

**SECURA SYSTEM:**

- Disinfezione garantita, con Secura System puoi ottenere il 99,999% di riduzione della carica batterica; questo grazie al corretto mix tra: durata del ciclo, temperature di lavaggio e risciacquo e azione chimica.
- Sistema di lavaggio compliant con German DIN10512:
  - ciclo 120sec (il più breve della categoria fino a 1/6 del tempo di altri prodotti equivalenti)
  - lavaggio a 65°C
  - risciacquo 85°C fino a 30sec
- Quattro programmi di lavaggio configurati per lavaggio e disinfezione più uno intensivo.
- HACCP compliant dispone di registro della quantità di cicli quotidiani e totali effettuati.
- Utilizzabile per lavaggio e disinfezione stoviglie presso bar, ristoranti, case di cura, ospedali, scuole.
- Utilizzabile per lavaggio e disinfezione di strumenti non critici presso ospedali e comunità.

**IGIENE:**

- Circuito di lavaggio e di risciacquo separati che non permettono la contaminazione tra acqua di lavaggio e acqua di risciacquo.
- Sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca.
- Vasca completamente stampata con angoli arrotondati e fondo inclinato verso i filtri in vasca.
- Guide cestelli stampate con angoli arrotondati.
- Macchina e porta doppia parete in acciaio inossidabile AISI 304.

**COSTRUZIONE PROFESSIONALE:**

- Struttura e componentistica per uso intensivo differente da altri prodotti del settore.
- 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.
- Dosatore brillantante peristaltico regolabile dal pannello comandi.
- Sistema STAND-BY per il risparmio energetico.
- Sistema SOFT START con avvio progressivo della pompa di lavaggio.
- 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.
- Porta contro bilanciata per utilizzo ergonomico.
- Due giranti di lavaggio inox e due giranti di risciacquo inox, rotanti e indipendenti.

**SECURA SYSTEM\***

DISINFEZIONE ref. DIN10512

Ciclo 90sec: 55°C, 85°C x 13sec

Ciclo 120sec: 55°C, 85°C x 13sec

TERMO DISINFEZIONE ref. EN15883

Ciclo 120sec: 65°C, 85°C x 30sec

Ciclo 240sec: 65°C, 85°C x 30sec

CICLO INTENSIVO H

Ciclo sequenziale composto da:

Prerisciacquo - Ammollo - Prerisciacquo - Lavaggio 65°C - Scarico  
Risciacquo 85°C x 30sec - Autolavaggio - Scarico finale.**CARATTERISTICHE STANDARD**

Pannello comandi	ELETTRONICO EVO2
Girante di lavaggio	2 - Acciaio inossidabile
Girante di risciacquo	2 - Acciaio inossidabile
Dosatore peristaltico detergente	Standard
Dosatore peristaltico brillantante	Standard
Break tank	Standard
Addolcitore	Optional
Pompa scarico	Standard
Wi-Fi	Optional





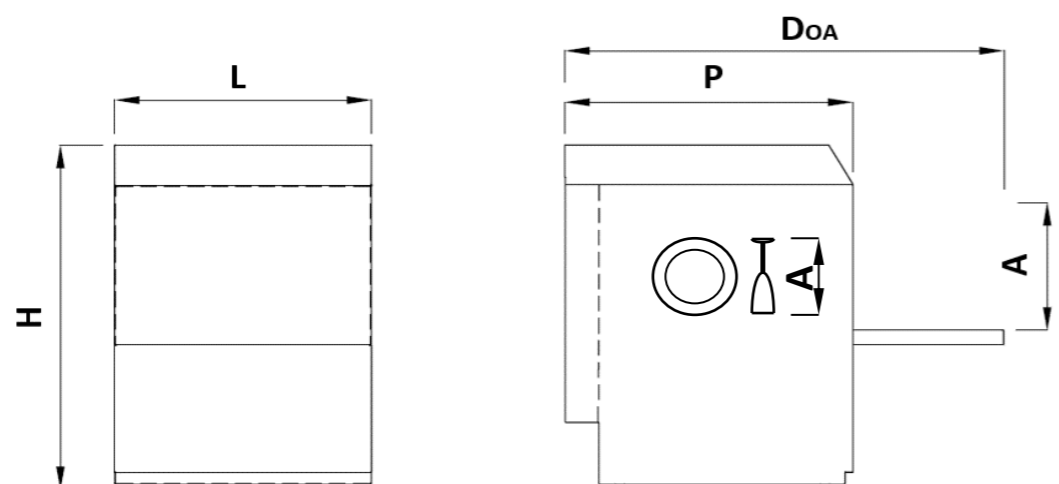
Dimensioni esterne	604x633x838	[mm]
Ingombro porta aperta	1.072	[mm]
Passaggio utile	400	[mm]
Altezza massima stoviglia	375	[mm]
Dimensioni cestello	500x500	[mm]
Volume vasca	11	[lt]
Volume boiler	8,0	[lt]
Consumo risciacquo	DIN 2,4 / ISO 5,5	[lt]
Pompa lavaggio	0,55	[kW]
Resistenza vasca	2,00	[kW]
Resistenza boiler	7,50	[kW]
Potenza installata	8,05	[kW]
Cicli	90 / 120 / 120 / 240	[sec]
Produzione oraria	PERFORMANCE**	[cyc/h]
Tensione di alimentazione	400V/3N/50Hz	
Corrente nominale	14,24	[A]
Rumorosità	68	[dBa]
Peso	54	[kg]

## DOTAZIONI

- 1 tubo carico acqua
- 1 tubo scarico acqua
- 1 tubo trasparente per brillantante con pescante
- 1 tubo per detergente con pescante
- 1 cesto bicchieri in filo inclinato
- 1 cesto piatti in filo
- 1 porta posate

## PERFORMANCE

\*\* Dati teorici che non tengono in considerazione l'organizzazione del lavoro e le condizioni di impianto.



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

\* 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

IT

I dati, le informazioni, le immagini contenute in questo documento hanno scopo informativo e non costituiscono vincolo contrattuale. La società si riserva il diritto di aggiornarle senza preavviso.