

**SECURA System**

- **Garantierte Desinfektion**, mit dem Secura-System erreichen Sie eine 99,999%ige Reduzierung der Bakterienbelastung; dies ist der richtigen Mischung aus Zyklusdauer, Wasch- und Spültemperaturen und chemischer Wirkung zu verdanken.
- **Waschsystem nach deutscher DIN10512.**
- 120-Sekunden-Zyklus (der kürzeste in dieser Produktkategorie, bis zu 1/6 anderer gleichwertiger Produkte).
- 65 ° C Waschen.
- 85 ° C bis zu 30 Sekunden spülen.
- **Vier Waschprogramme zum Waschen und Desinfizieren plus eine intensive.**
- **HACCP-konform:** Es wird ein Datenprotokoll der täglichen und lebenslangen Zyklen erstellt.
- **Es kann zum Waschen und Desinfizieren in Bars, Restaurants, Altenheimen, Krankenhäusern und Schulen verwendet werden.**
- **Es kann zum Waschen und Desinfizieren von nicht kritischen Werkzeugen in Krankenhäusern und anderen medizinischen Einrichtungen verwendet werden.**

HYGIENE

- **Wasch- und Spülkreise vollständig getrennt**, um eine Kreuzkontamination von Wasch- und Spülwasser zu vermeiden.
- **Abnehmbare Doppelfilter im Waschtank.**
- **Einteiliger tiefgepresster Waschtank mit abgerundeten Kanten und schnell abfließendem Boden durch Filter.**
- **Tiefgepresste Korbauflageflächen mit abgerundeter Oberfläche.**
- **Doppelwandiges Gehäuse und Tür aus Edelstahl AISI 304.**

PROFESSIONELLE KONSTRUKTION

- **Hauptkonstruktion und Komponenten sind für den Dauereinsatz konzipiert und unterscheiden sich von anderen ähnlichen verfügbaren Produkten.**
- **Elektronisches Bedienfeld mit einem hochauflösenden TFT-Bildschirm (45 x 60 mm), der Temperaturen, Betriebsphasen und Anomalien anzeigt.**
- **Benutzermenü und codesgeschütztes Servicemenü.**
- **Peristaltisches Klarspülerdosiergerät vom Bedienbildschirm aus einstellbar.**
- **Energiesparender STAND-BY Modus wird automatisch aktiviert.**
- **Die Waschpumpe wird mit einem SOFT START System aktiviert, wodurch die Leistung schrittweise erhöht wird.**
- **Das HY-NRG-Spülsystem mit BreakTank, einer Druckerhöhungspumpe und einem isolierten Boiler hält die Temperatur und den Wasserdruck während des Spülvorgangs konstant.**
- **Ergonomische Gegengewichtstür.**
- **Zwei rotierende, unabhängige Wasch und Spülarms aus Edelstahl.**

SECURA SYSTEM*

DESINFEKTION ref. DIN10512

Zyklus 90sec: 55°C, 85°C x 13sec

Zyklus 120sec: 55°C, 85°C x 13sec

THERMISCHE DESINFEKTION ref. EN15883

Zyklus 120sec: 65°C, 85°C x 30sec

Zyklus 240sec: 65°C, 85°C x 30sec

H INTENSIVER ZYKLUS

Sequenzieller Zyklus bestehend aus:

Vorspülen - Einweichen - Vorspülen - Waschen 65°C - Ablassen

Spülen 85°C x 30sec - Selbstreinigend - Ablassen

STANDARD-FUNKTIONEN

	ELEKTRONISCH EVO2
Bedienfeld	
Wascharm	2 - Edelstahl
Klarspülarms	2 - Edelstahl
Peristaltisches Spülmittel-Dosiersystem	Standard
Peristaltisches Klarspüler-Dosiersystem	Standard
Break tank	Standard
Enthärter	Optional
Ablaufpumpe	Standard
Wi-Fi	Optional





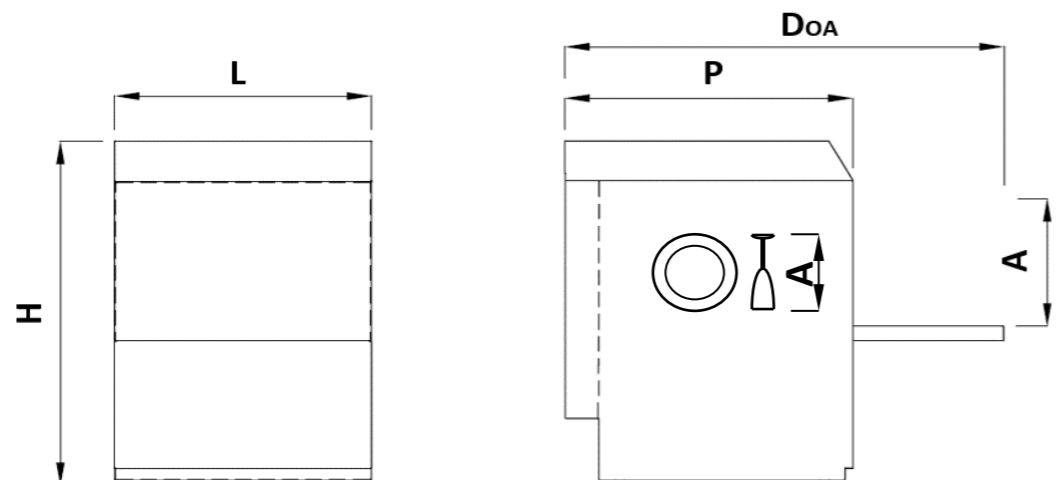
Aussenabmessungen	604x633x838	[mm]
Tiefe bei geöffneter Tür	1.072	[mm]
Einschubhöhe	400	[mm]
Maximale Geschirrhöhe	375	[mm]
Korbabmessungen	500x500	[mm]
Spültankvolumen	11	[lt]
Boilervolumen	8,0	[lt]
Spülwasserverbrauch	DIN 2,4 / ISO 5,5	[lt]
Waschpumpe	0,55	[kW]
Tankheizelement	2,00	[kW]
Boilerheizelement	7,50	[kW]
Installierte Gesamtleistung	8,05	[kW]
Zyklus	90 / 120 / 120 / 240	[sec]
Stundenleistung	PERFORMANCE**	[cyc/h]
Netzspannung	400V/3N/50Hz	
Nennstrom	14,24	[A]
Geräuschpegel	68	[dBa]
Gewicht	54	[kg]

AUSSTATTUNG

- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Wasserabflussschlauch
- 1 Durchsichtiger Schlauch für Klarspüler mit Schwimmer
- 1 Schlauch für Reinigungsmittel
- 1 Drahtglaskorb geneigt
- 1 Draht Tellerkorb
- 1 Besteckkorb

PERFORMANCE

** Theoretische Daten, die die Arbeitsorganisation und die Installationsbedingungen nicht berücksichtigen.



Boiler 6kW

		Prog 1	Prog 2	Prog 3	Prog 4	Prog H	
		HoReCa		Hospitality			
55°C	T Prog	90	120	120	240	ND	sec
	Prod	32	30	15	15	4	cyc/h
		HoReCa		Hospitality			
15°C	T Prog	90	120	120	240	ND	sec
	Prod	19	19	9	9	3	cyc/h

Boiler 7,5kW

		Prog 1	Prog 2	Prog 3	Prog 4	Prog H	
		HoReCa		Hospitality			
55°C	T Prog	90	120	120	240	ND	sec
	Prod	35	30	17	15	5	cyc/h
		HoReCa		Hospitality			
15°C	T Prog	90	120	120	240	ND	sec
	Prod	22	22	11	11	3	cyc/h

* Theoretische daten mit Wasserverzorgung auf 55°C
Wenn die Wasserhärte 6,74°d übersteigt, ist ein Wasserentärter erforderlich. Nicht geeignet über 30°C

DE

Alle Daten, Fotos oder Angaben auf diesem technischen Datenblatt dienen dazu zu informieren und haben keinen Wert. Änderungen vorbehalten.