

LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 210 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE

Lave-vaisselle à avancement automatique en acier inoxydable AISI 304 avec côtés à double paroi espacée. Portes à double paroi. Cuves en acier inoxydable entièrement embouties. Filtres intégrés en inox sur la cuve. Phases de lavage : prélavage - lavage - rinçage. 2 vitesses d'avancement paniers. Direction d'avancement panier: de gauche à droite Productivité horaire : 1ère vitesse 210 paniers ; 2ème vitesse 110 paniers. Connectable via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - pour le contrôle en temps réel des machines, possibilité d'exporter et de visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.



Consommation d'eau lt/h	300-300	Consommation d'eau lt/panier	1,4-2,7
Direction d'avancement panier	de gauche à droite	Hauteur utile introduction	45 cm
Largeur utile d'introduction	54 cm	Productivité	210-110 paniers/h
Rinçage	unique	Vitesses avancement panier	2

Caractéristiques fonctionnelles

- Lave-vaisselle pour le lavage en continu de la vaisselle, des plaques de cuisson, des plaques gastronomes, des plateaux thermo-isolants pour la distribution des repas, des verres, des ustensiles de cuisine et des ustensiles divers. Taille du panier : 50 x 50 cm.
- HAUTEUR UTILE de lavage : 45 cm. LARGEUR UTILE lavage : 54 cm.
- Panneau de commande soft-touch avec carte électronique, 2 affichages LED : touche marche-arrêt, affichage/réglage des températures de l'eau dans la cuve et dans le surchauffeur, voyant lumineux pour les températures sélectionnées, touche de démarrage du programme de lavage, voyant lumineux de remplissage de la cuve, sélection de la vitesse d'avancement du panier, voyant lumineux pour alarme de fin de course.
- Gestion électronique du lavage qui optimise les temps de pause du lave-vaisselle en éteignant les utilités inutiles, permettant ainsi des économies d'énergie. Redémarrage automatique avec insertion du panier.
- Port USB pour mises à jour du logiciel et téléchargement des données.
- Phases de lavage : prélavage - lavage - rinçage.
- Rinçage: simple.
- 2 vitesses d'avancement paniers.
- Direction d'avancement panier: de gauche à droite
- Productivité horaire : 1ère vitesse 210 paniers ; 2ème vitesse 110 paniers.
- Température de lavage (réglable) : 60°C.
- Température de rinçage (réglable) : 82°C.
- Consommation d'eau en rinçage : 1ère vitesse 300 l/h - 1,4 l/panier ; 2ème vitesse 300 l/h - 2,7 l/panier.
- Arrêt automatique du rinçage en absence d'un panier : permet d'éviter le gaspillage d'eau, d'énergie et de produits chimiques lors de la phase de rinçage. En présence d'un panier, le rinçage reprend automatiquement.
- Accès à la chambre de lavage par les portes et les panneaux avant.
- Connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK – Industria 4.0 – per il controllo in tempo reale delle macchine, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo.
- Les meilleurs résultats de lavage, la durée de vie plus longue de tous les composants, la moindre consommation de détergents et de tensioactifs sont garantis si les lave-vaisselle sont alimentés en eau chaude avec une dureté de 2-8°F et une pression de 200-400 kPa.

Caractéristiques de fabrication

- Module de prélavage en acier inoxydable AISI 304 de double parois espacée. Porte à double paroi, isolée et contrebalancée. Cuve entièrement emboutie en acier inoxydable AISI 304, avec filtres intégrés en acier inoxydable ; capacité de la cuve : 70 litres. Résistances électriques : 10,5 kW. Pompe de lavage à double refoulement de 1,5 kW ; débit : 720 l/min. Bras de lavage : 3 (2 supérieurs ; 1 inférieur) en acier inoxydable ; 36 buses en acier inoxydable.
- Module de lavage en acier inoxydable AISI 304 de double parois espacée. Porte à double paroi, isolée et contrebalancée. Cuve entièrement emboutie en acier inoxydable AISI 304, avec filtres intégrés en acier inoxydable ; capacité de la cuve : 70 litres. Résistances électriques : 10,5 kW. Pompe de lavage à double refoulement de 1,5 kW ; débit : 720 l/min. Bras de lavage : 3 (2 supérieurs ; 1 inférieur) en acier inoxydable ; 36 buses en acier inoxydable. Bras de rinçage : 2 en inox, buses en inox. Surchauffeur sous pression ; capacité 17 litres.
- Niveau sonore : <70 db.
- Système de traînage des paniers par moteur ; guide panier avec double voie latéral, zone centrale du panier entièrement libre pour le passage de l'eau; dents oscillantes en acier inoxydable; glissière oscillante sur éléments roulants en matière plastique antifriction. Sécurité antidérapante avec bras oscillant et sans disques de friction pour éviter tout dommage au système de transport en cas de blocage accidentel du panier. Prédiposition pour connexion avec micro-interrupteur de fin de course (accessoire).
- La puissance totale se réfère à la machine connectée à l'eau chaude.
- Pieds réglables en hauteur 195 ± 35 mm.

Dotations de sécurité et certifications

- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Surchauffeur et cuve avec thermostat de sécurité.
- Degré de protection IPX4.

Equipement de série

- n. 1 panier pour 18 assiettes Ø 24 cm (KEBPIN).
- n.1 panier plat 50x50 cm (KEBFLA17).
- n.1 godet à couverts (CPP).
- Tuyaux pour le déchargement et le chargement.

Options et Accessoires

- Micro-interrupteur de fin de course.
- Module de séchage droit ou en angle.
- Extraction des vapeurs.
- Récupérateur de la chaleur; pompe à chaleur.
- Distributeur de détergent et de produit de rinçage installé.
- Réglage lave-vaisselle si alimenté en eau froide.
- Interrupteur d'urgence installé.
- Réducteur de pression.
- Pare-éclaboussures latéraux en sortie.
- Livraison en 2 parties.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N~ / 50Hz	Poids net	290 kg
Poids brut	326 kg	Puissance électrique	30 kW
Dimensions	196,8x77x161,5 cm	Emballage	210x92x185 cm