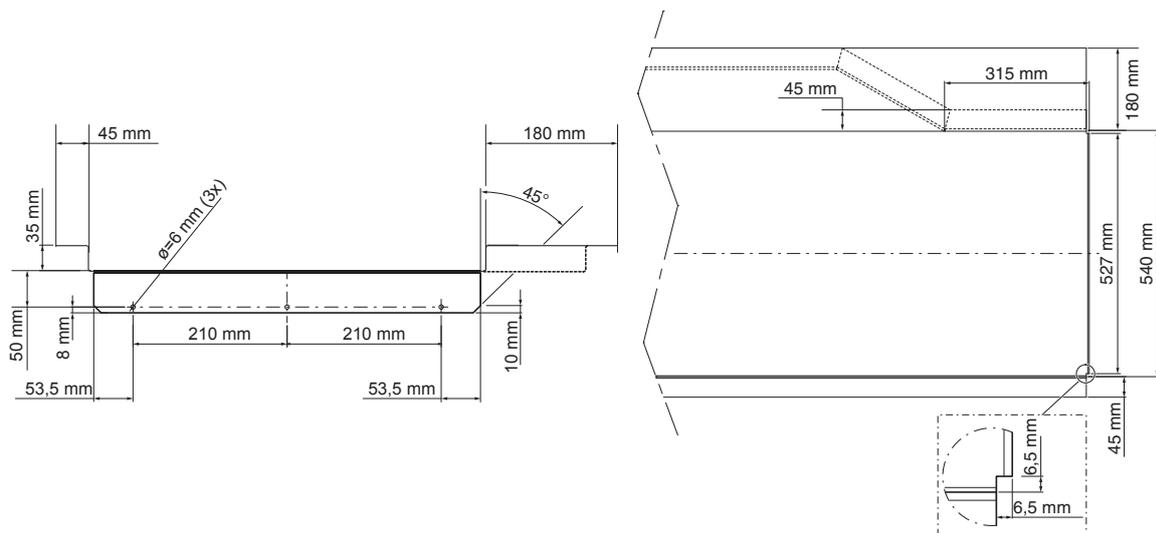
<b>Consumo de agua de acclarado a máx. velocidad:</b>	60 l/h
<b>Nivel de ruido</b>	<62 dBA

## RECOMMENDED TABLE CONNECTION



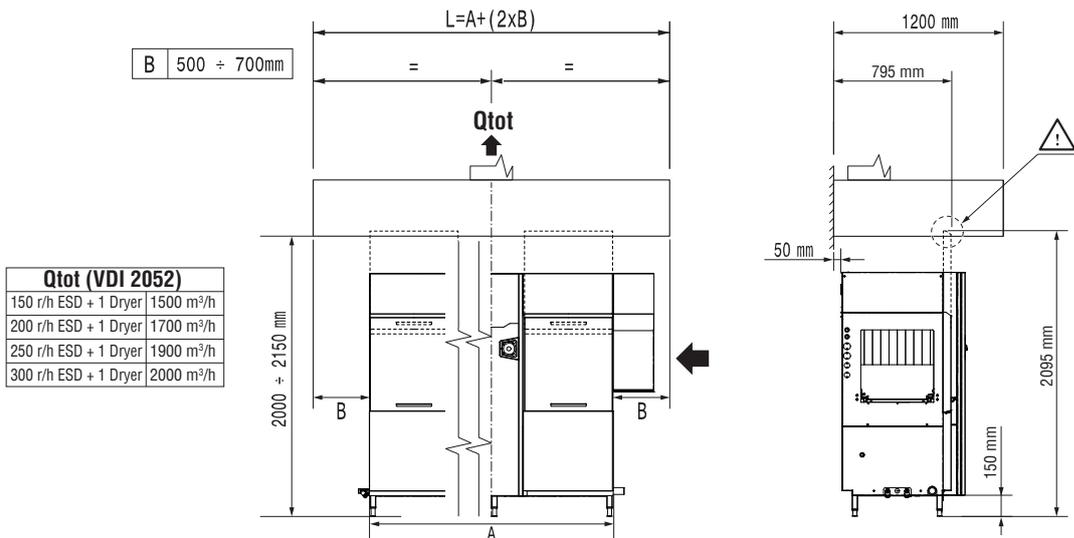
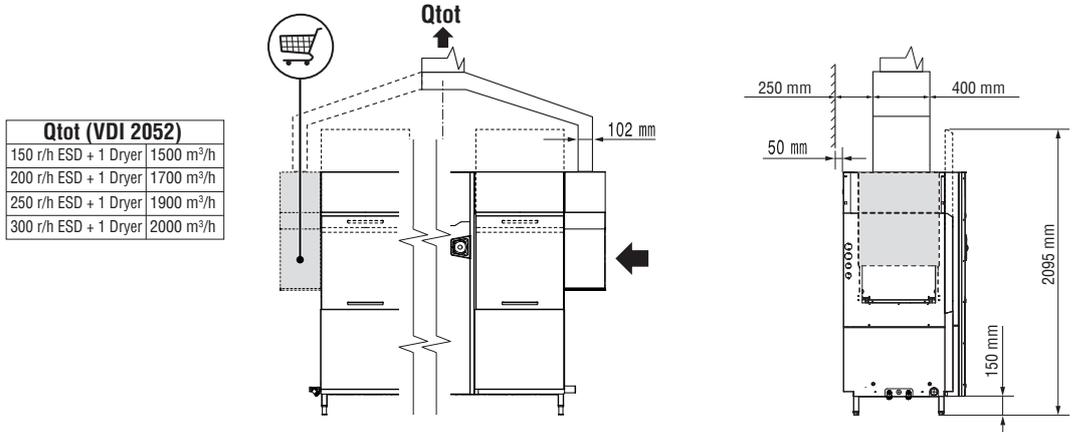
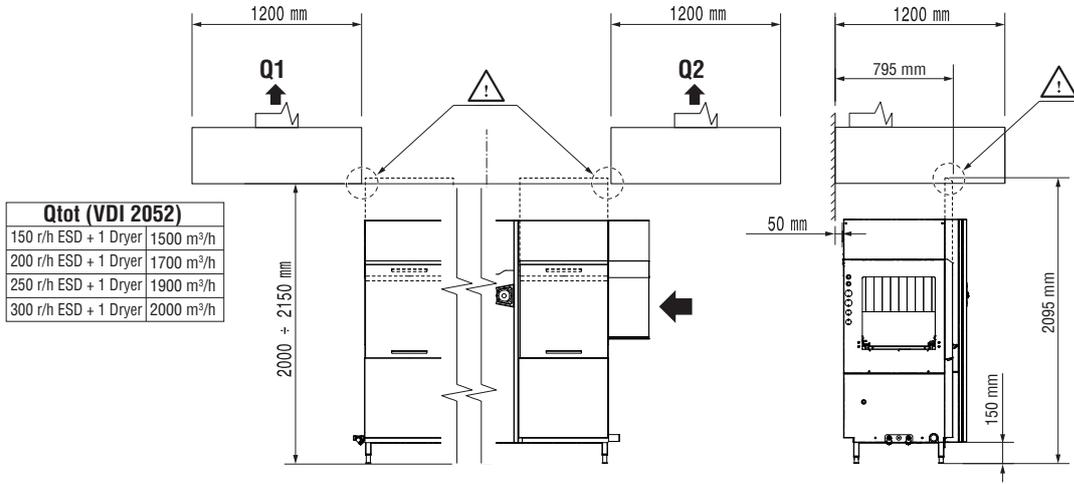
**⚠ Apply silicone between the machine and the table and make sure that there are not any water leakages.**

**⚠ Silicone**



**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.**

**RECOMMENDED HOOD DESIGN OPTIONS**



All exhaust hoods must be dimensioned and installed 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. 59566N800**  
**EDITION 03.2017**