



Electrolux

Lavado de vajilla
Lavavajillas Rack Type green&clean
multi-aclarado, ESD, secado corto,
eléctrico, 150 c/h, dcha>izq

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

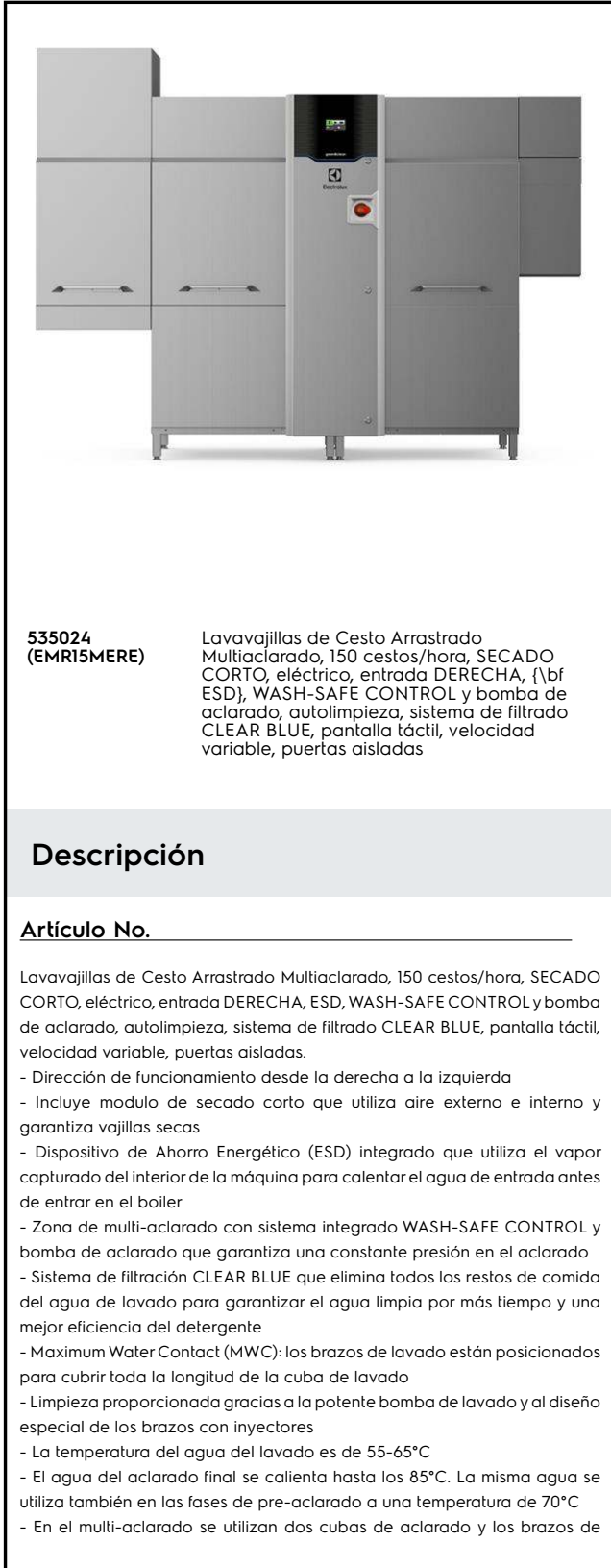
AIA # _____



Electrolux

Lavavajillas Rack Type green&clean multi-aclarado, ESD, secado corto, eléctrico, 150 c/h, dcha>izq

Lavado de vajilla



535024
(EMR15MERE)

Lavavajillas de Cesto Arrastrado Multiacclarado, 150 cestos/hora, SECADO CORTO, eléctrico, entrada DERECHA, (ESD), WASH-SAFE CONTROL y bomba de aclarado, autolimpieza, sistema de filtrado CLEAR BLUE, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas

Descripción

Artículo No.

Lavavajillas de Cesto Arrastrado Multiacclarado, 150 cestos/hora, SECADO CORTO, eléctrico, entrada DERECHA, ESD, WASH-SAFE CONTROL y bomba de aclarado, autolimpieza, sistema de filtrado CLEAR BLUE, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas.

- Dirección de funcionamiento desde la derecha a la izquierda
- Incluye modulo de secado corto que utiliza aire externo e interno y garantiza vajillas secas
- Dispositivo de Ahorro Energético (ESD) integrado que utiliza el vapor capturado del interior de la máquina para calentar el agua de entrada antes de entrar en el boiler
- Zona de multi-aclarado con sistema integrado WASH-SAFE CONTROL y bomba de aclarado que garantiza una constante presión en el aclarado
- Sistema de filtración CLEAR BLUE que elimina todos los restos de comida del agua de lavado para garantizar el agua limpia por más tiempo y una mejor eficiencia del detergente
- Maximum Water Contact (MWC): los brazos de lavado están posicionados para cubrir toda la longitud de la cuba de lavado
- Limpieza proporcionada gracias a la potente bomba de lavado y al diseño especial de los brazos con inyectores
- La temperatura del agua del lavado es de 55-65°C
- El agua del aclarado final se calienta hasta los 85°C. La misma agua se utiliza también en las fases de pre-aclarado a una temperatura de 70°C
- En el multi-aclarado se utilizan dos cubas de aclarado y los brazos de

aclarado reutilizan el agua de aclarado múltiples veces

- En el aclarado el consumo de agua fría es siempre de 0,4 litros/cesto a cualquier velocidad
- El operador puede elegir entre 3 velocidades: rápida (velocidad 3), conforme con la normativa DIN 10510 (velocidad 2) y conforme con la normativa NSF/ANSI 3 (velocidad 1, la más lenta)
- Puertas aisladas para reducir el ruido y mantener el calor al interior de la maquina
- Desagüe muy sencillo a través del panel de control
- Auto-limpieza estándar y ciclo de higienización que incluyen también la parte interna de las puertas
- El sistema modular permite un transporte más sencillo del equipo y personalizaciones in situ.

Características técnicas

- Dispositivo de Ahorro Energético (ESD) integrado de alta eficiencia que utiliza el vapor capturado del interior de la máquina en las cubas de aclarado y de lavado para calentar hasta 55°C el agua fría de entrada antes de entrar en el boiler, ahorrando así energía.
- La tecnología de aclarado múltiple garantiza un consumo de 0,4 litros de agua por cesto durante el aclarado, a pesar de la velocidad de la cinta para poder asegurar bajos consumos de energía, agua, detergente y abrillantador.
- Sistema avanzado de filtrado CLEAR BLUE, que proporciona agua de lavado más limpia y detergente altamente activo asegurando un mejor rendimiento en el lavado y unos costes rutinarios reducidos.
- Sistema integrado WASH-SAFE CONTROL que aumenta la temperatura del agua hasta los 85°C para higienizar el agua del aclarado. No hace falta un boiler externo. El "espacio de aire" y la bomba de aclarado integradas garantizan también una presión constante del agua de aclarado independientemente de las condiciones del agua de entrada.
- Capacidad máxima de 150 cestos por hora, conforme con las normativas NSF ANSI 3 o DIN 10510.
- El operador puede elegir tres velocidades de la cinta transportadora a través del panel de control y puede personalizar según necesidad.
- Maximum Water Contact (MWC): los brazos de lavado están posicionados para cubrir toda la longitud de la cuba de lavado. De esta manera se maximiza el tiempo de contacto de las vajillas con el agua.
- Los 6 brazos de aclarado combinados con las cubas dobles de aclarado que reutilizan el agua del aclarado final en diferentes fases permiten quitar completamente el detergente de las vajillas lavadas y garantizar la higienización.
- La zona de secado elimina cualquier trazo de agua de la vajilla a través de un ventilador potenciado que extrae el aire seco del exterior mezclándolo con el aire interno, enfriando suficientemente la temperatura de los platos secos para un seguro manejo.
- El dispositivo automático start/stop presente en las varias zonas asegura que cada zona funcione solo cuando el cesto está pasando por esa zona.

Aprobación: _____



En ausencia de cestos la maquina está en modo stand-by. Esta función reduce el consumo de agua, energía, detergente, abrillantador y el ruido.

- Válvula de desagüe integrada en el tanque, permite desagüe y relleno automático del agua sin ninguna interrupción del proceso de lavado.
- Panel de control con pantalla táctil, intuitivo y fácil de utilizar para poder utilizar la maquina y controlar su funcionamiento. Están disponibles tres niveles de acceso, cada uno enseña mensajes y información al operador, al personal de mantenimiento interno y al servicio técnico autorizado.
- Al final del servicio se pueden elegir entre diferentes tipos de ciclo de limpieza automática: desagüe, limpieza, higienización y descalcificación. Además de la limpieza de las cubas y de las cámaras internas estos ciclos prevén la limpieza de las puertas evitando la proliferación de bacterias para una higiene máxima y la reducción de las horas de trabajo del operador.
- Bombas de lavado con auto-descarga para proporcionar una mayor higiene y sin olores de las zonas de lavado y aclarado, se activan automáticamente a través de un botón.
- Todos los componentes internos: brazos de lavado y aclarado, filtros en la cuba y las cortinas de separación entre las zonas se pueden quitar fácilmente para la limpieza.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6 mm).
- Grandes puertas de inspección contra balanceadas para el acceso sin restricciones a las zonas de lavado y de aclarado. Puerta aislada con espuma inyectada, añade robustez y reduce tanto el ruido como la pérdida de calor.
- Patas regulables para un acceso completo para la limpieza por debajo de la máquina.
- Campana anti-salpicadura para evitar la salida del agua fuera de la maquina.
- Equipo dotado de puerto USB para una fácil lectura de datos como la información de producto, contadores de utilizo, consumos, estado de los componentes, registro de las alarmas etc. Es posible subir/descargar parámetros, programaciones y actualizaciones del firmware.
- En caso de fallos se activa automáticamente el modo de recuperación. La pantalla táctil permite la resolución de las incidencias a través de 300 notificaciones simples y precisas y 23 procesos fácil de seguir.

Construcción

- Gracias al exclusivo sistema modular la maquina se puede desmontar/ensamblar en cualquier momento y en cualquier sitio según las necesidades de transporte y las necesidades actuales o futuras del cliente.
- Todos los componentes principales están fabricados en acero inoxidable anticorrosivo AISI 304: panel frontal, paneles laterales, cámara interna, brazos de lavado y aclarado, puertas y sistema de transporte del cesto.
- Estructura de la lavavajillas sostenida por un chasis de tubos 50 x 50 mm en acero inoxidable para garantizar una solidez de larga duración.
- Todos los componentes eléctricos están colocados en un compartimento central con protección IP65 frente a agua, vapor y polvo garantizando una mayor fiabilidad.
- Las conexiones colocadas externamente para las tomas de agua, desagüe, detergente y abrillantador facilitan una rápida instalación de la maquina.
- Tanque de lavado embutido prensado con los ángulos completamente redondeados, inclinado hacia la zona de descarga para prevenir que la suciedad se acumule y drene rápidamente en pocos minutos. El tanque prensado elimina puntos de soldadura garantizando una solución sin filtraciones.
- Todas la cubas están sin tubería interna para evitar el

acumulo de restos de comida.

- El sistema modular permite personalizar y añadir módulos de pre-lavado, lavado y hasta 2 módulos de secado in situ.

accesorios incluidos

- 1 de Zona de Secado Corta -con puerta- para RT Multiacclarado PNC 535038
- 1 de KIT Campana Antisalpicaduras para RT Multiacclarado con ESD (izq o dcho) PNC 865280

accesorios opcionales

- Zona de Aire Caliente -sin puerta- para RT Multiacclarado PNC 534056
- Zona de Secado en ESQUINA Electrolux green&clean para Lavavajillas RT Multiacclarado PNC 534057
- Prelavado corto para RT Multiacclarado con ESD PNC 535032
- Prelavado Largo para RT Multiacclarado con ESD PNC 535034
- Zona de Secado Corta -con puerta- para RT Multiacclarado PNC 535038
- Zona de Secado Larga -con puerta- para RT Multiacclarado PNC 535039
- Kit micro fin para lavavajillas RT PNC 864138
- Kit de 12 tapones de acero inoxidable para los brazos de lavado del lavavajillas RT Modular y compact PNC 864239
- Kit para adaptar las mesas motorizadas con el nuevo Rack Type PNC 865232
- Soporte de conexión para entrepaños y entrepaños perforados (se debe utilizar si la mesa de rodillos está conectada directamente al Rack Type con protector antisalpicaduras) PNC 865235
- Placa inclinada para mesa de rodillos PNC 865253
- Fondo para protector antisalpicaduras PNC 865254
- KIT Campana Antisalpicaduras para RT Multiacclarado con ESD (izq o dcho) PNC 865280
- KIT para convertir un módulo de prelavado en módulo de lavado (para RT Multiacclarado) PNC 865281
- KIT DELIME para RT Multiacclarado PNC 865282
- - NOT TRANSLATED - PNC 865284
- KIT medidor del flujo de agua para RT Multiacclarado PNC 865286
- KIT CONEXIÓN ELECTR. PARA MESA MOTORIZADA PNC 865290
- Panel Corto lateral para Campana antisalpicaduras (para todos los modelos de RT Multiacclarado) cuando en la entrada o en la salida se coloca una curva de 90° (dado que interfiere con las cestas si no se coloca este panel en sustitución del panel estándar) PNC 865291
- Panel lateral superior de cierre (en caso de quitar la Campana Antisalpicaduras en los modelos con ESD, RT Multiacclarado) PNC 865489
- Conexión HACCP para Rack Type multi-acclarado PNC 865490
- - NOT TRANSLATED - PNC 865494

Eléctrico

Suministro de voltaje	
535024 (EMR15MERE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potencia instalada por defecto*	32.2 kW
Potencia eléctrica min:	25.8 kW
Cuando la maquina funciona a una velocidad conforme con la normativa DIN 10510.	
Consumo de energía:	29.1 kW/h
En condiciones normales de trabajo.	
Elementos de calentamiento de la cuba de lavado:	14 kW
Elementos de calentamiento de la cuba triple:	7 kW
Resistencias del boiler	3.5 kW
Elementos de calentamiento del secado:	4.36 kW
Tamaño de la bomba de lavado	1.5 kW
Dimensiones bomba (final, duo, triple):	0.55 / 0.32 / 0.32 kW

Agua

Tamaño de la línea de entrada de agua caliente:	G 3/4" / G 3/4"
Dimensiones tubería entrada agua fría:	G 3/4"
Tamaño de la línea de desagüe:	50mm
Presión del suministro de entrada de agua	1.5-7 bar
Temperatura de entrada del suministro de agua caliente para la sección	5 - 65°C
Lo más alta la temperatura, lo más rápido el calentamiento. Temperatura recomendada: 50°C.	
Temperatura del suministro de entrada de agua caliente para la sección	5 - 30 °C
Dureza del suministro de entrada de agua	0-14 °fH / 0-8°dH
Por abajo de los 7°fH/4°dH se necesitan detergentes y abrillantadores especiales.	
Máximo caudal de desagüe:	1.8 l/s
Tamaño de la cuba de lavado:	70 l
Dimensiones cuba de aclarado duo:	20 l
Caudal bomba de lavado:	500 l/h
Dimensiones cuba de aclarado triple:	20 l

Info

Consumo agua en el aclarado:	0.4
Consumo agua en el aclarado a velocidad max:	60
Productividad de racks por hora (máx velocidad):	1728 platos / trays / 96 Cesto
Productividad por hora (a velocidad conforme con la normativa DIN):	114 cestos

Productividad por hora (a velocidad conforme con la normativa NSF):	96 cestos / 1728 platos
Temperatura del aclarado duo:	
Temperatura final de aclarado	
Temperatura del lavado:	55 - 65 °C
Temperatura del aclarado triple:	70 - 75 °C
Temperatura de secado:	70 °C
Dimensiones externas, ancho	2640 mm
Dimensiones externas, alto	2020 mm
Dimensiones externas, fondo	895 mm
Alto con la puerta abierta	2095 mm
Tamaño del hueco de carga (ancho):	530 mm
Tamaño del hueco de carga (alto):	490 mm
Para transporte, se puede reducir la profundidad hasta 795mm removiendo el panel de control central y las manillas de las puertas.	

Peso neto	470 kg
Peso del paquete	529 kg
Alto del paquete:	2260 mm
Ancho del paquete:	1040 mm
Fondo del paquete:	3100 mm
Volumen del paquete	7.29 m ³
Nivel de ruido	<62 dBA
Normativa de referencia utilizada para medir el ruido: IEC60335-2-58 anexo AA.	
Distancia entre mesas:	2640 mm

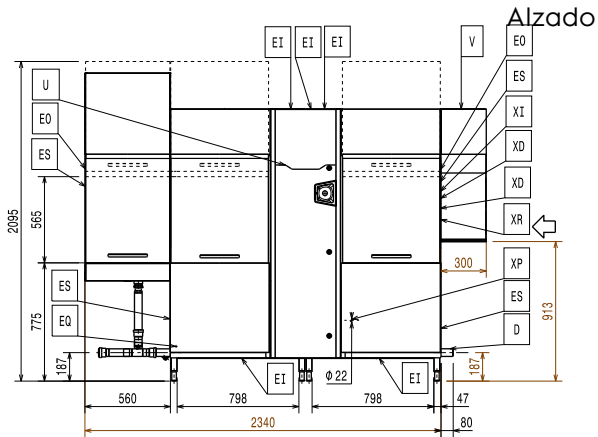
Requisitos del extractor:

Flujo de aire (entrada, salida):	145 / 15 m ³ /h
Temperatura del aire (entrada, salida):	45 / 45 °C
Humedad del aire (entrada, salida):	100 / 100 % r.h.
Los datos están medidos en condiciones ambientales de 25°C y 60% h.r., agua de entrada de 18°C y se refieren exclusivamente a la maquina.	
Calor latente:	12300 W
Calor sensible:	5000 W
Este modelo necesita sistema de extracción de vahos. Por favor consultar el adjunto "Recommended Exhaust Hood Design".	

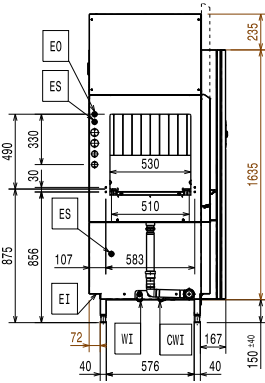


Electrolux

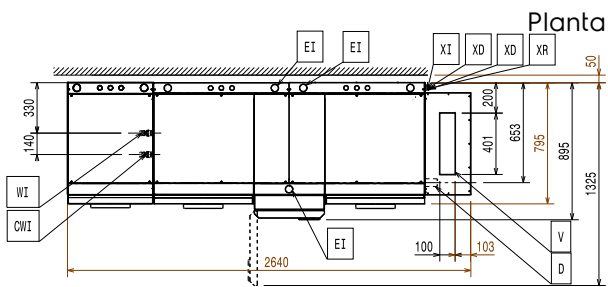
Lavado de vajilla
Lavavajillas Rack Type green&clean multi-
aclarado, ESD, secado corto, eléctrico, 150 c/h,
dcha>izq



Lateral



- CWI = Entrada de agua fría
- D = Desagüe
- EI = Conexión eléctrica
- EO = Salida de electricidad
- EQ = Tornillo equipotencial
- ES = Señal eléctrico IN/OUT
- U = Puerto USB
- WI = Entrada de agua
- XP = Sonda de detergente

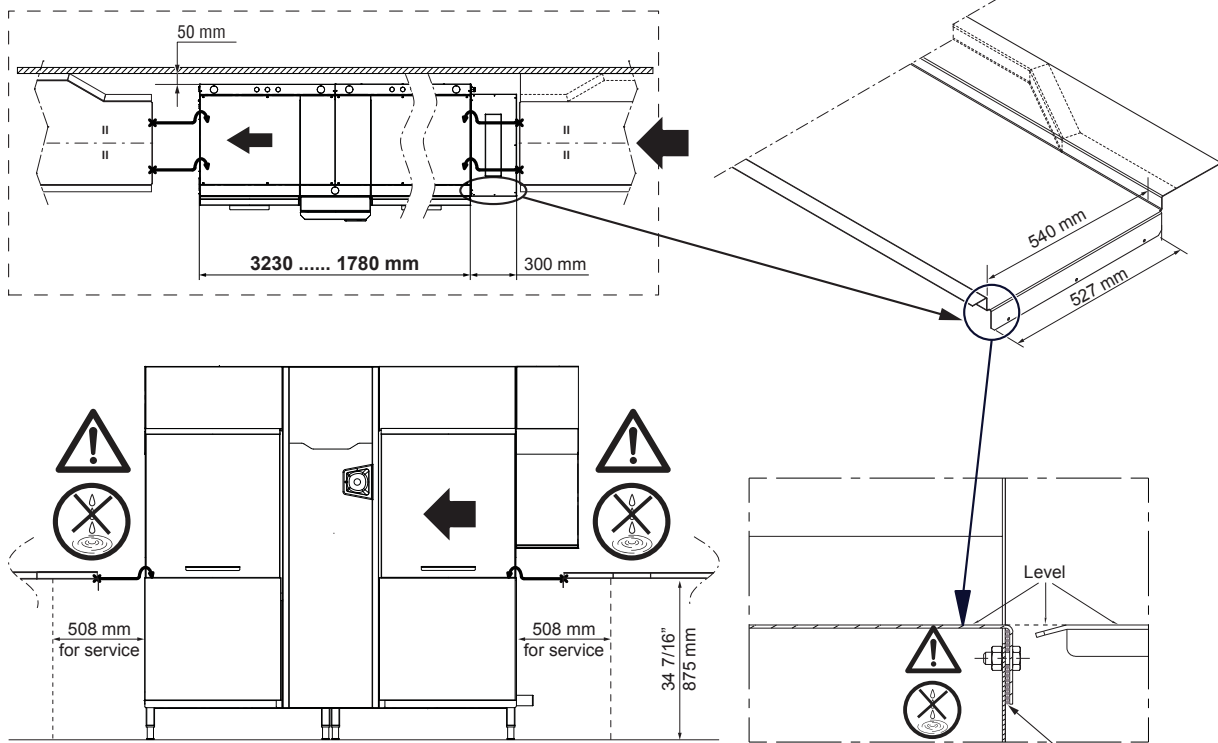




Electrolux

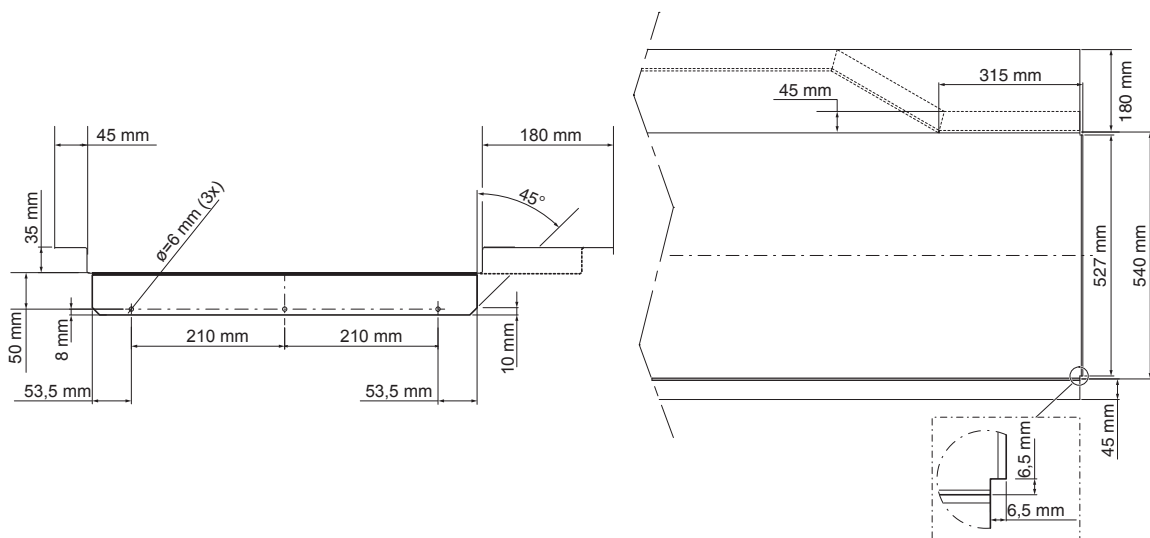
Lavado de vajilla
Lavavajillas Rack Type green&clean multi-
aclorado, ESD, secado corto, eléctrico, 150 c/h,
dcha>iza

RECOMMENDED TABLE CONNECTION



⚠ Apply silicone between the machine and the table and make sure that there are not any water leakages.

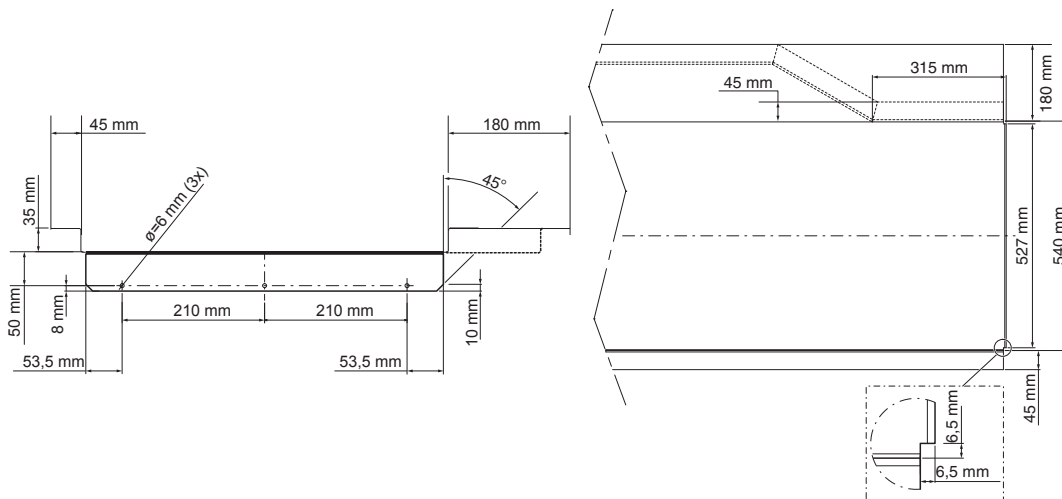
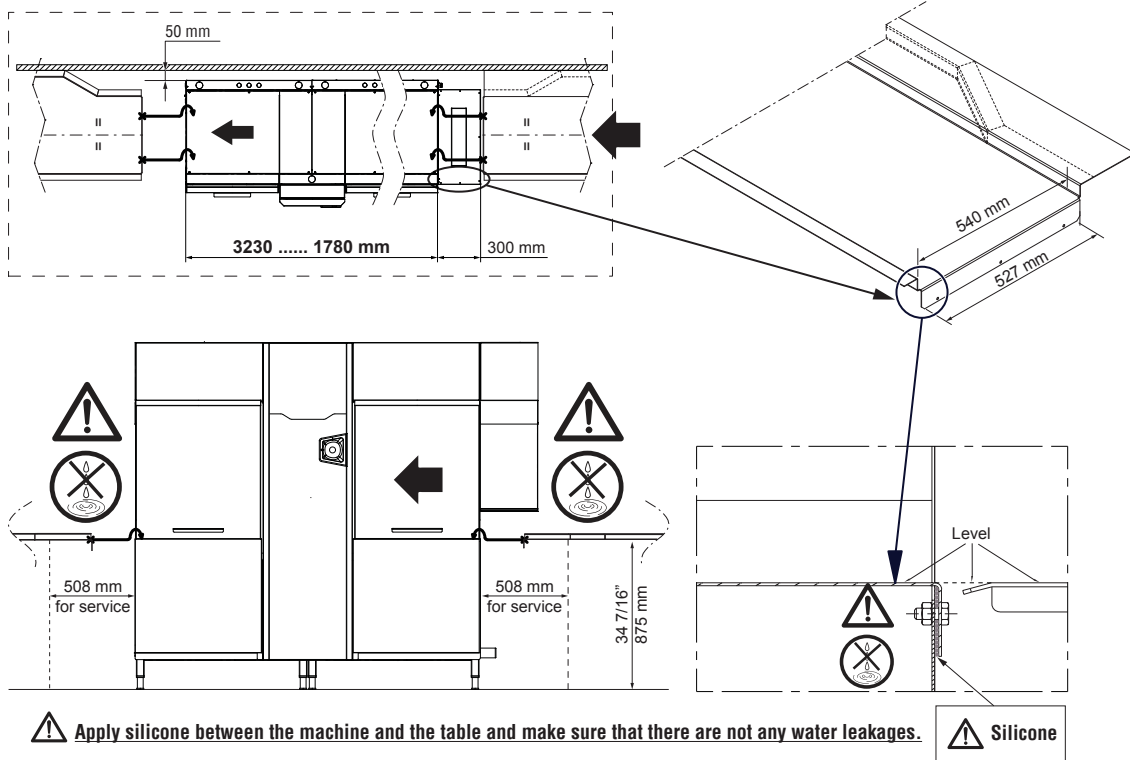
⚠ Silicone



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. NO. 59566N100
EDITION 02.2017

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. NO. 59566N100
EDITION 02.2017