

Entra e resta al sicuro!

Lavastoviglie hygiene&clean

Lavaggio Stoviglie

STAY SAFE!



Certified disinfection process!*



Senfili al sicuro. Stoviglie disinfectate con processo certificato!*

¡Seguridad garantizada! ¡Proceso de desinfección certificado!*

Soyez en sécurité ! Processus de désinfection certifié !*

Bleiben Sie Gesund! Zertifiziertes Desinfektionsverfahren!*

För din trygghet. Diskgodset desinficeras!*

* According to DIN 10330/ISO 14644, A1, 50 level as defined in UNI EN ISO 15848-1. The disinfection process is certified according to the standards and other types of microorganisms" in the Country Guidelines for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

Disinfetta con hygiene&clean per la sicurezza dei tuoi ospiti

Negli ultimi mesi abbiamo affrontato cambiamenti e sfide senza precedenti a causa della situazione sanitaria globale. In questo nuovo scenario, il nostro obiettivo è quello di garantire ai tuoi ospiti e al tuo personale la certezza e la tranquillità che la loro salute e la loro sicurezza siano salvaguardate.

La gamma completa di **Lavaggio stoviglie hygiene&clean** è la prima nel settore della ristorazione che disinfetta*, non solo sanifica, secondo gli standard ed è certificata in modo indipendente da un ente di certificazione di terze parti: UL.

Tutti i modelli hygiene&clean sono conformi agli standard DIN 10510 o DIN 10512 e raggiungono il livello di disinfezione **A₀ of 60** come definito dalla norma UNI EN ISO 15883-1, che solitamente si riferisce alle sole applicazioni mediche.



* La disinfezione è definita come "Distruzione termica o chimica dei micro-organismi patogeni e di altro tipo" nel Glossary Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities dal CDC (Centers for Disease Control and Prevention).
Per maggiori informazioni: <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



Disinfezione garantita

99,999% riduzione dei batteri garantita grazie al mix tra durata del ciclo, temperature di lavaggio e risciacquo e azione chimica.

La gamma hygiene&clean riduce il rischio di esposizione a patogeni pericolosi, garantendo ai tuoi clienti e al tuo personale di rimanere al sicuro.



hygiene&clean Sottotavolo Doppia Parete



 DIN 10512	 A ₀ 60
Temp. risciacquo 90 °C	Temp. risciacquo 90 °C
Durata risciacquo 12 sec	Durata risciacquo 16 sec

- **Disinfezione garantita!** Meccanismo di chiusura porta che impedisce l'interruzione del ciclo.
- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.
- Consumo acqua risciacquo: 3 l/ciclo (conforme DIN 10512); 4 l/ciclo (conforme A₀ 60).

hygiene&clean Capottina Doppia Parete Automatica



 DIN 10512	 A ₀ 60
Temp. risciacquo 90 °C	Temp. risciacquo 90 °C
Durata risciacquo 8 sec	Durata risciacquo 18 sec

- **Nessuna contaminazione incrociata** dovuta alla maniglia grazie all'apertura automatica.
- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.
- Consumo acqua risciacquo: 2 l/ciclo (conforme DIN 10512); 4,5 l/ciclo (conforme A₀ 60).

hygiene&clean Lavapentole



 DIN 10512	 A ₀ 60
Temp. risciacquo 90 °C	Temp. risciacquo 90 °C
Durata risciacquo 20 sec	Durata risciacquo 20 sec

- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.
- Consumo acqua risciacquo: 7 l/ciclo (conforme DIN 10512); 7 l/ciclo (conforme A₀ 60).

hygiene&clean Cesto Trascinato Risciacquo Multiplo



 DIN 10510	 A ₀ 60
Temp. risciacquo 90 °C	Temp. risciacquo 90 °C
Durata contatto 2 min	Durata contatto 4,3 min

- **Nessuna contaminazione incrociata** grazie al funzionamento continuo del cesto.
- **Sicurezza innanzitutto!** Visualizza la temperatura da remoto grazie al monitoraggio continuo.



Scansiona per scoprire

la gamma Lavaggio stoviglie hygiene&clean, soluzioni di trattamento acqua e detergenti specifici

A₀ 60 condition
with 99.999%
reduction load
bacteria in
Disinfect Cycle



certificazione UL



Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for
Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier,
more profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com



GAMMA	hygiene&clean Sottotavolo Doppia Parete	hygiene&clean Capottina Doppia Parete Automatica	hygiene&clean Lavapentole	hygiene&clean Cesto Trascinato Risciacquo Multiplo
Codici	502072	504149	506058	535142 + 535143
Temperatura lavaggio	71 -77 °C	71 -77 °C	71 -77 °C	68 - 75 °C
Temperatura risciacquo e tempi	DIN 10512 90 °C - 12 sec A ₀ 60 90 °C - 16 sec	DIN 10512 90 °C - 8 sec A ₀ 60 90 °C - 18 sec	DIN 10512 90 °C - 20 sec A ₀ 60 90 °C - 20 sec	DIN 10510 90 °C A ₀ 60 90 °C
Dimensioni (LxPxH)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Potenza installata (kW)	6.85	9.9	13	59.8
Capacità max/h	DIN 10512 40 cesti/ora	DIN 10512 80 cesti/ora	DIN 10512 20 cesti/ora	DIN 10510 150 cesti/ora
Accessori (cesti inclusi)	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* 48 tazzine/24 tazze 1x 867007 contenitore posate 2x 864242	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* 48 tazzine/24 tazze 1x 867007 contenitore posate 2x 864242	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* cesto in acciaio per pentole 1x 864191 supporto vassoi 1x 864182	cesto verde per 12 piatti 3x 867000*

* L' A₀ 60 è raggiunto supponendo che le macchine vengano utilizzate e mantenute secondo le specifiche del produttore.

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza preavviso. Le foto non hanno valore contrattuale.