



CARATTERISTICHE STANDARD



Pannello comandi	ELETTRONICO EVO2
Mulinello di lavaggio	4 - Acciaio inox + 2 bracci laterali
Mulinello di risciacquo	4 - Acciaio inox
Dosatore detergente	Optional
Dosatore brillantante	-
Dos. peristaltico brillantante	Standard
Break tank	Standard
Addolcitore	Optional
Pompa scarico	Optional
Diagnostica Wi-Fi	Optional

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni esterne	1335x785x2160	LxPxH	[mm]
Ingombro porta aperta	2.440	DOA	[mm]
Passaggio utile	860	A	[mm]
Altezza massima stoviglia	835	Au	[mm]
Dimensioni cestello	615x1150		[mm]
Volume vasca	96		[lt]
Consumo risciacquo	8,0		[lt]
Pompa lavaggio	4,00		[kW]
Resistenza vasca	8,0		[kW]
Resistenza boiler	12,0		[kW]
Potenza installata	16,0		[kW]
Cicli	180 / 360 / 540 / 600		[sec]
Produzione oraria	20 / 10 / 7 / 6		[cycle/h]
Alimentazione elettrica	400V/3N/50Hz		
Rumorosità	73		[dBA]
Peso	300		[kg]

Dati teorici con fornitura acqua a 55°C

Per durezza dell'acqua superiore a 120ppm, è consigliato l'uso di un addolcitore. Non è adatto con acqua calda oltre 30°C

Misura variabile secondo la tipologia di cestello utilizzato.



ACCESSORI

Tubi (1 per tipo): Carico acqua
1 cesto universale in inox, 1 inserto teglie in inox

CARATTERISTICHE GENERALI

- Macchina e porta doppia parete in acciaio inossidabile AISI 304.
- Vasca completamente stampata con angoli arrotondati e fondo inclinato verso i filtri in vasca.
- Sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca.
- Quattro giranti di lavaggio inox e quattro giranti di risciacquo inox, rotanti indipendenti.
- Due bracci di lavaggio laterali.
- Dosatore brillantante peristaltico regolabile dal pannello comandi.
- Sistema STAND-BY per il risparmio energetico.
- Sistema di risciacquo HY-NRG tramite break tank, pompa di aumento pressione e boiler coibentato mantiene costante sia la temperatura impostata sia la pressione di acqua usata nel risciacquo.
- Pannello comandi elettronico con schermo TFT 45x60 mm colori ad alta risoluzione con visualizzazione diretta di temperature, fasi di lavorazione ed eventuali anomalie.
- Due livelli di menù: un menù per l'operatore e uno per il tecnico protetto da codice.
- Quattro cicli di lavaggio modificabili, dedicati alle varie tipologie di stoviglie da lavare.
- Registro della quantità di cicli quotidiani e totali effettuati.

PRESTAZIONI

	55°C nom.	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	[°C]
Temperatura dell'acqua di alimentazione												
Numero di cicli/ora max fattibili in funzionamento continuo	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	[rack/h]
Totale potenza spesa dalla macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Totale potenza elettrica spesa da macchina doppia parete	13,59	14,52	14,33	14,14	14,54	14,35	14,16	13,97	13,78	13,59	13,40	[kW]
Calore sensibile versato nel locale singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Calore sensibile versato nel locale doppia parete	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	5,59	[kW]
Calore latente versato nel locale	2,58	0,97	1,11	1,27	1,44	1,63	1,84	2,06	2,31	2,58	2,87	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina doppia parete	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	[kW]