



CARATTERISTICHE STANDARD



Pannello comandi	ELETTRONICO EVO2
Mulinello di lavaggio	2 - Acciaio inox
Mulinello di risciacquo	2 - 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	775x852x1560	LxPxH	[mm]
Ingombro porta aperta	2.035	DOA	[mm]
Passaggio utile	460	A	[mm]
Altezza massima stoviglia	435	Au	[mm]
Dimensioni cestello	570x620		[mm]
Volume vasca	30		[lt]
Consumo risciacquo	2,6		[lt]
Pompa lavaggio	1,42		[kW]
Resistenza vasca	3,0		[kW]
Resistenza boiler	6,0		[kW]
Potenza installata	7,4		[kW]
Cicli	60 / 120 / 180 / 480		[sec]
Produzione oraria	60 / 30 / 20 / 8		[cycle/h]
Alimentazione elettrica	400V/3N/50Hz		
Rumorosità	69		[dBA]
Peso	135		[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
1x24 piatti, 1 cesto universale, 1 inserto teglie, 2 porta posate

CARATTERISTICHE GENERALI

- Macchina doppia parete prodotta in acciaio inossidabile AISI 304.
- Vasca completamente stampata con angoli arrotondati e fondo inclinato.
- Sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca.
- Due giranti di lavaggio inox e due giranti di risciacquo inox, rotanti e indipendenti.
- Dosatore brillantante peristaltico regolabile dal pannello comandi.
- Sistema STAND-BY per il risparmio energetico.
- Avvio ciclo alla chiusura della capot.
- Il 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

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	54	38	41	44	49	54	54	54	54	54	54	[rack/h]
Totale potenza spesa dalla macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Totale potenza elettrica spesa da macchina doppia parete	6,93	7,07	7,05	7,01	6,97	6,93	6,93	6,93	6,93	6,93	6,93	[kW]
Calore sensibile versato nel locale singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Calore sensibile versato nel locale doppia parete	1,87	2,03	2,00	1,96	1,92	1,87	1,87	1,87	1,87	1,87	1,87	[kW]
Calore latente versato nel locale	3,50	1,48	1,71	1,99	2,34	2,75	2,92	3,11	3,30	3,50	3,72	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina doppia parete	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	[kW]