

**SALUX TECH:**

- Garantiza un grado de desinfección equivalente al 90% de la carga bacteriana ref. Norma EN15883 (DESINFECCION EN LAVADO).
- 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.
- Cubo completamente moldeado con esquinas redondeadas y fondo inclinado hacia los filtros.
- Guía porta cestas con esquinas redondeadas.
- Máquina 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 contrabalaceada para uso ergonómico.
- Brazos de lavado y aclarado independientes en acero inoxidable.

SALUX TECH

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 180sec: 65°C, 85°C x 30sec

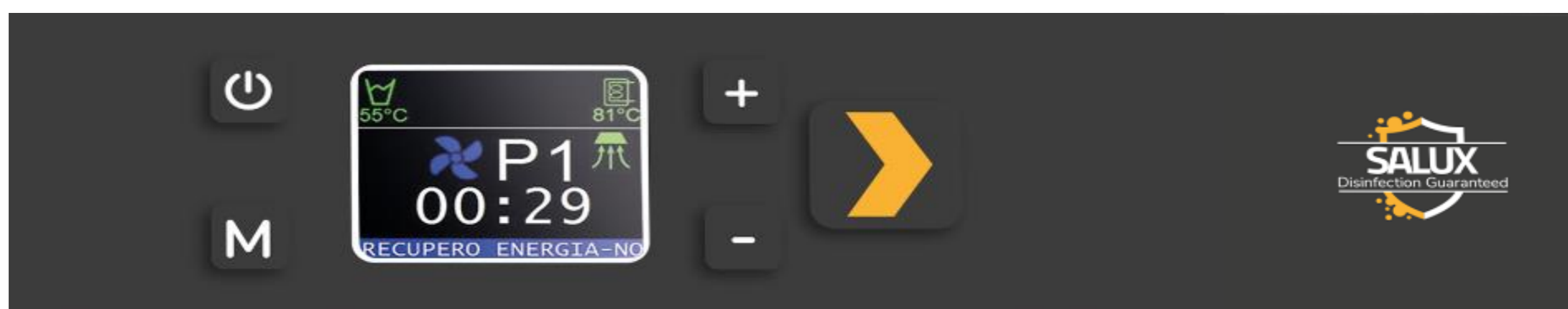
CICLO INTENSIVO

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
Dosificador peristáltico de detergente	Standard
Dosificador peristáltico de abrillantador	Standard
Break tank	Standard
Bomba de desagüe	Standard

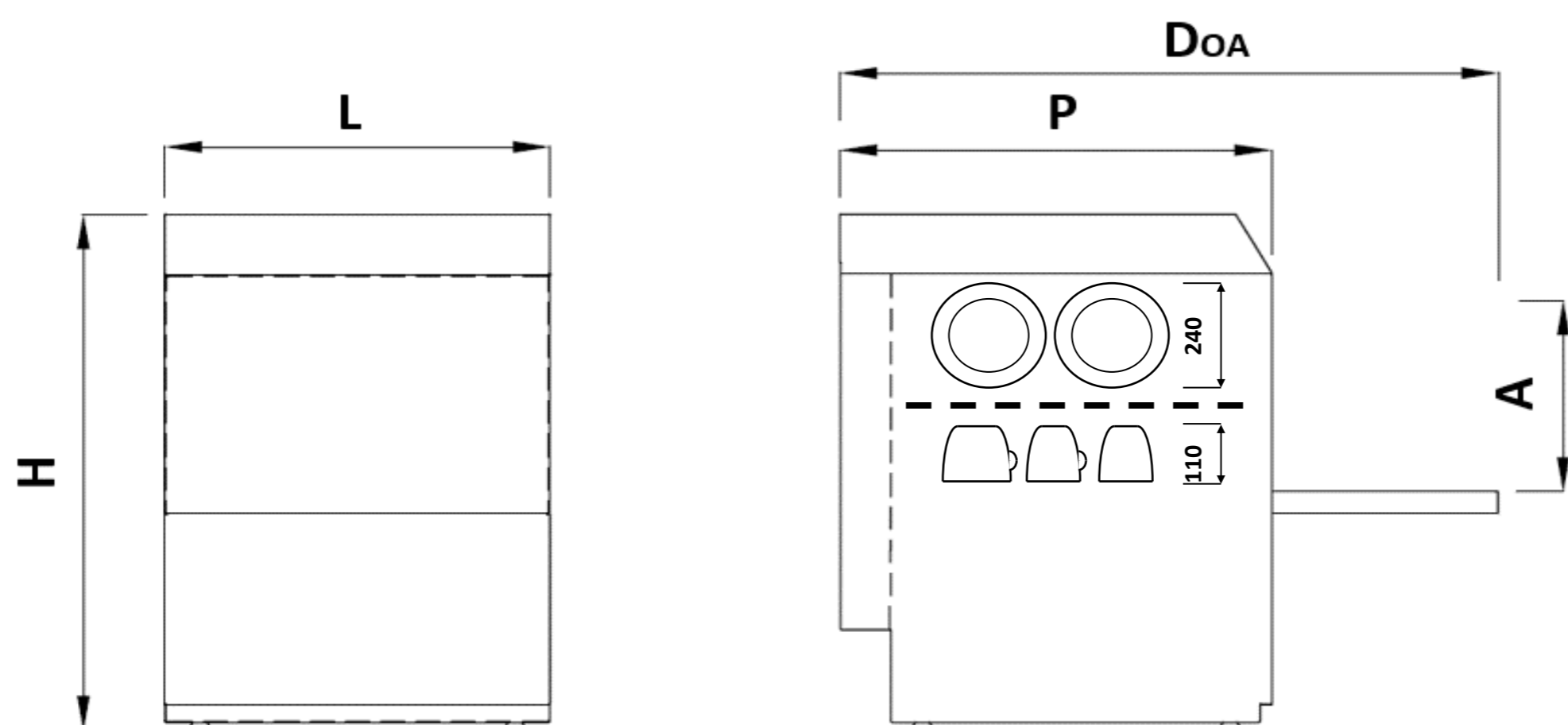




<i>Dimensiones externas</i>	604x633x838	[mm]
<i>Dimensiones con puerta abierta</i>	1.072	[mm]
<i>Paso útil</i>	400	[mm]
<i>Altura máxima vajilla</i>	375	[mm]
<i>Dimensiones cesta</i>	500x500	[mm]
<i>Capacidad cuba</i>	11	[lt]
<i>Capacidad calderín</i>	7,0	[lt]
<i>Consumo de aclarado</i>	5,5	[lt]
<i>Bomba lavado</i>	0,55	[kW]
<i>Resistencia cuba</i>	2,00	[kW]
<i>Resistencia calderín</i>	2,60	[kW]
<i>Potencia instalada</i>	3,15	[kW]
<i>Duración ciclo</i>	90 / 120 / 120 / 180 / 1500	[sec]
<i>Producción por hora</i>	40 / 30 / 30 / 20 / 2	[cyc/h]
<i>Fuente de alimentación</i>	230V/50Hz	
<i>Corriente nominal</i>	14,72	[A]
<i>Nivel sonoro</i>	68	[dBa]
<i>Peso</i>	54	[kg]

DOTACIÓN

- 1 tubo conexión de agua
- 1 tubo desagüe
- 1 tubo transparente para abrillantador
- 1 tubo transparente para detergente
- 1 cesta de vasos de alambre inclinado
- 1 cesta platos de alambre
- 1 cestillo cubiertos



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

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.