



CARATTERISTICHE STANDARD



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni esterne	473x539x700	LxPxH	[mm]
Ingombro porta aperta	840	DOA	[mm]
Passaggio utile	295	A	[mm]
Altezza massima stoviglia	280	Au	[mm]
Dimensioni cestello	400x400		[mm]
Volume vasca	6		[lt]
Consumo risciacquo	2,2		[lt]
Pompa lavaggio	0,37		[kW]
Resistenza vasca	1,5		[kW]
Resistenza boiler	3,0		[kW]
Potenza installata	3,4		[kW]
Cicli	60 / 120 / 180 / 480		[sec]
Produzione oraria	60 / 30 / 20 / 8		[cycle/h]
Alimentazione elettrica	230V/50Hz		
Rumorosità	58		[dBA]
Peso	39		[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/scarico acqua, trasparente per brillantante con pescante, rosso per detergente
Cestelli: 1x8 piatti, 1 cesto universale, 1 porta posate

CARATTERISTICHE GENERALI

- Macchina a doppia parete.
- Vasca, e porta fabbricate in acciaio AISI 304.
- Vasca completamente stampata con angoli arrotondati e fondo inclinato.
- Porta coibentata e controbilanciata.
- Due giranti di lavaggio in inox e due giranti di risciacquo in inox, rotanti e indipendenti.
- Sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca.
- Dosatore brillantante peristaltico regolabile dal pannello comandi.
- 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.
- Sistema STAND-BY per il risparmio energetico.
- 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

Temperatura dell'acqua di alimentazione	55°C nom.	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	[°C]
Numero di cicli/ora max fattibili in funzionamento continuo	48	23	24	27	29	32	36	41	48	48	48	[rack/h]
Totale potenza spesa dalla macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Totale potenza elettrica spesa da macchina doppia parete	3,32	3,31	3,30	3,30	3,38	3,37	3,36	3,35	3,32	3,32	3,32	[kW]
Calore sensibile versato nel locale singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Calore sensibile versato nel locale doppia parete	0,44	0,52	0,52	0,51	0,50	0,49	0,48	0,46	0,44	0,44	0,44	[kW]
Calore latente versato nel locale	0,65	0,18	0,21	0,24	0,28	0,33	0,40	0,48	0,61	0,65	0,69	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina doppia parete	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	[kW]