

Lavaggio Stoviglie Lavastoviglie a capottina Green&Clean, manuale, ZERO LIME e sistema di filtraggio

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Lavaggio Stoviglie

Lavastoviglie a capottina Green&Clean,
manuale, ZERO LIME e sistema di filtraggio

504256 (EHT8ILG)

Lavastoviglie a capottina,
con sollevamento capotta
manuale e a doppia parete
coibentata, ciclo anticalcare
ZERO LIME, sistema di
filtraggio CLEAR BLUE,
dosatore detergente e
brillantante incorporati, con
pompa di scarico, 80 cesti/
ora

Descrizione

Articolo N° _____

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. 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 (84°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, dosatore brillantante e pompa di scarico. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza.

Caratteristiche e benefici

- 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
- 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 minori costi di gestione.
- Sono richiesti solo 2 litri di acqua per ciclo di risciacquo riducendo il consumo energetico, di acqua, detergente e brillantante.
- Il boiler atmosferico è dimensionato per portare l'acqua in ingresso a un minimo di 84°C per garantire la sanitizzazione durante il risciacquo. Nessun boiler aggiuntivo è richiesto. La temperatura costante di 84°C è mantenuta indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete.
- 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.
- Funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.
- Bracci di lavaggio e cappotta interna inclinati per evitare che il detergente cada sui piatti puliti dopo la fase di risciacquo, garantendo risultati di lavaggio ottimali.
- Il ciclo può essere interrotto in qualsiasi momento sollevando la capotta.
- 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
- Caricamento automatico del detersivo e del brillantante per garantire un risultato perfetto e diminuire le attività di manutenzione ordinaria.
- Possibilità di modificare la potenza totale installata facilmente e direttamente dal pannello di controllo.
- Collegamento elettrico trifase, commutabile in loco 230V / 50Hz 1N o 230/3
- Grado di protezione all'acqua IPX25.
- Sanitizzazione NSF/ANSI 3 approvata in conformità alla norma DIN 10512.
- Capacità massima oraria 80 cesti oppure 1.440 piatti (modalità ad alta produttività). Premendo un pulsante è possibile impostare la modalità NSF/ANSI 3 con capacità oraria 63 cesti oppure 1.134 piatti.
- 45/84/150 secondi per ciclo (modalità ad alta produttività); 57/84/150 secondi per ciclo (modalità NSF/ANSI 3).

Approvazione: _____

Costruzione

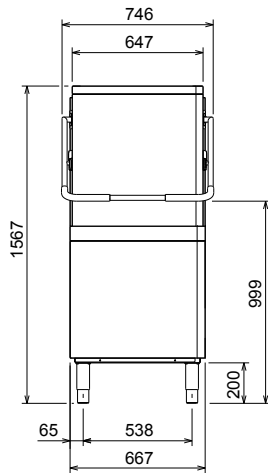
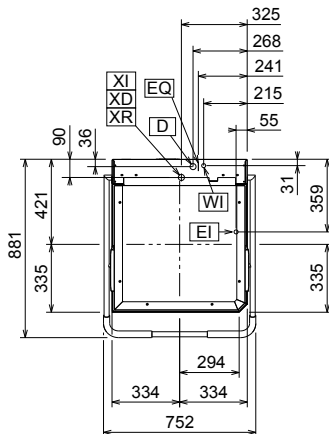
- Robusta struttura in acciaio inox. Pannelli interni ed esterni interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca stampata sulla parte frontale per facilitare le operazioni di pulizia.
- Cappotta a doppia parete coibentata.
- Ugelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304 progettati per una maggiore 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.
- Elemento di protezione dal surriscaldamento e mancanza di acqua.
- L'apparecchiatura è fornita con pompa di scarico dosatore detergente e brillantante

Accessori inclusi

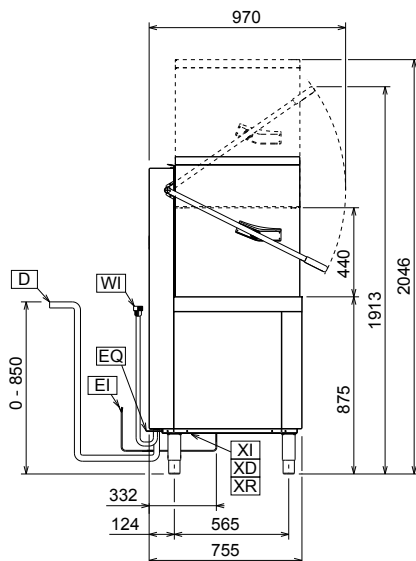
- 2 x Contenitore giallo per posate PNC 864242
- 1 x Cesto giallo per 18 piatti piani PNC 867002
- 1 x Cesto per 48 tazzine o 24 tazze PNC 867007

Accessori opzionali

- Set 8 contenitori in plastica per posate PNC 780068
- Addolcitore acqua esterno manuale 12 litri PNC 860412
- Addolcitore acqua esterno automatico 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 giallo per posate PNC 864242
- Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304 per capottina a sollevamento manuale, coibentata PNC 864342
- Pannello di controllo da installare nella parte frontale della lavastoviglie a capottina a doppia parete PNC 864372
- Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico PNC 864388
- KIT RIDUZ.PRESSIONE X LAVATAZZ/ BICCHIERI PNC 864461
- Kit composto da ganci di supporto per il lavaggio dei cestelli della friggitrice PNC 864463
- Set 4 contenitori in plastica per posate PNC 865574
- Cesto rosso per 6 vassoi 530x370 mm PNC 866743
- Cesto verde per 12 piatti fondi o 12 coppette PNC 867000
- Cesto giallo per 18 piatti piani PNC 867002
- Cesto per 48 tazzine o 24 tazze PNC 867007
- Cesto marrone 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 - fino a diam. 100 mm PNC 867023
- Cesto semi professionale 500x500x190mm PNC 867024
- Cesto per 16 bicchieri altezza 220 mm - diametro 100 mm PNC 867040

Fronte

Alto


CWII = Attacco acqua fredda	XI = Ingresso prodotti chimici
D = Scarico acqua	XR = Collegamento brillantante
EI = Connessione elettrica	
HWI = Attacco acqua calda	
V = Prese d'aria	
WI = Ingresso acqua	
XD = Connessione detergente	

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50 Hz
504256 (EHT8ILG)	
Convertibile in:	230V 1N~; 230V 3~
Potenza standard installata:*	9.9 kW
Potenza installata riducibile:*	6.9 kW
Potenza boiler:*	9 kW
Boiler riducibile a:*	6 kW
Elementi riscaldanti vasca:	3 kW
Dimensioni pompa di lavaggio:	0.8 kW

Acqua

Temperatura acqua di alimentazione:	10-65 °C
Pressione acqua di alimentazione:	0.5 - 7 bar
Consumo acqua per ciclo (litri):	2
Capacità boiler (lt):	12
Capacità vasca (lt):	24
Dimensioni tubatura di scarico:	20.5 mm
Dimensioni tubatura ingresso acqua:	G 3/4"

Informazioni chiave

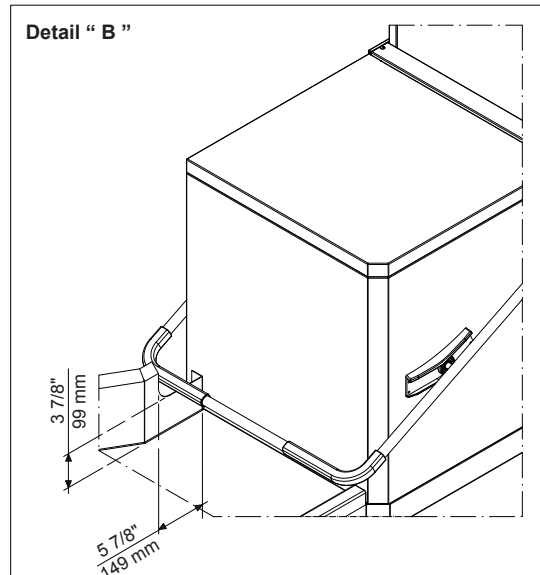
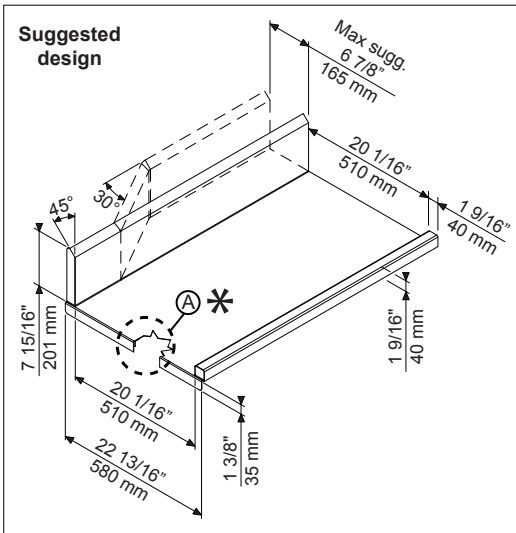
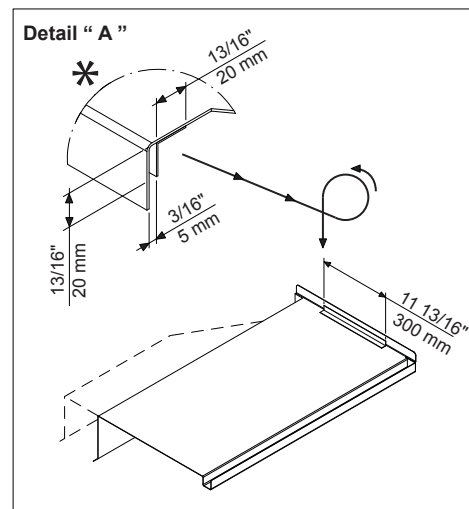
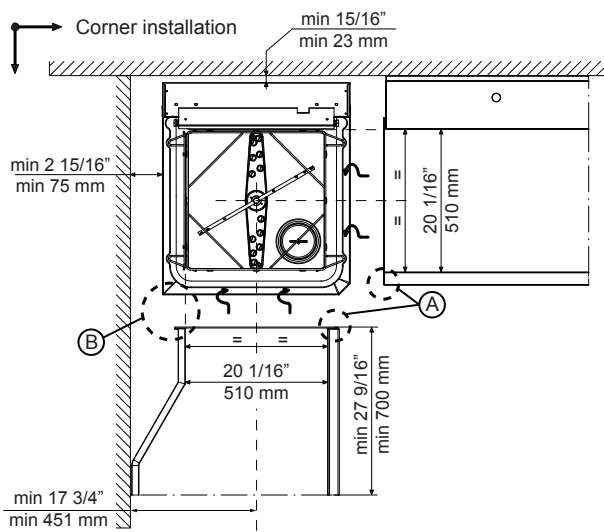
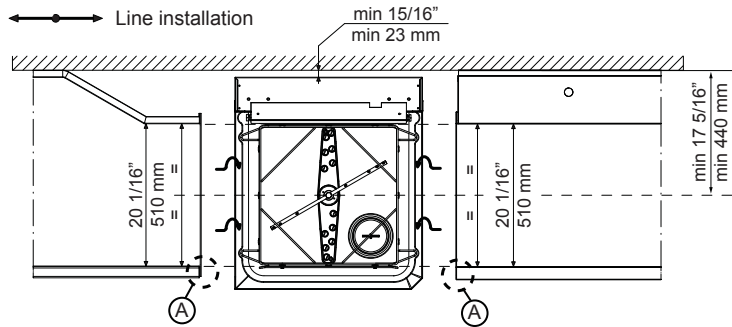
Nr. di cicli:	3
Durata ciclo - Alta produttività:*	45/84/150 sec.
Durata ciclo - ETL Sanitizzazione:*	57/84/150 sec.
Cesti ora - Alta produttività:*	80
Cesti ora - ETL Sanitizzazione:*	63
Piatti ora - Alta produttività:*	1440
Piatti ora - ETL Sanitizzazione:*	1134
Temperatura lavaggio - Alta produttività:	55-65 °C
Temperatura lavaggio - ETL Sanitizzazione:	75 °C
Temperatura di risciacquo (MIN):	84 °C
Dimensioni esterne, altezza:	1567 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	752 mm
Dimensioni esterne, profondità:	755 mm
Peso netto:	117 kg
Peso imballo:	129 kg
Volume imballo:	1.04 m ³
Dimensioni imballo (LxPxH):	667x755x1567 mm
Livello di rumorosità:	<63 dBA

*Secondo lo standard di mercato, la produttività viene dichiarata a una temperatura di ingresso dell'acqua di 50°C. Se l'acqua viene fornita a 65°C, la potenza può essere ridotta a 3 kW senza alcuna perdita di produttività.

NOTA:

Se la temperatura dell'acqua di rete è inferiore a 50°C, è necessario fornire una maggiore potenza per mantenere la produttività.

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 : 59566BF00