

**SALUX TECH**

- Il garantit un degré de désinfection égal à 90% de la charge bactérienne réf. norme EN15883 (DÉSINFECTEUR DE LAVE).
- 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.

SALUX TECH

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 180sec: 65°C, 85°C x 30sec

CYCLE INTENSIF

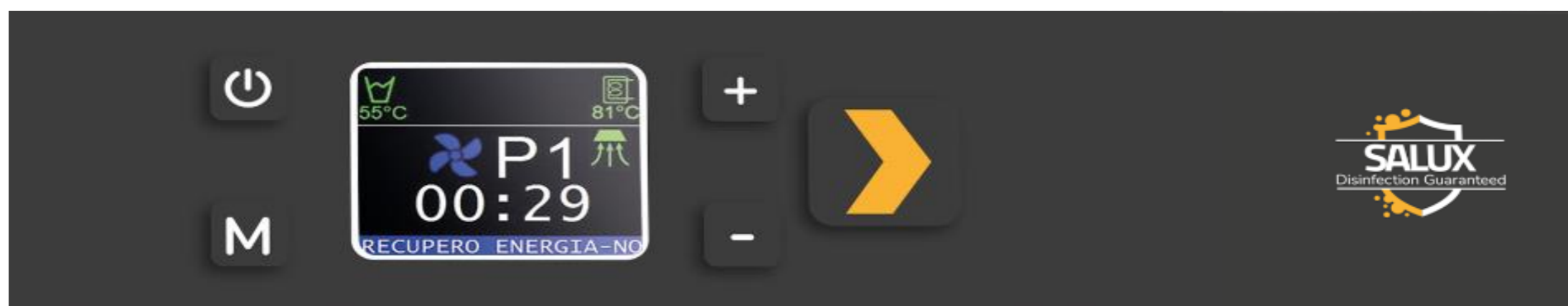
Cycle séquentiel composé de:

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
Pompe de vidange	Standard

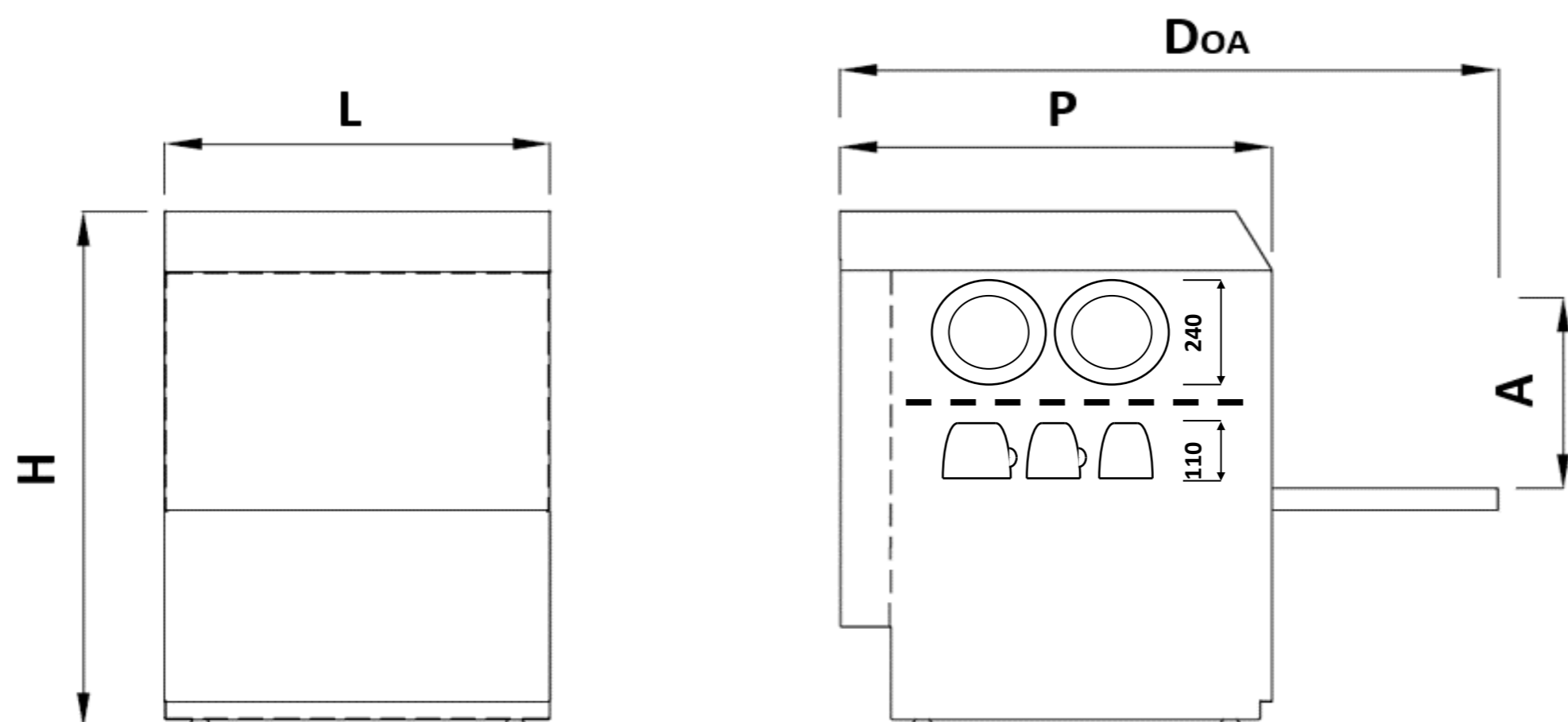




<i>Dimensions extérieures</i>	604x633x838	[mm]
<i>Profondeur avec porte ouverte</i>	1.072	[mm]
<i>Passage utile</i>	400	[mm]
<i>Hauteur utile de lavage</i>	375	[mm]
<i>Casier</i>	500x500	[mm]
<i>Capacité de la cuve</i>	11	[lt]
<i>Volume du boiler</i>	7,0	[lt]
<i>Consommation eau</i>	5,5	[lt]
<i>Pompe de lavage</i>	0,55	[kW]
<i>Résistance cuve</i>	2,00	[kW]
<i>Résistance boiler</i>	6,00	[kW]
<i>Puissance totale installée</i>	6,55	[kW]
<i>Durée cycle de lavage</i>	90 / 120 / 120 / 180 / 840	[sec]
<i>Production horaire</i>	40 / 30 / 30 / 20 / 4	[cyc/h]
<i>Tension de alimentation</i>	400V/3N/50Hz	
<i>Courant nominal</i>	12,07	[A]
<i>Bruit</i>	68	[dBa]
<i>Poids</i>	54	[kg]

ÉQUIPEMENT

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



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 inférieur a 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.