



Lavado de vajilla Lavavajilla de capota-ATM, 67 C/H - 60HZ

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Lavado de vajilla

Lavavajilla de capota-ATM, 67 C/H -
60HZ

505093 (NHT76)

Lavavajillas de capota, 1.200
platos / h o 67 cestos / h -
60Hz

Descripción

Artículo No.

Lavavajillas de capota con enjuague caliente. Características eléctricas: 230 voltios o 400 voltios, trifásico 50 o 60Hz. Tres ciclos de lavado de 54/90/150 segundos con 3 litros de agua limpia a 85 ° C utilizados por el aclarado final por cada ciclo. Temperatura y presión de enjuague garantizados gracias a la caldera atmosférica incorporada y a la bomba de aclarado incorporada. Eficacia de lavado garantizada por una potente bomba de lavado 0,8 kW y gracias a los brazos de lavado rociadores superior y inferior en acero inoxidable. El "Ojo verde" indica que todos los artículos lavados se han aclarado correctamente. Estructura en acero inoxidable 304 que incluye capota, paneles externos, frontales y laterales, tanque, filtro, brazos de lavado y aclarado. Se puede convertir de acceso frontal a esquina durante la instalación.

Características técnicas

- La caldera atmosférica y con la bomba de aclarado aseguran un aclarado perfecto gracias a la presión constante y a la alta temperatura del agua, que siempre es de 84 ° C durante el ciclo de aclarado independientemente de la temperatura del agua de entrada (de 10 ° C a 60 ° C) y de la presión del agua de la red (mínimo 0,5 bar o 7 psi).
- La alta eficiencia del air gap (clase A) en el circuito interno del agua, evita que el agua retorne a la red si la presión baja de repente.
- Una pausa de 4 segundos (variable) después del lavado y antes del aclarado asegura que no caigan gotas de agua sucia sobre los artículos limpios al final del ciclo de aclarado.
- Cumple a la normativa de sanitización ETL y conforme con los estándares sanitarios NSF (Párrafo 7.1)
- Característica Soft Start incorporada, ofrece una protección adicional para los artículos más delicados.
- Sistema efectivo de aclarado que utiliza sólo 3 litros de agua limpia caliente por cesto, proporcionando una reducción en los costes rutinarios (de energía, agua, productos químicos).
- Ciclo de "alta productividad" de 54/90/150 segundos.
- Ciclo 77/90/150 segundos cumple con la normativa de sanitización ETL.
- Capacidad máxima 47 cestos por hora (modo cumple a la normativa de sanitización ETL) o 67 cestos por hora (modo alta productividad).
- Encendido y cierre de la capota automático.
- La capota abierta por la parte trasera previene que el vapor vaya hacia el operador.
- Conexión eléctrica trifásica, convertible a monofásica in situ.
- Protección IPX4 contra salpicaduras de agua, objetos sólidos y pequeños animales (más grande que 6mm).
- Bomba de lavado y caldera autodrenantes
- Ciclo completo de auto-limpieza que evita el riesgo de proliferación bacteriana.
- Bajo nivel de ruido.
- Predispuesto para dispensadores externos.
- Se le puede implementar el sistema HACCP y el dispositivo de optimización del consumo energético (KillerWatt).
- El panel de control sencillo con termómetros digitales indica la temperatura de lavado / enjuague.

Aprobación: _____

Construcción

- Patas regulables en altura.
- Superficies lisas para facilitar la limpieza.
- Manguera de suministro del agua en PVC con conexiones de metal resistente a la alta presión del agua.
- La tarjeta electrónica con pantalla digital incorpora el contador para el número de ciclos y ciclos de drenaje.
- Brazos de lavado y aclarado, filtros y estructura fácilmente extraíbles.
- Capota de una única pared soportada por 3 muelles que aseguran un movimiento suave y garantizan la seguridad del operador.
- La estructura de carga, la capota, la cuba, el filtro, los brazos de lavado y aclarado, los inyectores y tuercas están realizados en acero inoxidable 304 AISI para asegurar su larga durabilidad en términos de fiabilidad.
- Boiler en acero inoxidable 304L con soldadura de alta protección que incrementa la resistencia a la corrosión del agua clorada.

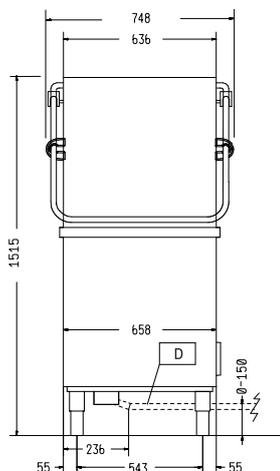
Accesorios incluidos

- 1 de CONTENEDOR AMARILLO PARA CUBIERTOS PNC 864242
- 1 de CESTO PARA 18 PLATOS LLANOS 240MM PNC 867002

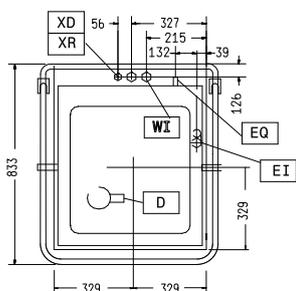
Accesorios opcionales

- CONTENEDOR AMARILLO PARA CUBIERTOS PNC 864242
- CESTO PARA 18 PLATOS LLANOS 240MM PNC 867002

Alzado

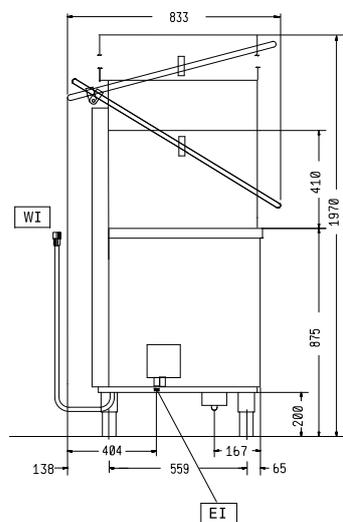


Planta



- CWI** = entrada de agua fría
- D** = desagüe
- EI** = conexión eléctrica
- EO** = salida de electricidad
- EQ** = Tornillo equipotencial
- HWI** = entrada de agua caliente
- V** = ventilación
- WI** = Entrada de agua
- XD** = conexión de detergente
- XI** = entrada de detergentes
- XR** = Conexión de abrillantador

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/3 ph/60 Hz
505093 (NHT76)	220-240V 1N; 340-400V 3N-; 400V 3N-
Convertible a:	
Potencia instalada por defecto*	12.9 kW
[NOT TRANSLATED]	6.9 kW
Resistencias del boiler	12 kW
Boiler reducible a:	6 kW
Resistencias de la cuba	3 kW
Tamaño de la bomba de lavado	0,8 kW

Agua

Temperatura del agua de entrada	10-60 °C
Presión del suministro de entrada de agua	7 - 102 psi (0.5 - 7 bar)
Consumo de agua por ciclo	3
Capacidad del boiler (lt)	12
Capacidad de la cuba (lt)	42
Tamaño de la línea de desagüe:	40mm

Info

N° de ciclos:	3
Duración del ciclo - Alta Productividad*:	54/90/150 seg.
Duración del ciclo - ETL Sanitización*:	77/90/150 seg.
Cestos/hora - Alta Productividad*:	67
Cestos/hora - ETL Sanitización*:	47
Platos/hora - Alta Productividad*:	1200
Platos/hora - ETL Sanitización*:	846
Temperatura de lavado	55°C
Temperatura de lavado - ETL Sanitización*:	71 °C MIN
Temperatura de lavado	85 °C
Tamaño del paquete (LxPxA):	750x840x1520 mm
Nivel de ruido	<68 dBA

* According to market standard, the productivity is declared at an inlet water supply temperature of 10°C . If the water is supplied at 50°C, the power can be reduced by 6 kW without any loss in productivity.