

**SALUX TECH:**

• Garantisce un grado di disinfezione pari a 90% della carica batterica ref. norma EN15883 (WASHER DISINFECTOR).

• Sistema di lavaggio compliant con German DIN10512:

- ciclo 120sec (il più breve della categoria fino a 1/6 del tempo di altri prodotti equivalenti)
- lavaggio a 65°C
- risciacquo 85°C fino a 30sec

• Quattro programmi di lavaggio configurati per lavaggio e disinfezione più uno intensivo.

• HACCP compliant dispone di registro della quantità di cicli quotidiani e totali effettuati.

• Utilizzabile per lavaggio e disinfezione stoviglie presso bar, ristoranti, case di cura, ospedali, scuole.

• Utilizzabile per lavaggio e disinfezione di strumenti non critici presso ospedali e comunità.

IGIENE:

• Circuito di lavaggio e di risciacquo separati che non permettono la contaminazione tra acqua di lavaggio e acqua di risciacquo.

• Sistema smontabile di doppio filtraggio in vasca.

• Vasca completamente stampata con angoli arrotondati e fondo inclinato verso i filtri in vasca.

• Guide cestelli stampate con angoli arrotondati.

• Macchina e porta doppia parete in acciaio inossidabile AISI 304.

TWIN

• Raddoppio della produttività.

• Dimezzamento dei consumi.

• Tre configurazioni di lavaggio possibili:

• Doppio cesto.

- Solo cesto inferiore (con totale sfruttamento dell'altezza massima).

- Solo cesto superiore (migliore ergonomia del carico e scarico).

- Estrema semplicità di estrazione di entrambi i cestelli, (preparazione e sbarazzo sul lavello).

COSTRUZIONE PROFESSIONALE:

• Struttura e componentistica per uso intensivo differente da altri prodotti del settore.

• Pannello comandi elettronico con schermo TFT 45x60 mm colori ad alta risoluzione con visualizzazione diretta di temperature, fasi di lavorazione ed eventuali anomalie.

• Due livelli di menù: un menù per l'operatore e uno per il tecnico protetto da codice.

• Dosatore brillantante peristaltico regolabile dal pannello comandi.

• Sistema STAND-BY per il risparmio energetico.

• Sistema SOFT START con avvio progressivo della pompa di lavaggio.

• Sistema di risciacquo HY-NRG tramite break tank, pompa di aumento pressione e boiler coibentato mantiene costante sia la temperatura impostata sia la pressione di acqua usata nel risciacquo.

• Porta contro bilanciata per utilizzo ergonomico.

• Due giranti di lavaggio inox e due giranti di risciacquo inox, rotanti e indipendenti.

SALUX TECH

DISINFEZIONE ref. DIN10512

Ciclo 90sec: 55°C, 85°C x 13sec

Ciclo 120sec: 55°C, 85°C x 13sec

TERMO DISINFEZIONE ref. EN15883

Ciclo 120sec: 65°C, 85°C x 30sec

Ciclo 180sec: 65°C, 85°C x 30sec

CICLO INTENSIVO H

Ciclo sequenziale composto da:

Prerisciacquo - Ammollo - Prerisciacquo - Lavaggio 65°C - Scarico

Risciacquo 85°C x 30sec - Autolavaggio - Scarico finale.

CARATTERISTICHE STANDARD

Pannello comandi

ELETTRONICO EVO2

Girante di lavaggio

2 - Acciaio inossidabile

Girante di risciacquo

2 - Acciaio inossidabile

Dosatore peristaltico detergente

Standard

Dosatore peristaltico brillantante

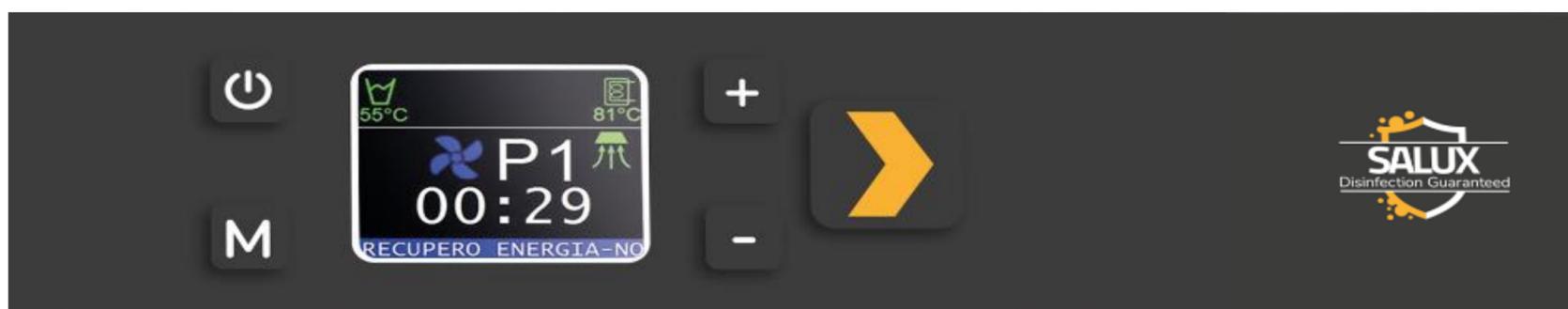
Standard

Break tank

Standard

Pompa scarico

Standard

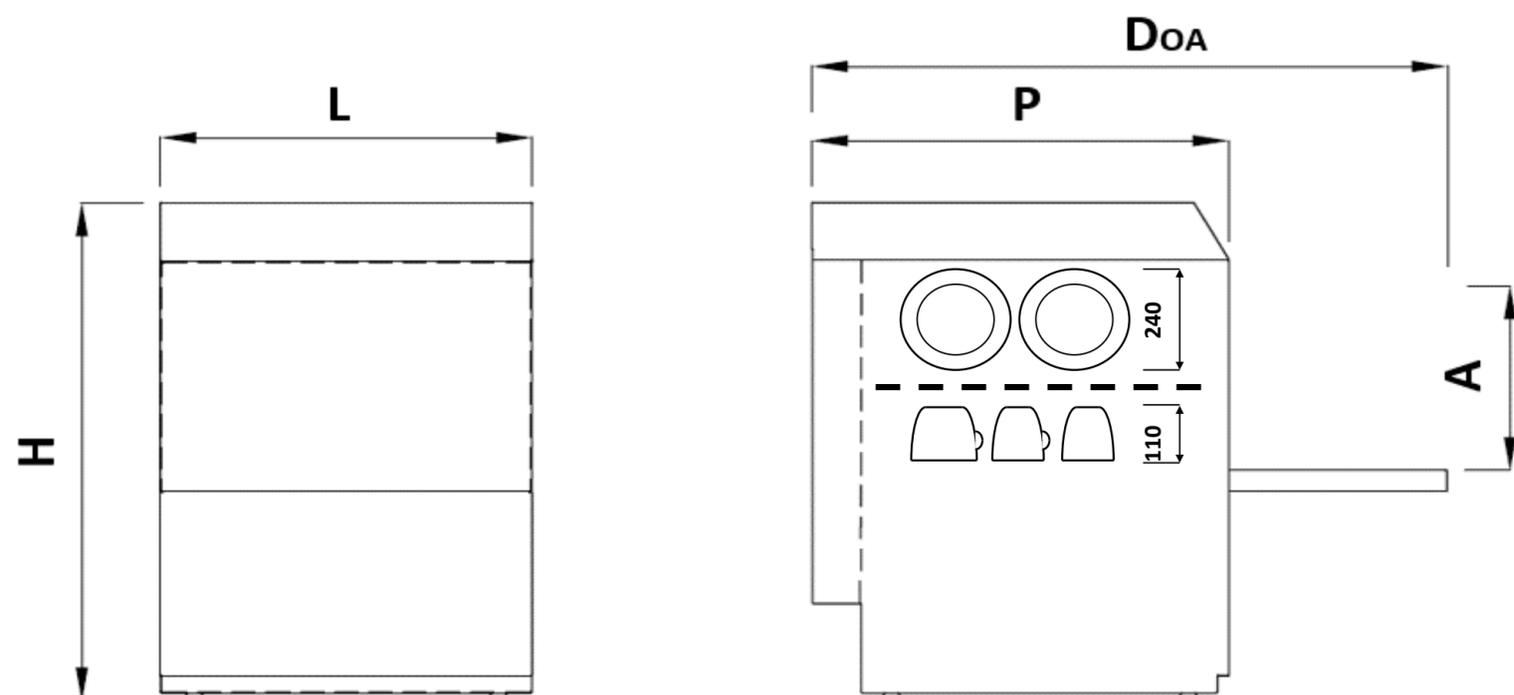




<i>Dimensioni esterne</i>	604x633x838	[mm]
<i>Ingombro porta aperta</i>	1.072	[mm]
<i>Passaggio utile</i>	400	[mm]
<i>Altezza massima stoviglia</i>	375	[mm]
<i>Dimensioni cestello</i>	500x500	[mm]
<i>Volume vasca</i>	11	[lt]
<i>Volume boiler</i>	7,0	[lt]
<i>Consumo risciacquo</i>	5,5	[lt]
<i>Pompa lavaggio</i>	0,55	[kW]
<i>Resistenza vasca</i>	2,00	[kW]
<i>Resistenza boiler</i>	6,00	[kW]
<i>Potenza installata</i>	6,55	[kW]
<i>Cicli</i>	90 / 120 / 120 / 180 / 840	[sec]
<i>Produzione oraria</i>	40 / 30 / 30 / 20 / 4	[cyc/h]
<i>Tensione di alimentazione</i>	400V/3N/50Hz	
<i>Corrente nominale</i>	12,07	[A]
<i>Rumorosità</i>	68	[dBa]
<i>Peso</i>	54	[kg]

DOTAZIONI

- 1 tubo carico acqua
- 1 tubo scarico acqua
- 1 tubo trasparente per brillantante con pescante
- 1 tubo per detergente con pescante
- 1 cesto bicchieri in filo inclinato
- 1 cesto piatti in filo
- 1 porta posate



*Dati teorici con fornitura acqua a 55°C
Per durezza dell'acqua superiore a 120ppm, è consigliato l'uso di un addolcitore. Non è adatto con acqua calda oltre 30°C*

IT

I dati, le informazioni, le immagini contenute in questo documento hanno scopo informativo e non costituiscono vincolo contrattuale. La società si riserva il diritto di aggiornarle senza preavviso.