

Lavado de vajilla Lavavajillas de capota para Utensilios, capota manual, boiler atmosférico, dispensador de detergente y abrillantador incorporado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



520519 (EHT60XLG)

Lavavajillas de Capota para utensilios, doble pared, boiler atmosférico, dispensador de detergente incorporado, dispensador de abrillantador y bomba de desagüe, 60r/h

Descripción

Artículo No.

Construcción en acero inoxidable 304 que incluye la capota de doble pared, los paneles externos, frontales y laterales, el tanque de lavado, el filtro del tanque y los brazos de lavado y aclarado. Utiliza 2,5 litros de agua limpia por ciclo de aclarado final. Temperatura y presión de aclarado de 84°C garantizadas por el boiler atmosférico incorporado y la bomba de refuerzo de aclarado incorporada. La unidad cuenta con una luz LED "WASH SAFE CONTROL". La luz verde indicará que todos los artículos lavados se han aclarado correctamente. La unidad incluirá bomba de desagüe, bombas dispensadoras de detergente y abrillantador. El rendimiento del lavado está garantizado por una potente bomba de lavado de 0,8 kW y por los brazos giratorios de lavado superiores e inferiores de acero inoxidable. La unidad está equipada con mangueras de llenado flexibles. Se suministra con patas ajustables en altura.

Características técnicas

- Unidad completamente convertible en el sitio, de posición normal a posición en la esquina.
- El indicador verde de "WASH SAFE CONTROL" confirma que los artículos se han aclarado correctamente.
- Capacidad máxima por hora de 60 cestos
- Equipado con un cesto específico de acero inoxidable diseñado para un resultado de lavado perfecto en bandejas, cajas y contenedores.
- La unidad tiene una dureza de cableado preestablecida para adaptar fácilmente la interfaz de usuario en posición izquierda o derecha.
- Predispuesto para ser conectado mediante cable RS485 para la implantación del HACCP in situ y a una pasarela externa mediante el protocolo modbus.
- El control de la temperatura del agua garantiza que las temperaturas son las requeridas tanto para el lavado como para el aclarado final.
- Brazos de lavado inclinados para evitar que las gotas del agua de lavado con detergente caigan sobre los artículos limpios durante la fase de aclarado, garantizando un resultado ideal.
- El ciclo puede ser interrumpido en cualquier momento elevando la capota.
- Ciclo automático limpieza de la cuba y autovaciado de la bomba de lavado y del boiler para evitar la proliferación de bacterias.
- Control electrónico actualizable en todo momento, con programación integrada, autodiagnóstico para el servicio y autolimpieza interior automática.
- La potencia del boiler se puede fijar desde el panel de control para facilitar las operaciones de los técnicos cuando la potencia total instalada es reducida, evitando la necesidad de abrir la máquina.
- Dispensador de detergente y abrillantador integrado con inicio automático y ciclo continuo de carga para unos resultados perfectos minimizando la necesidad de mantenimiento y servicio.
- Conexión eléctrica trifásica, convertible a monofásica in situ.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6 mm).
- Boiler atmosférico integrado dimensionado para aumentar la temperatura del agua a un mínimo de 84°C para garantizar el aclarado. No requiere de boiler externo. Temperatura constante de 84°C durante todo el ciclo de aclarado independientemente de la presión del agua de entrada.
- Ciclos de 60/90 segundos.
- Cumple con las normas NSF/ANSI 3 y DIN 10512.

Construcción

- Bomba de descarga integrada que controla el nivel de agua en la cuba de lavado.
- Construido en acero inoxidable de alta resistencia. Tanto la cavidad interior, como la cuba y los paneles exteriores son en acero inoxidable AISI 304.

Aprobación: _____

- Predisposición para IoT a través del puerto de comunicación de a bordo. Transferencia de datos en tiempo real del estado de la máquina, la temperatura, las alarmas, los ciclos de lavado realizados, los ciclos de limpieza e higienización y los principales parámetros de diagnóstico.
- Cuba prensada posicionada frontalmente para facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado e inyectores especialmente diseñados en acero inoxidable para proporcionar una mayor acción de limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable, intercambiables de arriba a abajo, se pueden quitar fácilmente sin necesidad de herramientas para su limpieza.
- Elemento de protección contra el fuego y por falta de agua.
- Capota de doble pared soportado por 4 muelles para asegurar un movimiento suave y garantizar la seguridad del operario.
- Unidad que incluye bombas de descarga, de dispensador de detergente y de dispensador de abrillantador.

Sostenibilidad



- La máquina puede conectarse con agua fría**.
- Requiere sólo 2,5 litros de agua por ciclo de lavado, lo que garantiza un bajo consumo de energía, agua, detergente y abrillantador.

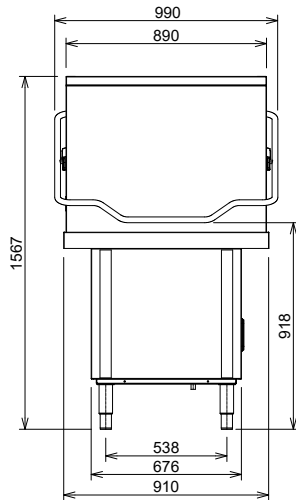
accesorios incluidos

- 1 de CESTO DE ACERO INOX PARA BANDEJAS, CAJAS, CONTENEDORES, CAPOTA XL PNC 888019
- 1 de CANASTA PLANA PARA CONTENEDORES DE BIENES DE CORTE 500*500mm PNC 888024

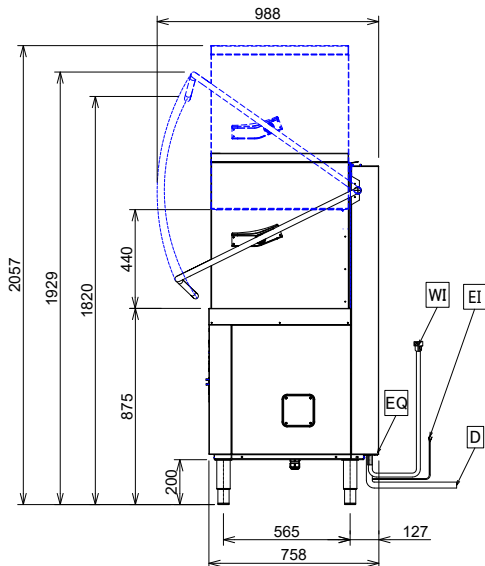
accesorios opcionales

- Kit de 8 contenedores de cubiertos PNC 780068
- Descalcificador manual 12lt. PNC 860412
- Descalcificador externo automático 8lt. PNC 860413
- Descalcificador manual externo 20lt. PNC 860430
- Cable de conexión HACCP para lavavajillas de capota PNC 864007
- Kit manguera de entrada en acero inox PNC 864016
- Filtro BRITA para una desmineralización parcial PNC 864017
- Kit para medir la dureza total/parcial del agua PNC 864050
- Contenedor amarillo para cubiertos PNC 864242
- Kit sistema de filtrado CLEAR BLUE para lavavajillas de capota PNC 864329
- Filtro BRITA para una desmineralización total PNC 864367
- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388
- KIT DE PATAS DE 100 MM PARA C PNC 864464
- Kit Dispositivo ZERO LIME con bomba y air gap para lavavajillas de capota PNC 864526
- 4 contenedores para cubiertos PNC 865574
- Cesto para 7 bandejas 530x370mm PNC 866743
- Cesto para 12 platos hondos o 12 boles PNC 867000
- Cesto para 18 platos de 240 ó 27 de 150 PNC 867002
- Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes PNC 867007
- Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón PNC 867009
- Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros PNC 867016

Alzado

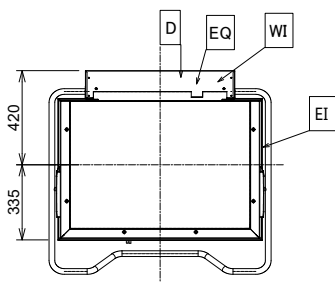


Lateral



- | | |
|--|--------------------------------|
| CWII = Entrada de agua fría I (limpieza) | XI = Entrada de detergentes |
| D = Desagüe | XR = Conexión de abrillantador |
| EI = Conexión eléctrica (energía) | |
| EO = Salida de electricidad | |
| HWI = Entrada de agua caliente | |
| WI = Entrada de agua | |
| XD = Conexión de detergente | |

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
520519 (EHT60XLG)	380-400 V/3N ph/50 Hz
Convertible a:	230V 1N~; 230V 3~
Potencia instalada por defecto*	9.9 kW
Potencia de los elementos de calentamiento del boiler	9 kW
Resistencias de la cuba	3 kW
Dimensiones bomba de lavado:	0.8 kW

Agua

Temperatura del agua de entrada**:	10-65 °C
Tamaño de la línea de desagüe:	20.5mm
Presión del suministro de entrada de agua	0.5-7 bar
Consumo de agua por ciclo	/ 2.5
Capacidad del boiler (lt)	12
Capacidad de la cuba (lt)	24

Info

Nº de ciclos:	2
Duración del ciclo - Alta	
Productividad*:	60/90 seg.
Temperatura de lavado*:	55-65 °C
Temperatura de lavado - Cumple con NSF/ ANSI 3:	75 °C
Temperatura de aclarado:	84 °C
Temperatura de aclarado - Cumple con NSF/ ANSI 3:	86 °C
Dimensiones externas, ancho	990 mm
Dimensiones externas, fondo	988 mm
Dimensiones externas, alto	1567 mm
Peso neto	135 kg
Peso del paquete	160 kg
Alto del paquete:	1700 mm
Ancho del paquete:	980 mm
Fondo del paquete:	1050 mm
Volumen del paquete	1.75 m ³
Cámara de lavado (LxPxA)	840 / 440 / 560 mm

* According to market standard, the productivity is declared at an inlet water supply temperature of 50°C. If the water is supplied at 65°C, the power can be reduced by 3 kW without any loss in productivity.

Sostenibilidad

Nivel de ruido	<68 dBA
-----------------------	---------