



CARATTERISTICHE STANDARD



Pannello comandi	ELETRONICO EVO2
Mulinello di lavaggio	2 - Acciaio inox + 2 bracci laterali
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	855x820x2160	LxPxH	[mm]
Ingombro porta aperta	2.440	DOA	[mm]
Passaggio utile	860	A	[mm]
Altezza massima stoviglia	835	Au	[mm]
Dimensioni cestello	665x665		[mm]
Volume vasca	55		[lt]
Consumo risciacquo	4,5		[lt]
Pompa lavaggio	3,20		[kW]
Resistenza vasca	6,0		[kW]
Resistenza boiler	9,0		[kW]
Potenza installata	12,2		[kW]
Cicli	180 / 360 / 540 / 600		[sec]
Produzione oraria	20 / 10 / 7 / 6		[cycle/h]
Alimentazione elettrica	400V/3N/50Hz		
Rumorosità	73		[dBA]
Peso	233		[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



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.**
- **Due giranti di lavaggio inox e due giranti di risciacquo inox a quattro bracci, rotanti e 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.**
- **Registro della quantità di cicli quotidiani e totali effettuati.**
- **Quattro cicli di lavaggio modificabili, dedicati alle varie tipologie di stoviglie da lavare.**

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	10,43	11,13	11,01	10,88	11,07	10,94	10,82	10,69	10,56	10,43	10,30	[kW]
Calore sensibile versato nel locale singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Calore sensibile versato nel locale doppia parete	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	3,93	[kW]
Calore latente versato nel locale	1,85	1,13	1,21	1,29	1,37	1,46	1,55	1,64	1,74	1,85	1,95	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina singola parete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	[kW]
Potenza dispersa in stand-by con porta chiusa macchina doppia parete	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52	[kW]