

**Lavado de vajilla**  
**Lavavajillas Rack Tipe Multiacclarado**  
**Zero Lime, ahorro energético.**  
**ACTIVE, aclarado constante con aut**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**536030 (ZMR20MEREW)**

Lavavajillas Multiacclarado de 200 C/H, con prelavado y secado mediano, eléctrico, derecha > izquierda, dispositivo de ahorro de energía, sistema de enjuague ACTIVO garantizado, enjuague constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable.

**Descripción**

**Artículo No.**

Lavavajillas Multiacclarado Zanussi con secado. Dirección de funcionamiento de derecha a izquierda. El dispositivo de ahorro de energía (ESD) incorporado recupera el calor dentro de la máquina para calentar el agua fría entrante a la caldera. El dispositivo ZERO LIME descalcifica automáticamente todo el circuito hidráulico y todas las cámaras de lavado y enjuague. El área de enjuague múltiple con sistema de control de lavado seguro incorporado y bomba de refuerzo de enjuague garantiza una presión de enjuague constante. El sistema de filtrado CLEAR BLUE elimina la mayor parte de la suciedad del agua de lavado para garantizar agua limpia durante mucho tiempo. La zona de prelavado media incluida funciona con agua fría de máx. 40 ° C. Los brazos de lavado de contacto máximo con agua (MWC) se colocan a lo largo de todo el tanque de lavado. El lavado se realiza con agua que circula a 55-65 ° C. El enjuague final se realiza con agua limpia calentada hasta 85 ° C que se reutiliza en varias fases en el enjuague previo a alrededor de 70 ° C. El enjuague múltiple con tanques de enjuague doble y brazos de enjuague múltiple reutiliza el agua de enjuague varias veces para garantizar la higiene de los productos lavados. Consumo constante de agua fría de enjuague de 0,4 litros / cremallera en cualquier velocidad del transportador. El operador puede seleccionar tres velocidades del transportador, una para la capacidad máxima, una que cumple con DIN 10510 y otra certificada según NSF / ANSI 3. El secador mediano incluido proporciona platos completamente secos con aire externo e interno. El panel de control intuitivo de la pantalla táctil proporciona una comunicación fácil en diferentes niveles. Fácil drenaje de agua a través del panel de control. El ciclo estándar de autolimpieza al final del día y el ciclo de saneamiento incluyen el lado interno de la puerta. La modularidad permite la entrega dividida, la personalización y la actualización en el sitio y con el 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.
- Capacidad máxima de 200 cestos por hora, conforme con las normativas NSF ANSI 3 o DIN 10510.
- El operador puede elegir tres velocidades de la cinta transportadora a través del panel de control y puede personalizar según necesidad.
- El modulo de pre-lavado utiliza agua fría para quitar los restos de comida de las vajillas mejorando así el rendimiento del lavado.
- 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.
- 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 e 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

**Aprobación:**

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, 2900mm.

### 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.
- 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.

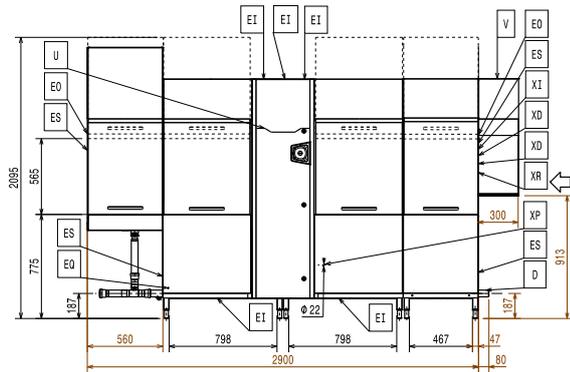
### accesorios opcionales

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Zona de aire caliente sin puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi   | PNC 534056 | <input type="checkbox"/> |
| • Zona de prelavado medio para RT Multiacclarado con ESD y ZERO-LIME   | PNC 535036 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi  | PNC 535038 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante inferior liso con orificio de drenaje para ventilador de aire caliente, 560 mm   | PNC 863228 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante inferior de rejilla para ventilador de aire caliente, 555 mm   | PNC 863229 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para adaptar mesa motorizada con Rack Type green&clean - Europa, GB, O.M., África, Asia, Latinoamérica, Oceanía  | PNC 865232 | <input type="checkbox"/> |
| • Placa inclinada para mesa de rodillos  | PNC 865253 | <input type="checkbox"/> |
| • Fondo para protector antisalpicaduras  | PNC 865254 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético   | PNC 865280 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir un módulo de prelavado en un módulo de lavado   | PNC 865281 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type  | PNC 865284 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit contador de agua   | PNC 865286 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión electrónica para mesa motorizada   | PNC 865290 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit panel antisalpicaduras para cambiar en la capota antisalpicaduras de la mesa en curva 90°  | PNC 865291 | <input type="checkbox"/> |
| • Par de patas para cintas transportadoras largas conectadas directamente al lavavajillas rack type con ventilador de aire caliente  | PNC 865477 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral superior en sustitución de la capota antisalpicaduras del RT con ESD   | PNC 865489 | <input type="checkbox"/> |
| • Conexión HACCP para Rack Type multi-acclarado  | PNC 865490 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de descalcificación y ósmosis inversa para lavavajillas rack type con boiler atmosférico   | PNC 865494 | <input type="checkbox"/> |
| • Placa Ethernet (NIU-LAN) para lavavajillas Rack Type   | PNC 922696 | <input type="checkbox"/> |

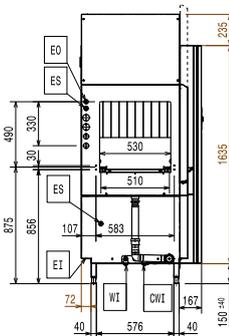
### accesorios incluidos

- 1 de Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi PNC 535038
- 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

**Alzado**

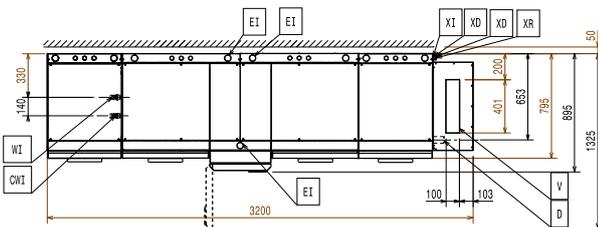


**Lateral**



- 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>536030 (ZMR20MEREW)</b>	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Potencia instalada por defecto*</b>	34.1 kW
<b>Potencia eléctrica min:</b>	27.1 kW
When the machine runs at DIN 10510 compliant speed.	
<b>Consumo de energía:</b>	29.6 kWh
At average working conditions.	
<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>	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
The higher the temperature, the faster the warm-up. Recommended temperature: 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
When below 7°fH/4°dH special detergent and rinse aid are needed.	

<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>	200 cestos/3600 platos
<b>Productividad por hora (velocidad conforme a DIN):</b>	148 cestos/2664 platos
<b>Productividad por hora (velocidad compatible con NSF):</b>	130 cestos/2340 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>	3200 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	895 mm

For transportation purpose only, the depth can be reduced to 795mm by removing the control box and the door handles.

<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>	580 kg
<b>Peso del paquete</b>	666 kg
<b>Alto del paquete:</b>	2260 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1040 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	3990 mm
<b>Volumen del paquete</b>	9.38 m <sup>3</sup>

Reference norm used to measure the noise: IEC60335-2-58 annex AA.

<b>Distancia entre mesas:</b>	3200 mm
-------------------------------	---------

### Emisión de aire:

<b>Flujo de aire (entrada, salida):</b>	86 / 15 m <sup>3</sup> /h
<b>Temperatura del aire:</b>	27 - 45 °C
<b>Humedad del aire (entrada, salida):</b>	100 / 100 % r.h.

The data is measured at exhaust points at 25°C and 60% r.h. ambient conditions, 18°C inlet water temperature and refer only to the machine.

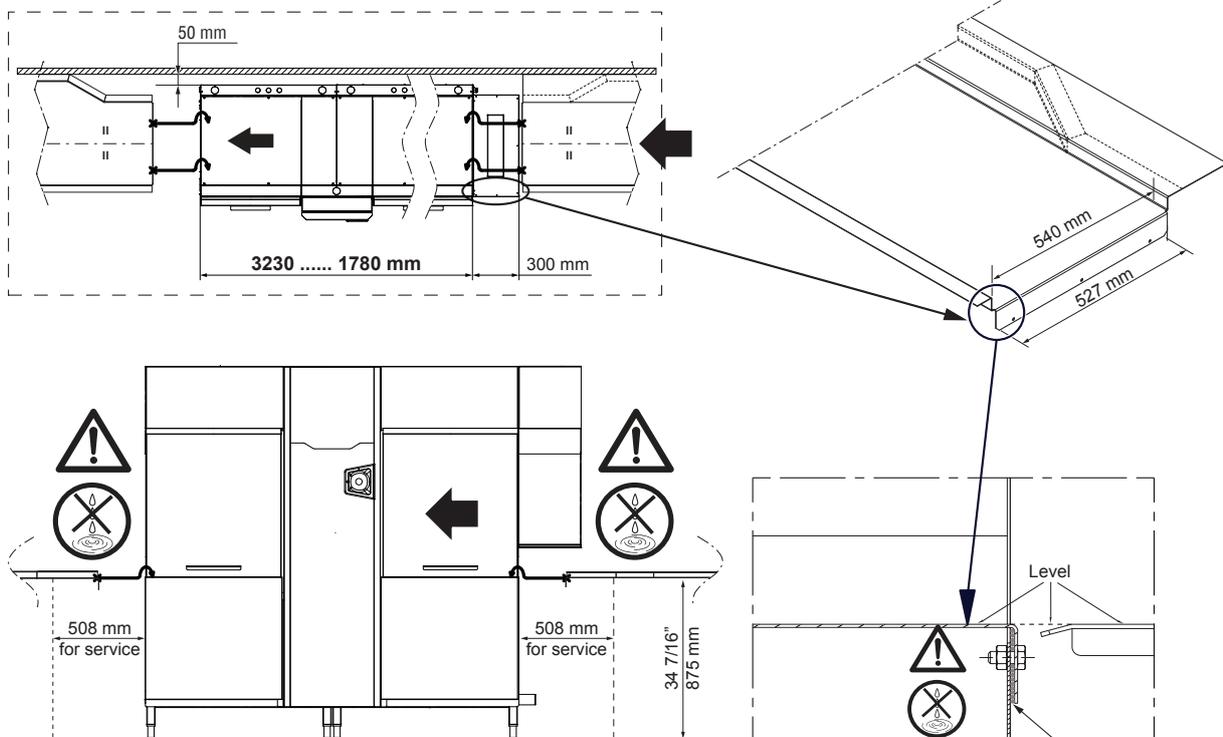
<b>Calor latente:</b>	6900 W
<b>Calor sensible:</b>	4700 W

This model requires a ventilation hood. Please refer to the attached "Recommended Exhaust Hood Design".

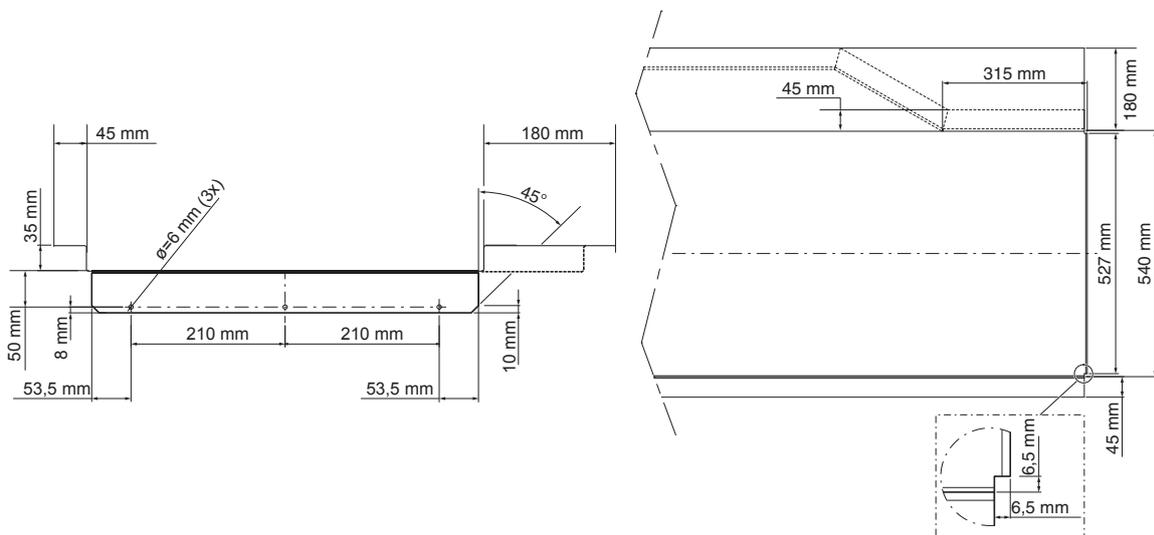
### Sostenibilidad

<b>Consumo de agua de aclarado a máx. velocidad:</b>	80 l/h
<b>Nivel de ruido</b>	<62 dBA

**RECOMMENDED TABLE CONNECTION**

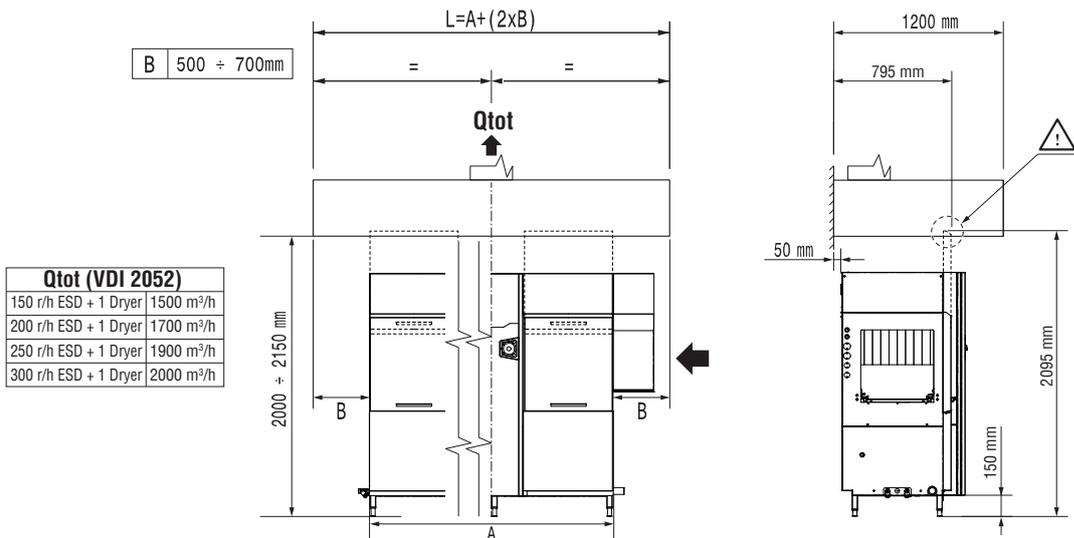
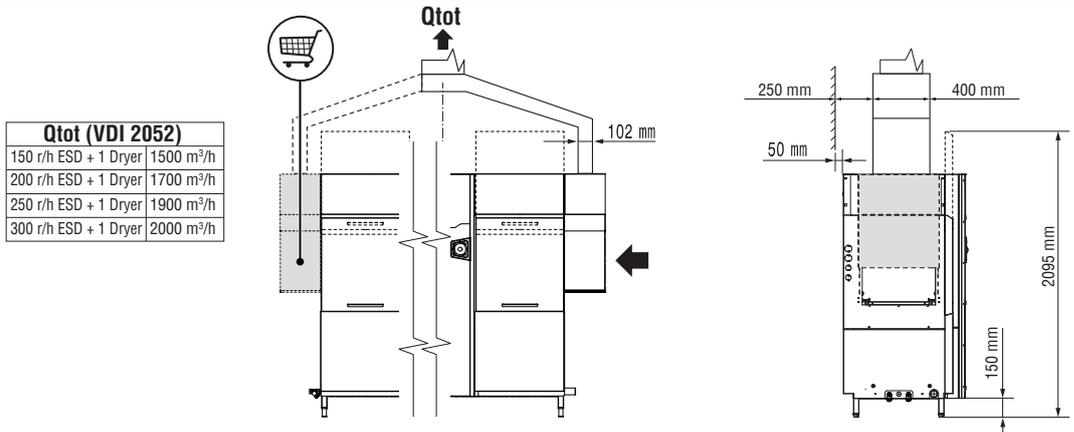
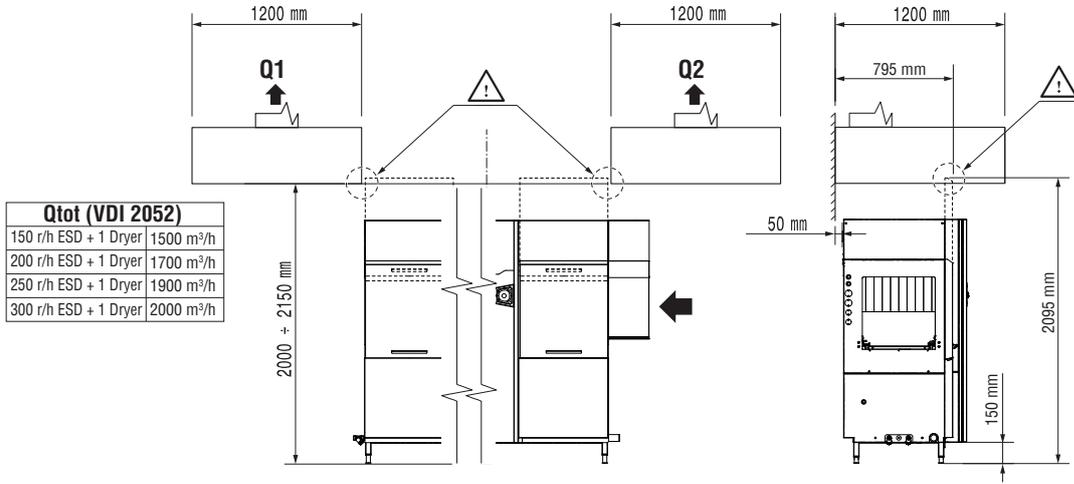


**⚠ Apply silicone between the machine and the table and make sure that there are not any water leakages. ⚠ Silicone**



**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**