

**Lavaggio Stoviglie  
Medical Line lavastoviglie sottotavolo  
con pompa di scarico e addolcitore in  
continuo**

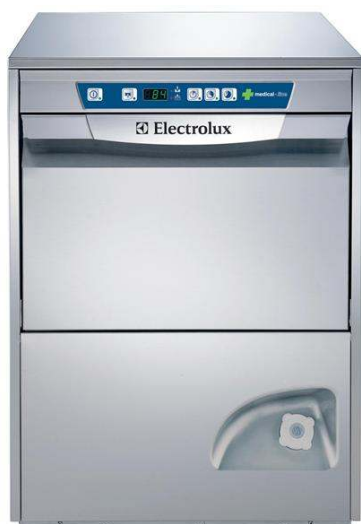
ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**Lavaggio Stoviglie**

Medical Line lavastoviglie sottotavolo con  
pompa di scarico e addolcitore in continuo

**502036 (EUCAIMLWS)**

Medical Line Undercounter  
Dishwasher with drain pump  
& CWS - 400 V/3N/50 Hz

**Descrizione**

**Articolo N°** \_\_\_\_\_

Pannello frontale e laterali, porta, vasca di lavaggio, filtro vasca e bracci di lavaggio/risciacquo in acciaio inox AISI 304. Costruzione a doppia parete. Porta controbilanciata a doppia parete. Vasca stampata con angoli arrotondati. 3 cicli di lavaggio 300/420/600 secondi. Soft start della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale di piatti/bicchieri. Sistema di lavaggio con bracci di lavaggio rotanti, pompa di lavaggio ad alta prestazione e vasca capiente. Boiler atmosferico (6 Kw) 12 litri di capacità, con pompa di risciacquo per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a 84°C, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0,5 bar). La termodisinfezione è garantita dal ciclo di risciacquo a 85° C sul piatto per 30 secondi. Boiler con saldatura in 304L per la protezione dalla corrosione. Svuotamento automatico del boiler. Addolcitore acqua continuo. Pompa di scarico. Pannello di controllo elettronico con display temperatura. Morsettiera esterna protetta da un box in plastica trasparente resistente all'acqua. Salto in aria ad alta efficienza nel circuito di ingresso acqua per evitare che l'acqua possa ritornare in rete a causa di un improvviso calo della pressione. Sistema di autodiagnosi per guasti. Predisposizione per l'implementazione HACCP e per il dispositivo di risparmio energetico. Ciclo di auto-pulizia. Dosatore brillantante. Predisposizione

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

per collegamento in utenza a un dosatore esterno di detergente.  
Capacità oraria: 216 piatti/12 cesti da 500 x 500 mm. In dotazione:  
1 cesto per piatti, 1 cesto universale e 2 contenitori per posate.

### Caratteristiche e benefici

- Progettata per disinfettare in maniera efficiente gli elementi in modo da soddisfare le esigenze ospedaliere, garantendo una temperatura di 90 °C per 30 secondi in fase di risciacquo.
- Addolcitore in continuo (CWS) per garantire una completa rigenerazione dell' acqua di risciacquo senza caduta di pressione.
- Carica frontale dei sali di rigenerazione: 2 contenitori in resina alternativi per non fermare il lavaggio.
- Boiler atmosferico integrato per aumentare di 50°C l'acqua fino a 90°C per la sanitizzazione e il risciacquo. Nessuna pompa esterna è richiesta.
- Il distributore del brillantante funzionando in automatico per tutto il ciclo, garantisce un risultato perfetto, riducendo al minimo le esigenze di assistenza e manutenzione.
- Temperatura costante di 90°C del ciclo di risciacquo indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete.
- Unica combinazione di temperatura garantisce temperature di risciacquo necessari per il lavaggio e risciacquo finale.
- Capacità di lavaggio di 12 cesti o 216 piatti all'ora.
- 300/420/600 secondi per ciclo.
- Funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.
- Sistema in salto d'aria ad alta efficienza (classe A) nel circuito di ingresso dell' acqua per evitare che venga risucchiata indietro nella rete a causa di un calo improvviso di pressione.
- Una pausa di 4 secondi (variabile), tra il ciclo di lavaggio e quello di risciacquo, evita che gocce dell'acqua di lavaggio possano cadere sulle stoviglie pulite alla fine del risciacquo.
- Sistema di auto-diagnosi in caso di errori.
- Efficace sistema di risciacquo che utilizza solo 3 litri di acqua calda pulita per cesto per una perfetta sanitizzazione.
- Doppia parete coibentata per garantire un basso livello di rumore e di una dispersione di calore.
- Utilizza acqua calda dolce per il risciacquo.
- Filtro unico per migliorare il filtraggio dello sporco.
- Connessione elettrica trifase o monofase, convertibile in utenza.
- Basso livello di rumorosità.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Ciclo automatico di auto pulizia e scarico verticale alla pompa e al boiler per evitare la proliferazione batterica
- Temperatura digitale per tenere informato l'operatore sullo stato del ciclo e temperatura.
- Dotata di addolcitore d'acqua per garantire ottimi risultati di lavaggio.

### Costruzione

- Costruzione in acciaio inox.
- Cella interna e pannelli esterni in acciaio inox 304.
- Ugelli speciali in acciaio inox per offrire una straordinaria azione di pulizia.
- Bracci girevoli in acciaio inox di lavaggio e risciacquo sopra e sotto il cestello.
- Bracci di lavaggio/risciacquo intercambiabili per una semplice pulizia.
- Vasca di lavaggio di grandi dimensioni disegnata con angoli arrotondati e senza interruzioni per evitare

ristagno di sporco.

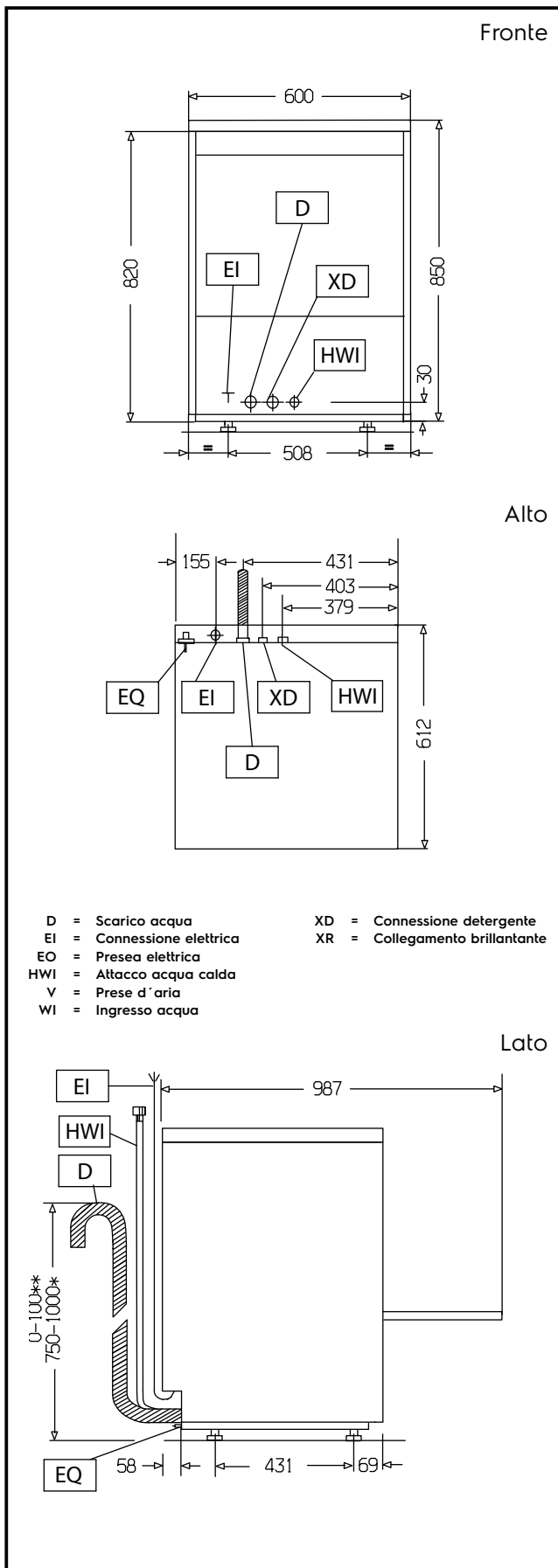
- Elemento di protezione dal surriscaldamento e mancanza di acqua.
- Lo scarico del boiler facilita l'evacuazione di acqua stagnante dopo lunghi periodi di inattività per garantire un più alto livello di igiene.
- Pompa di scarico integrata per controllare il livello dell'acqua nella vasca di lavaggio.

### 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

- Cavalletto per lavastoviglie sottotavolo PNC 860418 □
- Valvola immissione ottone per lavastoviglie sottotavolo e a capottina PNC 864000 □
- Kit sonda livello detergente per lavastoviglie sottotavolo e cappottina PNC 864004 □
- Kit sonda livello brillantante per lavastoviglie sottotavolo e cappottina PNC 864005 □
- Kit di 4 ruote per lavastoviglie sottotavolo a doppia parete PNC 864008 □
- Kit tubo ingresso acqua in inox PNC 864016 □
- Kit per misurare la durezza totale e parziale dell' acqua PNC 864050 □
- Kit dosatore detergente PNC 864218 □
- Contenitore giallo per posate PNC 864242 □
- Filtro per demineralizzazione totale PNC 864367 □
- KIT RIDUZ.PRESSIONE X LAVATAZZ/ BICCHIERI PNC 864461 □
- Mezzo cesto per uso universale 500x250mm PNC 864527 □
- Mezzo cesto per piatti 500x250mm PNC 864528 □
- Mezzo cesto per bicchieri 500x250mm PNC 864529 □
- Set 4 contenitori in plastica per posate PNC 865574 □
- Cesto giallo per 18 piatti piani PNC 867002 □
- Cesto rosso per 5 vassoi GN 1/1, 530x370 mm per lavastoviglie sottotavolo (versioni top), lavautensili, capottine, cesto trascinato PNC 867006 □
- Cesto per 48 tazzine o 24 tazze PNC 867007 □
- Cesto inox per 12 piatti pizza diametro max 320 mm PNC 867014 □
- Griglia di copertura cesti per oggetti piccoli o leggeri PNC 867016 □
- Cesto per 16 bicchieri altezza 70 mm - fino a diam. 100 mm PNC 867023 □
- Cesto semi professionale 500x500x190mm PNC 867024 □



### Elettrico

<b>Tensione di alimentazione:</b>	
502036 (EUCAIMLWS)	400 V/3N ph/50 Hz
<b>Convertibile in:</b>	230V 3~; 230V 1N~
<b>Watt totali:</b>	6.85 kW
<b>Elementi riscaldanti boiler:</b>	6 kW
<b>Elementi riscaldanti vasca:</b>	2 kW
<b>Dimensioni pompa di lavaggio:</b>	0.736 kW

### Acqua

<b>Temperatura acqua di alimentazione:</b>	50 °C
<b>Pressione acqua di alimentazione:</b>	7 - 102 psi (0.5 - 7 bar)
<b>Consumo acqua per ciclo (litri):</b>	7.5
<b>Durata cicli (secondi):</b>	300/420/600
<b>Capacità boiler (lt):</b>	12
<b>Capacità vasca (lt):</b>	23
<b>Dimensioni tubatura di scarico:</b>	20.5mm
<b>Dimensioni tubatura ingresso acqua:</b>	
<b>Temperatura ciclo di lavaggio:</b>	55-65 °C
<b>Capacità vasca (lt):</b>	23
<b>Potenza pompa ciclo di lavaggio:</b>	0.736 kW
<b>Elementi elettrici ciclo di lavaggio:</b>	2 kW
<b>Durata ciclo di risciacquo con acqua calda (sec.):</b>	35
<b>Temperatura ciclo di risciacquo con acqua calda:</b>	90 °C
<b>Consumo ciclo di risciacquo con acqua calda (lt):</b>	7.5

### Informazioni chiave

<b>Cestelli/ora:</b>	12
<b>Piatti/ora.</b>	216
<b>Temperatura di lavaggio (MIN):</b>	55-65°C
<b>Temperatura di risciacquo (MIN):</b>	90 °C
<b>Livello di rumorosità:</b>	<65 dBA
<b>Numero cicli - sec.:</b>	3 (300/420/600)
<b>Capacità piatti:</b>	216/ora
<b>Capacità cestello</b>	12/ora
<b>Dimensioni cella - larghezza</b>	500 mm
<b>Dimensioni cella - profondità</b>	500 mm
<b>Dimensioni cella - altezza</b>	335 mm