

**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

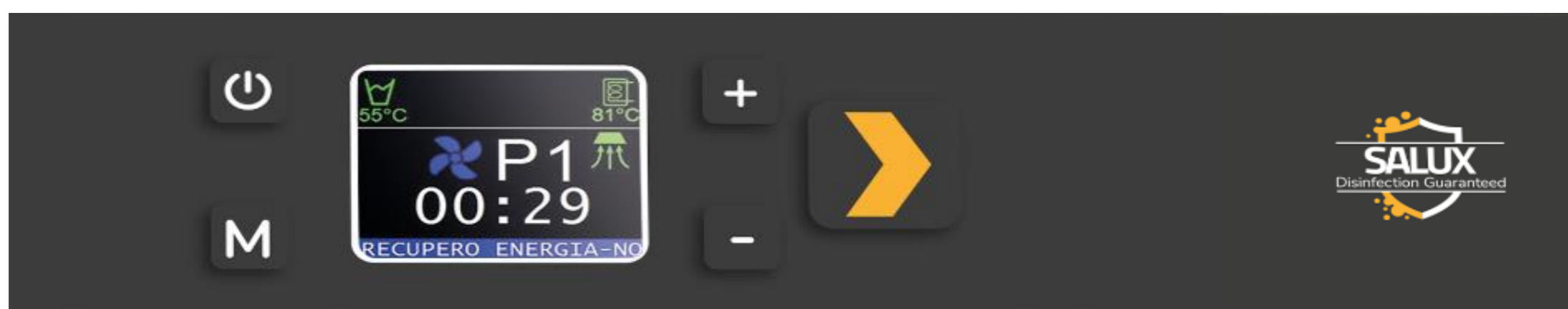
Ciclo secuencial que consiste en:

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

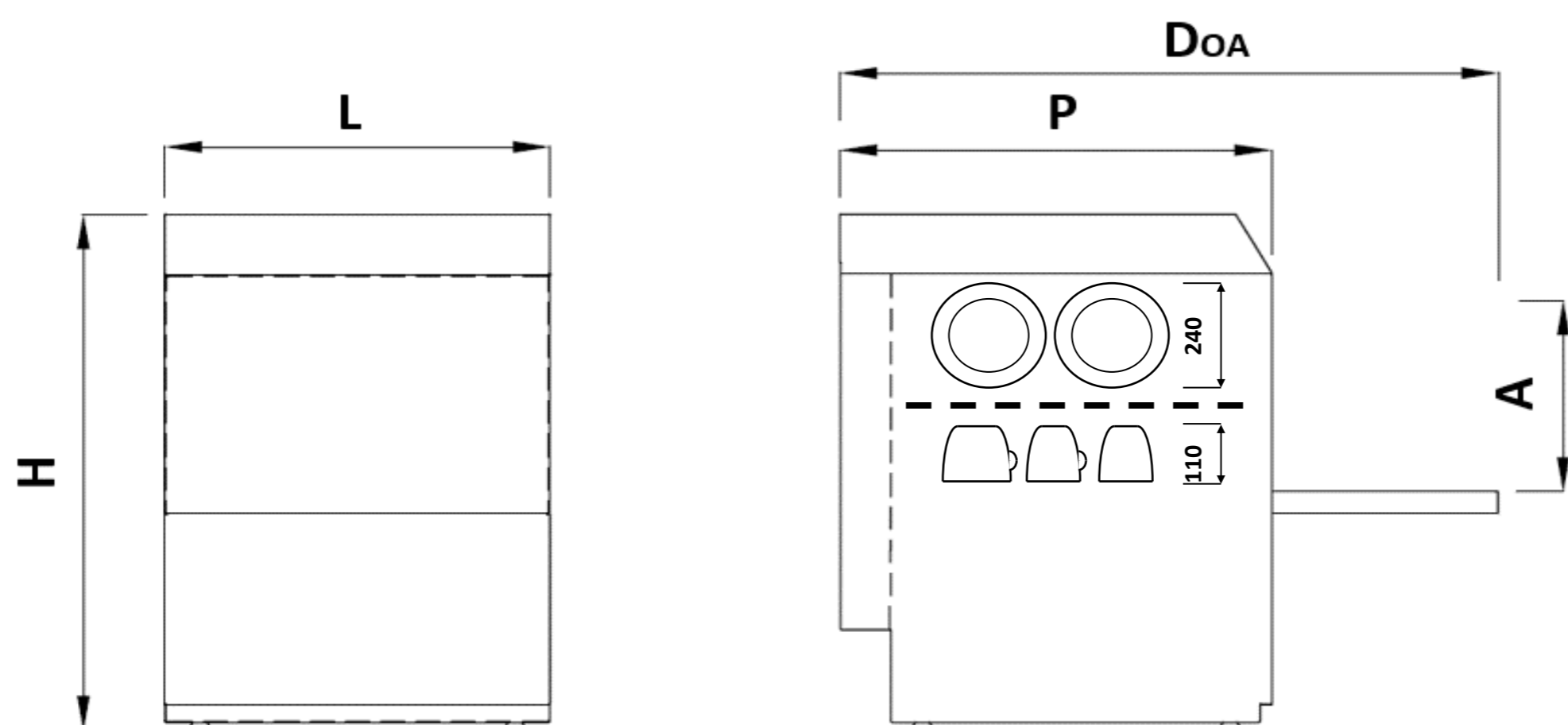




Dimensiones externas	604x633x838	[mm]
Dimensiones con puerta abierta	1.072	[mm]
Paso útil	400	[mm]
Altura máxima vajilla	375	[mm]
Dimensiones cesta	500x500	[mm]
Capacidad cuba	11	[lt]
Capacidad calderín	7,0	[lt]
Consumo de aclarado	5,5	[lt]
Bomba lavado	0,55	[kW]
Resistencia cuba	2,00	[kW]
Resistencia calderín	6,00	[kW]
Potencia instalada	6,55	[kW]
Duración ciclo	90 / 120 / 120 / 180 / 840	[sec]
Producción por hora	40 / 30 / 30 / 20 / 4	[cyc/h]
Fuente de alimentación	400V/3N/50Hz	
Corriente nominal	12,07	[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 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.