505073 1.440 platos/h

LAVAVAJILLAS TIPO CAPOTA

IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	380V/50Hz/3F+N+T
Potencia	9.9 kW
Corriente	16.8 A
Enchufe	Trifásico Industrial 5x32A
Altura	160cm

SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro	3/4"
Presión	0.5 - 7 bar
T° entrada	10°C - 65°C
Altura	40cm

DESAGÜE (instalación estándar)

Diámetro	1 1/5" (40mm)
Tipo	Cobre hasta 2 metros
Altura	A piso, sifonado

Electrolux PROFESSIONAL

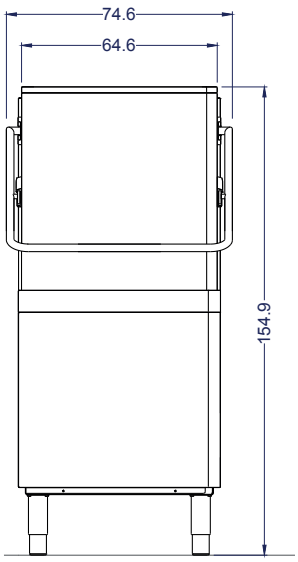
CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero inoxidable
Dimensiones capota cerrada:	74.6 x 75.5 x 154.9 cm
Dimensiones capota abierta:	74.6 x 75.5 x 202.6 cm
Capacidad platos, alta prod.:	1.440 platos/hr
Cap. platos-ETL Sanitización:	1.134 platos/hr
Capacidad racks, alta prod.:	80 rack/h
Cap. racks- ETL Sanitización:	63 rack/h
Capacidad boiler:	12 litros
Capacidad de la cuba:	24 litros
Consumo agua por ciclo:	2 litros
T° de lavado:	84°C
T° de lavado, alta prod.:	55°C - 65°C
Peso neto/ bruto:	106 kg/ 118 kg

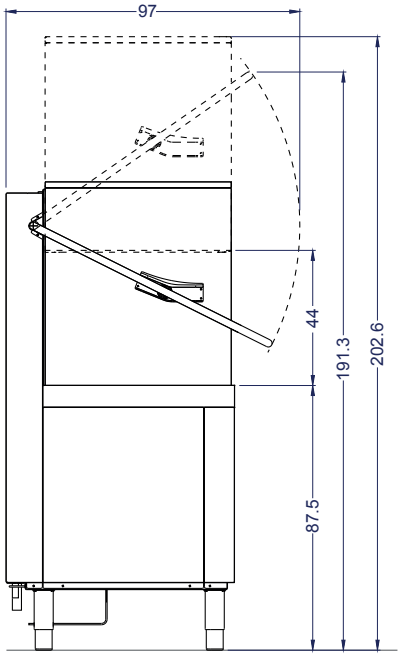
- Sanitización ETL aprobada.
- Tres ciclos de lavado.
- Duración del ciclo: 45/84/150 (modo de Alta Productividad)
- Duración del ciclo: 57/84/150 (modo Sanitización- ETL).
- Sólo requiere 2 litros de agua para cada ciclo de enguaje.
- No requiere de boiler externo. T° constante de 84°C durante todo el ciclo de enguaje, independiente de la presión del agua de entrada.
- Control de la temperatura del agua garantiza temperaturas requeridas tanto para el lavado y enguaje final.
- Soft Start incorporada, ofrece una protección adicional para los artículos más delicados.
- El ciclo puede ser interrumpido en cualquier momento elevando la capota.
- Ciclo automático de limpieza de la cuba y bomba de lavado. Boiler con autodescarga vertical para evitar la proliferación de bacterias.
- Control electrónico con programación integrada, autodiagnosis para el servicio y autolimpieza interior automática.
- Conexión eléctrica trifásica, convertible a monofásica in situ.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6mm).
- **Requiere uso de ablandador de agua.**

PLANIMETRÍA

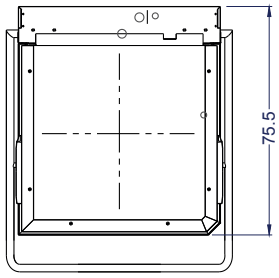
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

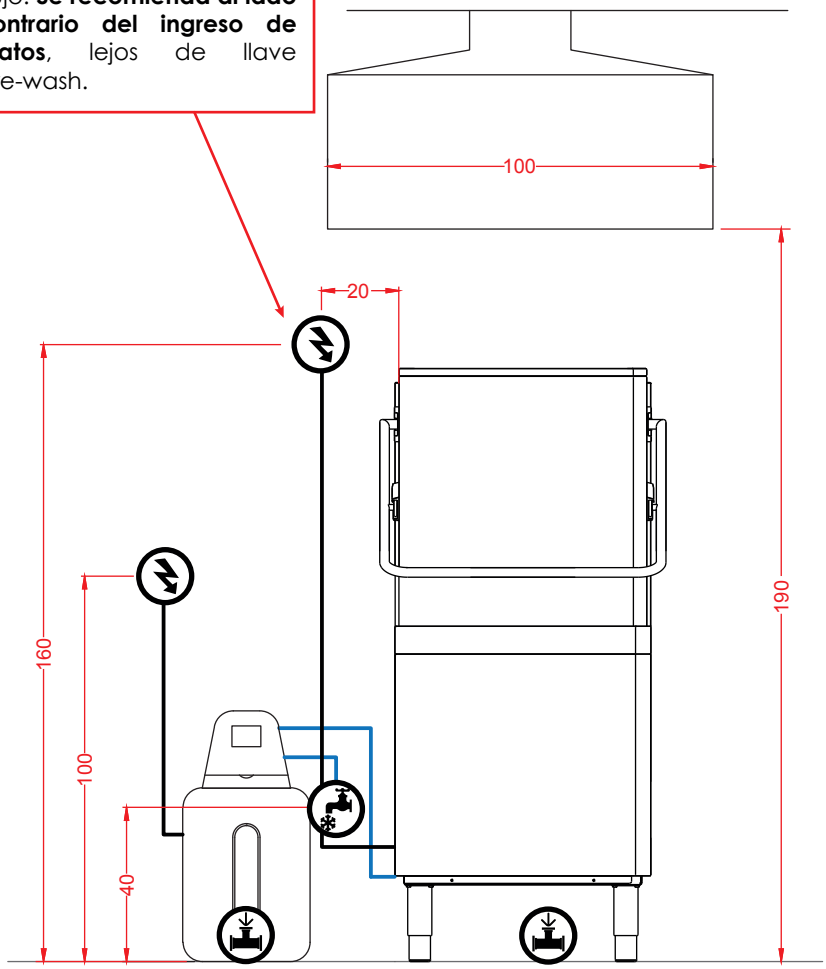
IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

DETALLE INSTALACIÓN

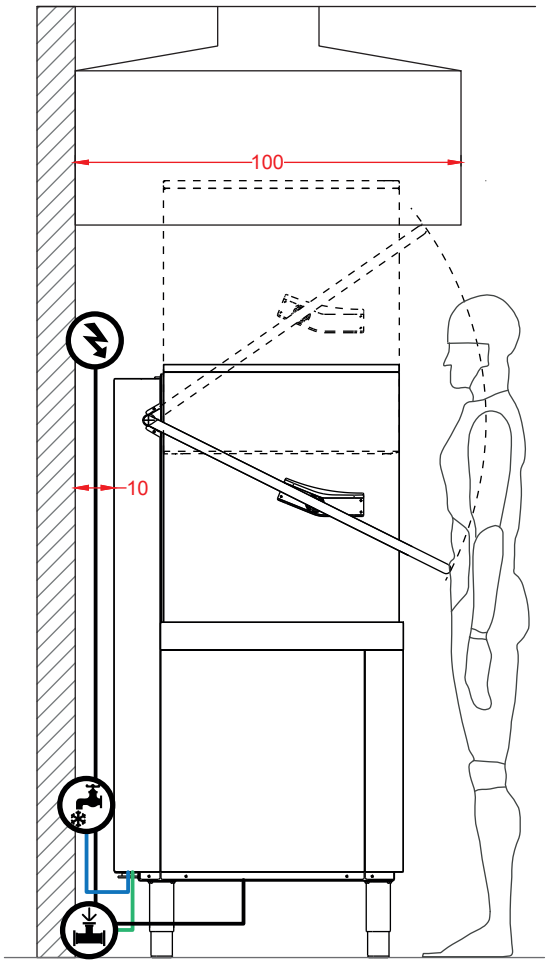
Unidad: cm

Equipo requiere de **campana de extracción** de 100x100cm. Debe estar ubicada a 190cm NPT (nivel piso terminado).

Ubicación enchufe puede variar, según sentido del flujo. **Se recomienda al lado contrario del ingreso de platos**, lejos de llave pre-wash.



Vista Elevación

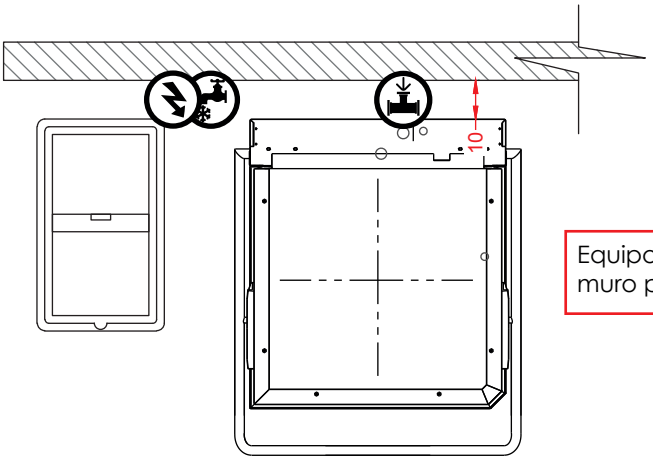


Vista Izquierda

Operario, estatura 170cm

Revisar conexiones de ablandador, en la ficha de este equipo.

Equipo requiere suministro de **agua blanda.** De no existir este requerimiento en el lugar, debe ser instalado con **ablandador de agua**, quien abastecerá al equipo, directamente.



Vista Planta

Equipo debe estar alejado del muro posterior al menos 10cm.