

Lavado de vajilla Lavautensilios/lavavajillas 1170 platos/hora "ACTIVE" con bomba de descarga y boiler atmosférico

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



503021 (LU7ADP)

Lavautensilios/lavavajillas frontal 1170 platos/hora, con aclarado garantizado ACTIVE, bomba de descarga y boiler atmosférico

Descripción

Artículo No.

Lavautensilios multifuncional de carga frontal, apertura de la puerta de 450mm Paneles frontal y laterales, brazos de lavado y aclarado y filtros en acero inoxidable. Tanque de lavado con esquinas redondeadas (40 litros) para facilitar la limpieza. Construcción de la puerta de doble pared contrabalanceda con doble posición de parada. Ciclo de autolimpieza. Panel de control digital con display de temperaturas de lavado y aclarado. Boiler atmosférico (12lt) con función de vaciado automático, con soldadura en 304L para mayor resistencia a la corrosión. Sistema de aclarado ACTIVE que garantiza una temperatura constante de aclarado a 84°C. Ciclo de aclarado de 16 segundos que puede ser modificado a 35 segundos. Bomba de descarga. Control de autodiagnos HACC. Dispensador de abrillantador y predispuesto para la conexión de un dispensador de detergente externo, un dispositivo de control de energía y HACC. Capacidad horaria: 1170 platos/65 cestas 500x530mm.

En dotación: 1 cesta para platos, 1 cesta de varillas para platos de pizza, bandejas y pequeños utensilios y 2 contenedores de cubiertos.

Características técnicas

- Boiler atmosférico que aumenta la temperatura de entrada del agua a 50°C para conseguir un mínimo de 84°C durante el ciclo de aclarado, garantizando la sanitización. No requiere de bomba externa.
- Presión y temperatura del agua constante a 84°C durante el ciclo de aclarado independientemente de la presión del agua de entrada de la red.
- La alta eficiencia del air gap (clase A) en el circuito interno del agua, evita que el agua retorne a la red si la presión baja de repente.
- El indicador verde de "WASH SAFE CONTROL" confirma que los artículos se han aclarado correctamente.
- Doble soporte de cestos, tanto para cestos grandes de 550x535mm para platos de pizza, bandejas y utensilios como para cestos estándar de 500x500mm para platos, vasos y cubiertos.
- Equipado con bomba de descarga para facilitar y agilizar la instalación sin necesidad de abrir la máquina.
- Sistema de autodiagnos de fallos.
- Accesibilidad para el servicio desde el frontal.
- Brazos de lavado/aclarado y filtros fáciles de quitar.
- Ciclo completo de auto-limpieza que evita el riesgo de proliferación bacteriana.
- Panel de control sencillo, con display digital para la temperatura de lavado y aclarado.
- Función de vaciado automático del boiler.
- Ciclos: 55/90/300 segundos.
- Bajo nivel de ruido <65 dBA.

Construcción

- Puerta contra balanceada para minimizar el impacto durante su apertura o cierre.
- Dotado de bomba dispensadora de abrillantador.
- Superficies lisas para facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado&aclarado e inyectores en acero inoxidable.
- Paneles laterales y frontal, cuba de lavado y filtro en acero inoxidable AISI 304.
- Construcción de doble pared.
- Parte trasera totalmente cerrada con un panel de cobertura.
- Cuba de lavado doble con ángulos redondeados para facilitar las operaciones de limpieza.
- Sin tuberías ni conductos dentro de la cuba de lavado.

Sostenibilidad

- Acabado en los materiales de mayor calidad para asegurar mayor durabilidad.
- Se le puede implementar el sistema HACC y el dispositivo de optimización del consumo energético (KillerWatt).

Aprobación: _____

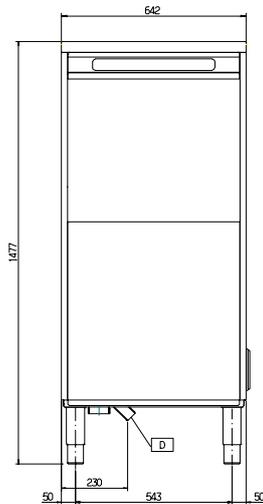
accesorios incluidos

- 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 de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños PNC 867045

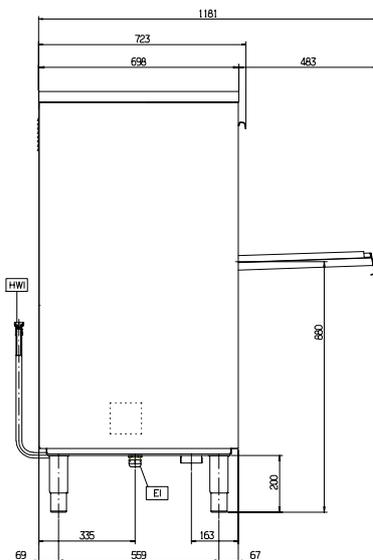
accesorios opcionales

- Descalcificador manual 12lt. PNC 860412
- Filtro para una desmineralización parcial PNC 864017
- Kit para medir la dureza total/parcial del agua PNC 864050
- Kit bomba de detergente PNC 864218
- Contenedor amarillo para cubiertos PNC 864242
- Filtro para una desmineralización total PNC 864367
- 4 contenedores para cubiertos PNC 865574
- Cesto para 12 platos hondos o 12 boles PNC 867000
- cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm PNC 867002
- Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros PNC 867016
- Cesto para 16 vasos (h=70mm) PNC 867023
- Cesto multiuso (500x500x190mm) PNC 867024
- Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños PNC 867045
- Cesto de alambre para utensilios PNC 867046

Alzado

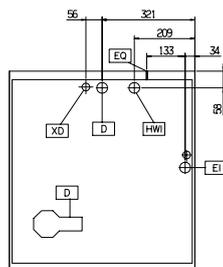


Lateral



- D = Desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
- EO = Salida de electricidad
- HWI = Entrada de agua caliente
- XR = Conexión de abrillantador

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
Total watos	12.1 kW
Potencia de la bomba del ciclo de lavado	0.8 kW

Agua

Elementos eléctricos del ciclo de lavado	3 kW
Duración del ciclo de aclarado caliente	16
Consumo de agua del ciclo de aclarado caliente	3.8
Temperatura del agua de entrada**:	50 °C
Capacidad del cuba del ciclo de lavado	42
Capacidad del boiler (lt)	12

Info

Temperatura del ciclo de lavado:	55-65 °C
Temperatura del ciclo de aclarado caliente	84 °C
Duración ciclos (seg)	55/90/300 / / / /
Dimensión interior - ancho	554 mm
Dimensión interior - fondo	570 mm
Dimensión interior - alto	450 mm
Dimensiones externas, ancho	642 mm
Dimensiones externas, fondo	723 mm
Dimensiones externas, alto	1477 mm
Peso neto	97 kg
Peso del paquete	103 kg
Alto del paquete:	1680 mm
Ancho del paquete:	810 mm
Fondo del paquete:	760 mm
Volumen del paquete	1.03 m³
Capacidad de los platos	1170/hora
Capacidad del cesto:	65/h