



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Système SECURA

- Désinfection garantie, avec le système Secura, vous pouvez obtenir une réduction de 99,999% de la charge bactérienne ; ceci grâce au bon dosage de la durée du cycle, des températures de lavage et de rinçage et de l'action chimique.
- Système de lavage conforme à la norme allemande DIN10512.
- Cycle de 120sec (le plus court de la catégorie jusqu'à 1/6 du temps des autres produits équivalents).
- Lavage à 65°C.
- Rinçage à 85°C jusqu'à 30 secondes.
- Quatre programmes de lavage configurés pour le lavage et la désinfection plus un intensif.
- La conformité au système HACCP est consignée dans un registre qui indique le nombre de cycles quotidiens et totaux effectués.
- Le lave-vaisselle peut être utilisé pour laver et désinfecter la vaisselle dans les bars, les restaurants, les maisons de retraite, les hôpitaux, les écoles.
- Le lave-vaisselle peut être utilisé pour le lavage et la désinfection des instruments non critiques dans les hôpitaux et les collectivités.

HYGIÈNE

- Circuit de lavage et de rinçage séparé qui ne permet pas la contamination entre l'eau de lavage et l'eau de rinçage.
- Système de double filtration amovible dans le réservoir.
- Cuve entièrement moulée avec angles arrondis et fond incliné vers les filtres de la cuve.
- Guides de paniers imprimés avec angles arrondis.
- Machine et porte à double paroi en acier inoxydable AISI 304.

TWIN

- Doubler la productivité.
- Réduire de moitié la consommation.
- Trois configurations de lavage possibles:
 - Double panier.
 - Panier inférieur uniquement (avec exploitation totale de la hauteur maximale).
 - Panier supérieur uniquement (meilleure ergonomie de chargement et de déchargement).
- Extrême simplicité d'extraction des deux paniers (préparation et déchargement sur l'évier).

CONSTRUCTION PROFESSIONNELLE

- Structure et composants pour un usage intensif différents des autres produits de l'industrie.
- Panneau de contrôle électronique avec écran TFT 45x60 mm couleurs haute résolution avec affichage direct des températures, des phases de travail et des éventuelles anomalies.
- Deux niveaux de menu: un menu pour l'opérateur et un pour le technicien protégé par un code.
- Doseur de produit de rinçage péristaltique réglable depuis le panneau de commande.
- Système STAND-BY pour les économies d'énergie.
- Système SOFT START avec démarrage progressif de la pompe de lavage.
- Le système de rinçage HY-NRG, grâce à un break tank, une pompe d'augmentation de pression et une chaudière isolée, maintient constante à la fois la température de consigne et la pression de l'eau utilisée pour le rinçage.
- Porte à contrepoids pour une utilisation ergonomique.
- Deux bras de lavage en acier inoxydable et deux bras de rinçage en acier inoxydable, rotatives et indépendantes.

SECURA SYSTEM*

DÉSINFECTION ref. DIN10512

Cycle 90sec: 55°C, 85°C x 13sec

Cycle 120sec: 55°C, 85°C x 13sec

DÉSINFECTION THERMIQUE ref. EN15883

Cycle 120sec: 65°C, 85°C x 30sec

Cycle 240sec: 65°C, 85°C x 30sec

CYCLE INTENSIF

Cycle séquentiel composé de:

Pré-rinçage - Trempage - Pré-rinçage - Lavage 65°C - Vidange

Rinçage 85°C x 30sec - Autonettoyant - Vidange finale

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

Panneau de commande	ÉLECTRONIQUE EVO2
Bras de lavage	2 - Acier inoxydable
Bras de rinçage	2 - Acier inoxydable
Doseur péristaltique de détergent	Standard
Doseur péristaltique de produit de rinçage	Standard
Break tank	Standard
Adoucisseur	Optional
Pompe de vidange	Standard
Wi-Fi	Optional





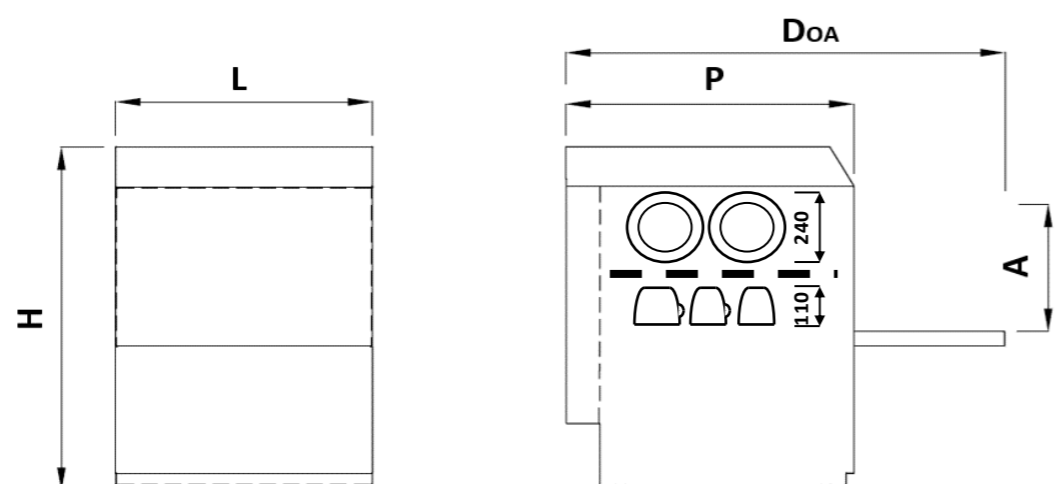
Dimensions extérieures	604x633x838	[mm]
Profondeur avec porte ouverte	1.072	[mm]
Passage utile	400	[mm]
Hauteur utile de lavage	375	[mm]
Casier	500x500	[mm]
Capacité de la cuve	11	[lt]
Volume du boiler	8,0	[lt]
Consommation eau	DIN 2,4 / ISO 5,5	[lt]
Pompe de lavage	0,55	[kW]
Résistance cuve	2,00	[kW]
Résistance boiler	7,50	[kW]
Puissance totale installée	8,05	[kW]
Durée cycle de lavage	90 / 120 / 120 / 240	[sec]
Production horaire	PERFORMANCE**	[cyc/h]
Tension de alimentation	400V/3N/50Hz	
Courant nominal	14,24	[A]
Bruit	68	[dBa]
Poids	54	[kg]

ÉQUIPEMENT

- 1 tuyau branchement d'eau
- 1 tuyau vidange d'eau
- 1 tuyau transparent pour produit rinçage
- 1 tuyau pour détergent
- 1 casier universel en fil métallique
- 1 panier à vaisselle en fil métallique
- 1 godet à couverts

PERFORMANCE

** Des données théoriques qui ne tiennent pas compte de l'organisation du travail et des conditions d'installation.



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

* Donnée théoriques avec alimentation d'eau à 55°C
Au-delà de 12°f de la dureté de l'eau, un adoucisseur est conseillé. Dans ce cas la température de l'eau doit être inférieure à 30°C

FR

Toute les indications, photos et chemins de cette fiche technique sont données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. Elles peuvent modifiés à tout instant sans préavis.