

Lavaggio Stoviglie hygiene&clean Lavastoviglie a capottina con certificazione DIN 10512 e Ao60

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



504149 (EHTA060)

Lavastoviglie a capottina con sollevamento automatico capotta e a doppia parete coibentata, Wash Safe Control, ciclo anticalcare ZERO LIME, sistema di filtraggio CLEAR BLUE, dosatore detergente e brillantante incorporati, pompa di scarico, certificazione DIN 10512 e Ao60, 80 cesti/ora

Descrizione

Articolo N° _____

Lavastoviglie a capottina hygiene&clean con WASH SAFE CONTROL certificata da enti terzi indipendenti per la disinfezione di piatti, bicchieri e stoviglie, secondo la normativa DIN 10512 e il livello Ao60 nel rispetto della normativa EN 15883-1. Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Nessuna contaminazione incrociata grazie al sollevamento automatico della capotta senza maniglia. Capotta a doppia parete coibentata. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (90°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete. Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio (0,8 kW) e dai bracci di lavaggio inclinati. Il dispositivo automatico di decalcificazione ZERO LIME elimina il calcare dal circuito idraulico e dalla camera di lavaggio. Dispositivo WASH SAFE CONTROL: la spia verde certifica che il risciacquo è avvenuto alla temperatura corretta. Sistema di filtraggio CLEAR BLUE che rimuove la maggior parte dello sporco dall'acqua di lavaggio. Fornita con dosatore detergente e brillantante e pompa di scarico. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Le prestazioni sono certificate da parti terze indipendenti per il livello di disinfezione in accordo con la norma DIN 10512 (1° e 2° ciclo) e con il livello A0 60 secondo la norma EN 15883-1 (3° ciclo come ciclo di disinfezione).
- Funzionamento senza maniglia, per evitare la contaminazione incrociata, grazie all'avvio automatico del ciclo alla chiusura della capotta e al sollevamento automatico della stessa al termine del ciclo.
- Il sistema ZERO LIME (anticalcare) permette di rimuovere dal circuito idraulico e dalla vasca di lavaggio il calcare presente nell'acqua, ciò consente un notevole risparmio energetico e migliora il rendimento degli elementi riscaldanti
- Boiler atmosferico integrato dimensionato per riscaldare l'acqua in entrata a 90°C minimo per risciacquo igienizzante. Non è richiesto alcun supporto esterno. Temperatura costante di 90°C durante il ciclo di risciacquo, indipendentemente dalla pressione dell'acqua della rete.
- Air gap ad alta efficienza (classe A) nel circuito di ingresso dell'acqua per evitare il riflusso con conseguente contaminazione della rete. Conforme ai requisiti di prevenzione di EN 61770, WRAS, Belgua.
- Il sistema di filtraggio CLEAR BLUE permette di mantenere pulita l'acqua di lavaggio dando maggiore efficacia al detersivo in modo da garantire migliori prestazioni e minor costi di gestione.
- Un efficace sistema di risciacquo utilizza solo 2 litri (1° e 2° ciclo) o 4,5 litri (3° ciclo come ciclo di disinfezione) di acqua calda pulita per cesto per risultati di disinfezione perfetti e a basso consumo di energia, acqua, detergente e brillantante.
- Capacità massima oraria: 80 cesti o 960 piatti.
- La luce verde del "WASH SAFE CONTROL" conferma che il risciacquo è avvenuto correttamente.
- Unica combinazione di temperatura garantisce temperature di risciacquo necessari per il lavaggio e risciacquo finale.
- Bracci di lavaggio e capotta interna inclinati per evitare che il detergente cada sui piatti puliti dopo la fase di risciacquo, garantendo risultati di lavaggio ottimali.
- La funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.
- Caricamento automatico del detersivo e del brillantante per garantire un risultato perfetto e diminuire le attività di manutenzione ordinaria.
- Collegamento elettrico trifase, commutabile in loco 230V / 50Hz 1N o 230/3
- Il display a led sulla parte superiore consente di verificare in qualsiasi momento lo stato di funzionamento.
- Ciclo automatico di auto pulizia e scarico verticale alla pompa e al boiler per evitare la proliferazione batterica
- Ciclo automatico di auto pulizia e scarico verticale alla pompa e al boiler per evitare la proliferazione

- batterica.
- Grado di protezione all'acqua IP25, agli oggetti solidi e agli insetti (di grandezza superiore a 6 mm).
- La macchina può essere alimentata con acqua fredda.
- Il ciclo non può essere interrotto grazie al blocco del pannello di controllo che assicura l'esecuzione del ciclo completo.
- I cicli da 45/84 secondi sono certificati secondo la norma DIN 10512. Mentre il ciclo da 320 secondi è certificato A0 60 secondo la norma EN 15883-1 che include la pausa finale per migliorare il risultato di asciugatura ed evitare residui d'acqua sugli articoli lavati.

Costruzione

- Elemento di protezione dal surriscaldamento e mancanza di acqua.
- Robusta struttura in acciaio inox. Pannelli interni ed esterni interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata sulla parte frontale per facilitare le operazioni di pulizia.
- Capotta automatica a doppia parete coibentata.
- Ugelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304 progettati per una maggiore efficienza dei risultati di lavaggio.
- Bracci superiore e inferiore di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304 smontabili per facilitare le operazioni di pulizia.
- Predisposizione al collegamento HACCP e al sistema di controllo e ottimizzazione dei consumi elettrici.
- Unità fornita con pompa di scarico e dosatore brillantante.

- Set 4 contenitori in plastica per posate PNC 865574
- Cesto rosso per 6 vassoi 530x370 mm PNC 866743
- Cesto per 12 piatti fondi o coppette PNC 867000
- Cesto per 18 piatti piani o 27 piattini PNC 867002
- Cesto per 48 tazzine o 24 tazze PNC 867007
- Cesto per posate sfuse capacità 100 pezzi PNC 867009
- Griglia di copertura cesti per oggetti piccoli o leggeri PNC 867016
- Cesto per 25 bicchieri altezza 120 mm diametro 80 mm PNC 867021
- Cesto per 16 bicchieri altezza 70 mm diametro 100 mm PNC 867023
- Cesto semi professionale 500x500x190 mm PNC 867024
- Cesto per 16 bicchieri altezza 220 mm diametro 100 mm PNC 867040

Accessori inclusi

- 2 x Contenitore per posate giallo PNC 864242
- 1 x Cesto per 12 piatti fondi o coppette PNC 867000
- 1 x Cesto per 48 tazzine o 24 tazze PNC 867007

Accessori opzionali

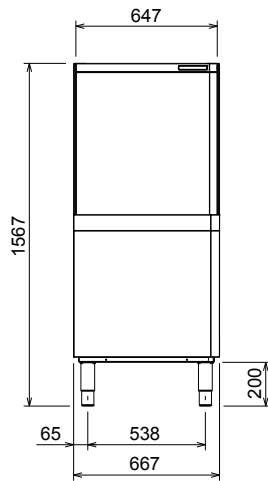
- Set 8 contenitori in plastica per posate PNC 780068
- Addolcitore acqua esterno manuale 12 litri PNC 860412
- Addolcitore acqua esterno automatico da 8 litri PNC 860413
- Addolcitore acqua esterno manuale 20 litri - per lavastoviglie a capottina PNC 860430
- Kit HACCP per lavastoviglie a capottina a parete doppia PNC 864007
- Kit tubo ingresso acqua in inox PNC 864016
- Filtro per demineralizzazione parziale PNC 864017
- Kit per misurare la durezza totale e parziale dell'acqua PNC 864050
- Contenitore per posate giallo PNC 864242
- Filtro per demineralizzazione totale PNC 864367
- Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico PNC 864388
- Kit riduzione pressione per lavatazzine/ bicchieri PNC 864461
- Kit composto da ganci di supporto per il lavaggio dei cestelli della friggitrice PNC 864463
- KIT PIEDINI H=100MM X CAPOTTINA PNC 864464
- Pannello di controllo frontale per lav. capottina doppia parete PNC 864466
- SUPPORTO CESTO PER CAPOTTINA PNC 865493



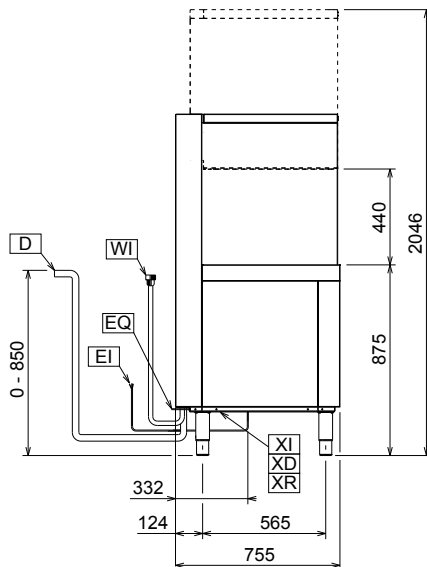
Electrolux
PROFESSIONAL

Lavaggio Stoviglie
hygiene&clean Lavastoviglie a capottina
con certificazione DIN 10512 e Ao60

Fronte

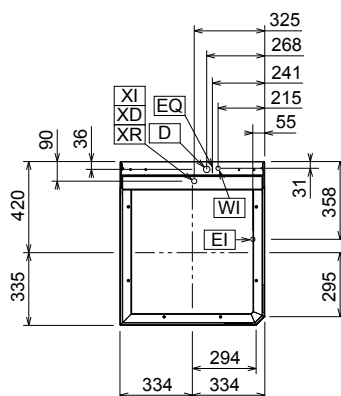


Lato



- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| CWII = Attacco acqua fredda | XI = Ingresso prodotti chimici |
| D = Scarico acqua | XR = Collegamento brillantante |
| EI = Connessione elettrica | |
| EO = Presea elettrica | |
| HWI = Attacco acqua calda | |
| WI = Ingresso acqua | |
| XD = Connessione detergente | |

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
504149 (EHTA060)	400 V/3N ph/50 Hz
Convertibile in:	230V 1N~; 230V 3~
Potenza standard installata:	9.9 kW
Potenza boiler*:	9 kW
Elementi riscaldanti vasca:	3 kW
Potenza pompa ciclo di lavaggio:	0.8 kW

Acqua

Temperatura acqua di alimentazione**:	10-65 °C
Dimensioni tubo di scarico:	20.5 mm
Pressione acqua di alimentazione:	0.5-7 bar
Consumo minimo acqua calda risciacquo per ciclo (lt) **:	2
Capacità boiler (lt):	12
Capacità vasca (lt):	24

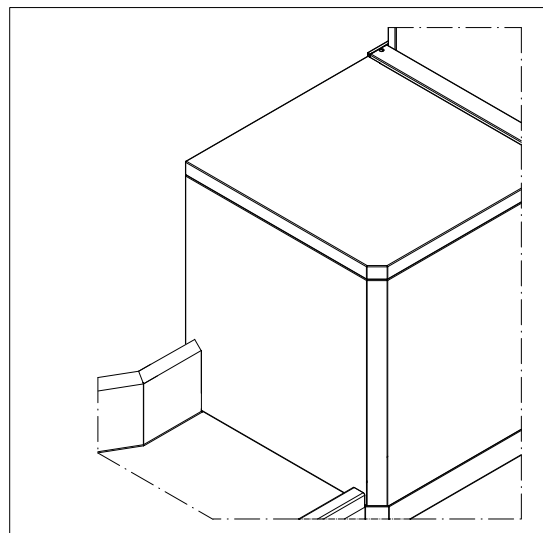
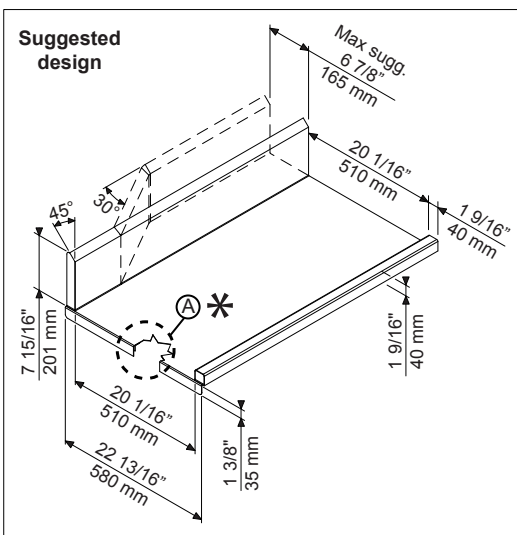
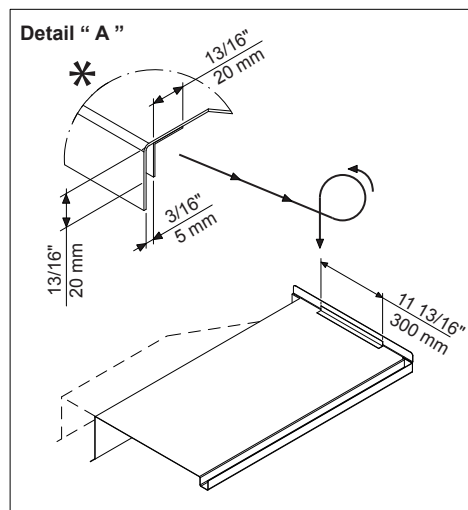
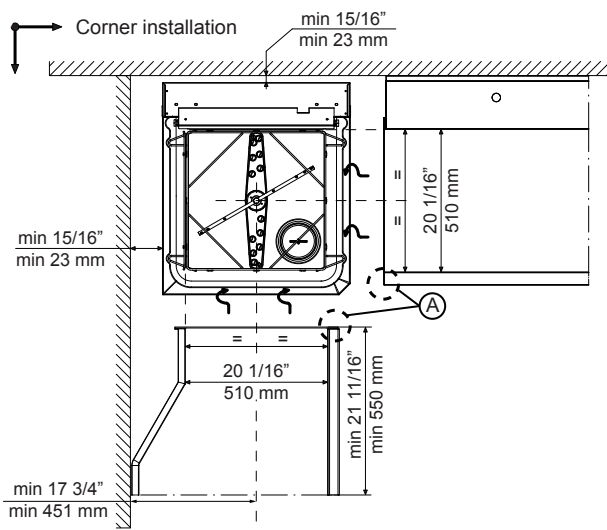
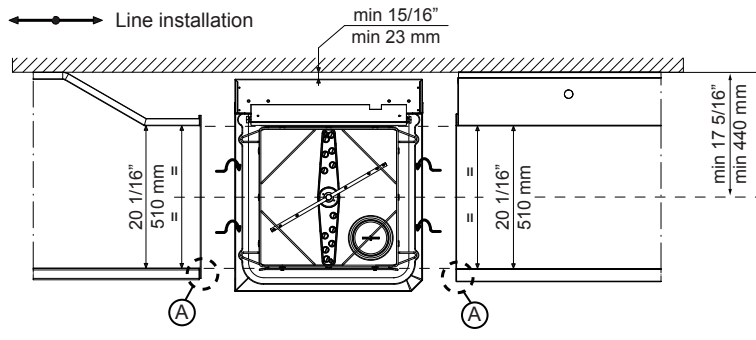
Informazioni chiave

Nr. di cicli:	3
Durata ciclo - Alta produttività*:	45/84/320 sec.
Temperatura di risciacquo (MIN):	90 °C
Cesti ora - Alta produttività*:	80
Piatti ora - Alta produttività*:	960
Temperatura lavaggio - Alta produttività:	71-77 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	667 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1567 mm
Dimensioni esterne, profondità:	755 mm
Peso netto:	119 kg
Peso imballo:	142 kg
Volume imballo:	1.01 m ³
Dimensioni imballo (LxPxH):	760x670x1630 mm
Livello di rumorosità:	<63 dBA

* Secondo lo standard di mercato, la produttività è dichiarata ad una temperatura dell'acqua di alimentazione in ingresso di 50°C.

** Il consumo di acqua di risciacquo a caldo del 3° ciclo è di 4,5 lt/ciclo.

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