30/11/2020

SECURA A060 TWIN

TIEMPO Y TEMPERATURA PARA LA DESINFECCIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SISTEMA SECURA:
• Desinfección garantizada, con el Sistema Secura se obtiene una reducción del 99,999% de la carga bacteriana, gracias a la correcta mezcla de la duración del ciclo, las temperaturas de lavado y enjuague y la acción química.
• Sistema de lavado conforme normativa Alemana DIN10512: con ciclo de 120 segundos
•Cuatro programas de lavado configurados para lavado y desinfección más uno intensivo.
• Cumple con normativa HACCP. Registro de la cantidad de ciclos diarios y totales realizados.
• Ideal para lavado y desinfección de platos en bares, restaurantes, residencias de ancianos, hospitales, escuelas.
• Puede usarse para lavar y desinfectar instrumentos no críticos en hospitales y comunidades
HIGIENE:
• Circuito de lavado y enjuague separado que no permite la contaminación entre el agua de lavado y el agua de aclarado.
• Sistema de doble filtro extraíble en la cuba.
• Cuba completamente moldeada con esquinas redondeadas y fondo inclinado hacia los filtros.
• Guia porta cestas con esquinas redondeadas.
• Maquina y puerta con doble pared en acero inoxidable AISI 304.
TWIN
• Duplicar la productividad.
• Reducción a la mitad del consumo.
• Tres configuraciones de lavado disponibles:
- Canasta doble.
- Solo baje la canasta (utilizando la altura total de la cavidad de lavado).
- Solo cesta superior (mejor ergonomía en la carga / descarga de la máquina).
• Extracción extremadamente fácil de ambas cestas (preparación y raspado en la mesa del fregadero).
CONSTRUCCIÓN PROFESIONAL:
• Construcción robusta. Concebida para uso intensivo.
• Panel de control electrónico con pantalla a color de alta resolución TFT de 45x60 mm con visualización directa de temperaturas, fases de trabajo y anomalías.
• Dos niveles de menú: un menú para el operador y uno para el técnico protegido por código. • Dispensador de abrillantador y detergente peristálticos ajustables desde el panel de control.
• Sistema STAND-BY para ahorro de energía.
• Sistema SOFT START con arranque progresivo de la bomba de lavado.
• El sistema de aclarado HY-NRG a través del break tank , la bomba de aumento de presión y el calderín aislado mantienen constante tanto la temperatura como la presión del aclarado.
• Puerta contrabalanceada para uso ergonómico.
• Brazos de lavado y aclarado independientes en acero inoxidable.

SECURA SYSTEM*

DESINFECCIÓN ref. DIN10512
Ciclo 90sec: 55°C, 85°C x 13sec
Ciclo 120sec: 55°C, 85°C x 13sec
TERMO DESINFECCIÓN ref. EN15883
Ciclo 120sec: 65°C, 85°C x 30sec
Ciclo 240sec: 65°C, 85°C x 30sec
CICLO INTENSIVO
Ciclo secuencial que consiste en: *Prelavado - Remojo - Prelavado - Lavado 65°C - Drenaje* *Enjuague 85°C x 30sec - Autolimpiante - Drenaje final*

CARACTERÍSTICAS STANDARDS

Panel de mandos	*ELECTRÓNICO EVO2*
Brazos de lavado	*2 - Acero inoxidable*
Brazos de aclarado	*2 - Acero inoxidable*
Dosidificador peristàltico de detergente	*Standard*
Dosidificador peristàltico de abrillantador	*Standard*
Break tank	*Standard*
Descalcificador	*Optional*
Bomba de desagüe	*Standard*
Diagnóstico de Wi-Fi	*Optional*

30/11/2020

SECURA A060 TWIN

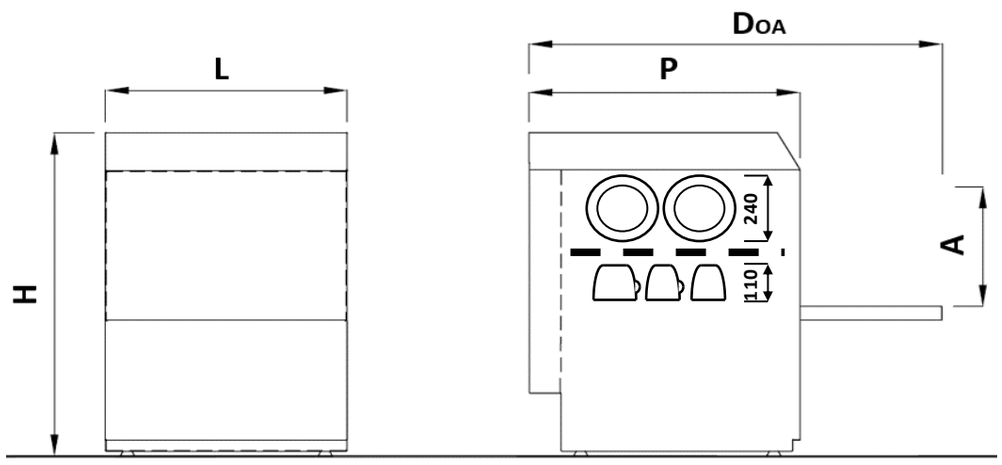
TIEMPO Y TEMPERATURA PARA LA DESINFECCIÓN

CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Dimensiones externas	*604x633x838*	*[mm]*
Dimensiones con puerta abierta	*1.072*	*[mm]*
Paso útil	*400*	*[mm]*
Altura máxima vajilla	*375*	*[mm]*
Dimensiones cesta	*500x500*	*[mm]*
Capacidad cuba	*11*	*[lt]*
Capacidad calderín	*8,0*	*[lt]*
Consumo de aclarado	*DIN 2,4 / ISO 5,5*	*[lt]*
Bomba lavado	*0,55*	*[kW]*
Resistencia cuba	*2,00*	*[kW]*
Resistencia calderín	*7,50*	*[kW]*
Potencia instalada	*8,05*	*[kW]*
Duración ciclo	*90 / 120 / 120 / 240*	*[sec]*
Producción por hora	*PERFORMANCE***	*[cyc/h]*
Fuente de alimentación	*400V/3N/50Hz*	
Corriente nominal	*14,24*	*[A]*
Nivel sonoro	*68*	*[dBa]*
Peso	*54*	*[kg]*

DOTACIÓN

1 tubo conexión de agua
1 tubo desagüe
1 tubo transparente para abrillantador
1 tubo transparente para detergente
1 cesta universal de alambre
1 cesta platos de alambre
1 cestillo cubiertos



PERFORMANCE

*** Datos teóricos que no tienen en cuenta la organización del trabajo y las condiciones de instalación.*

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
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
15°C	T Prog	90	120	120	240	ND	sec
	Prod	22	22	11	11	3	cyc/h

** Datos teóricos con suministro de agua a 55°C*
Para una dureza de agua superior a 120ppm, se recomienda el uso de un descalficador

ES

Todos los datos, fotos o indicaciones en esta hoja técnica se proporcionan a título informativo y no tienen valor contractual. Están sujetos a cambios sin previo aviso.