

**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.**
- **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 codegeschütztes Servicemenü.**
- **Peristaltisches Klarspülerdosiergerät vom Bedienbildschirm aus einstellbar.**
- **Energiesparender STAND-BY Modus wird automatisch aktiviert.**
- **Das HY-NRG-Spülsystem mit BreakTank, einer Druckerhöhungspumpe und einem isolierten Boiler hält die Temperatur und den Wasserdruck während des Spülvorgangs konstant.**
- **Zwei rotierende, unabhängige Wasch und Spülarme aus Edelstahl.**

SECURA SYSTEM*

DESINFEKTION ref. DIN10512

Zyklus 120sec: 55°C, 85°C x 13sec

Zyklus 240sec: 55°C, 85°C x 13sec

THERMISCHE DESINFEKTION ref. EN15883

Zyklus 240sec: 65°C, 85°C x 30sec

Zyklus 480sec: 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

Bedienfeld

ELEKTRONISCH EVO2

Wascharm

2 - Edelstahl

Klarspülarm

2 - Edelstahl

Peristaltisches Spülmittel-Dosiersystem

Standard

Peristaltisches Klarspüler-Dosiersystem

Standard

Break tank

Standard

Enthärter

Optional

Ablaufpumpe

Standard

Wi-Fi

Optional





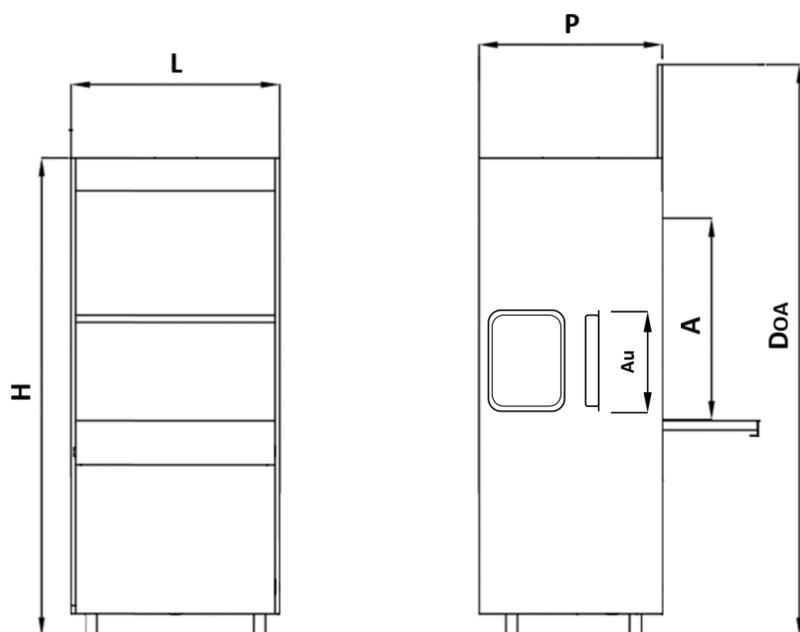
Aussenabmessungen	685x720x1690	[mm]
Tiefe bei geöffneter Tür	1.860	[mm]
Einschubhöhe	620	[mm]
Maximale Geschirrhöhe	595	[mm]
Korbabmessungen	570x620	[mm]
Spültankvolumen	30	[lt]
Boilervolumen	12,0	[lt]
Spülwasserverbrauch	DIN 2,4 / ISO 5,5	[lt]
Waschpumpe	1,35	[kW]
Tankheizelement	3,00	[kW]
Boilerheizelement	10,00	[kW]
Installierte Gesamtleistung	11,35	[kW]
Zyklus	120 / 240 / 240 / 480	[sec]
Stundenleistung	PERFORMANCE**	[cyc/h]
Netzspannung	400V/3N/50Hz	
Nennstrom	17,24	[A]
Geräuschpegel	69	[dBa]
Gewicht	124	[kg]

AUSSTATTUNG

- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Wasserabflussschlauch
- 1 durchsichtiger Schlauch für Klarspüler mit Schwimmer
- 1 Universalkorb
- 1 Tellerkorbe (24 S.)
- 1 Tablettkorb (9 T.)
- 2 Besteckkörbe

PERFORMANCE

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



Boiler 10kW

		Prog 1	Prog 2	Prog 3	Prog 4	Prog H	
		HoReCa		Hospitality			
55°C	T Prog	120	240	240	480	ND	sec
	Prod	30	15	15	8	3	cyc/h
15°C	T Prog	90	120	120	240	ND	sec
	Prod	27	15	13	8	2	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.