

CEM

Catering Equipment Solutions



GAMMA CEM

CEM35

CEM50

CEM40

CEM100

Lavastoviglie professionali CEM

Ottimizzazione dei consumi energetici, riduzione degli agenti chimici, scelta dei componenti ed assemblaggio delle macchine nel totale rispetto dell'ambiente. Il tutto continuando a migliorare gli standard qualitativi dei propri prodotti.

Perché scegliere CEM- Catering equipment solution

- ▶ Prodotto interamente Made in Italy
- ▶ Il miglior rapporto qualità/prezzo presente nel mercato
- ▶ Qualità della componentistica e semplicità massima nell'utilizzo
- ▶ Componenti completamente disposti frontalmente

CEM 35



Altezza	610 mm
Larghezza	400 mm
Profondità	470 mm
Dimensione cesto	350 mm x 350 mm
Luce utile	240 mm
Alimentazione	230 V 50 Hz
Potenza totale	3180 W
Pompa di lavaggio	Q = 120 lt/ min. Hmax = 7,2 mt
Durata ciclo	2'

Dosatore brillantante peristaltico integrato.
Scarico a gravità.

OPTIONAL

Pompa di scarico
Dosatore detergente peristaltico

CEM 40



Altezza	692 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	520 mm
Dimensione cesto	400 mm x 400 mm
Luce utile	280 mm
Alimentazione	230 V 50 Hz
Potenza totale	3180 W
Pompa di lavaggio	Q = 120 lt/ min. Hmax = 7,2 mt
Durata ciclo	2'

Dosatore brillantante peristaltico integrato.
Scarico a gravità.

OPTIONAL

Pompa di scarico
Dosatore detergente peristaltico

CEM 50



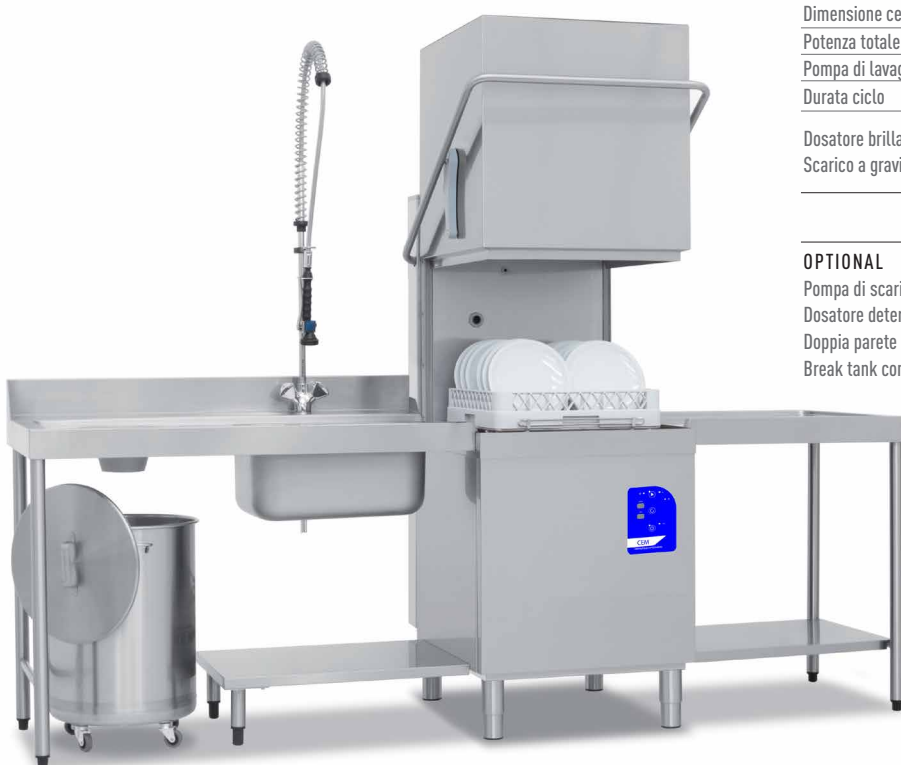
Altezza	825 mm
Larghezza	550 mm
Profondità	600 mm
Bracci di lavaggio superiori e inferiori.	
Dimensione cesto	500 mm X 500 mm
Luce utile	340 mm
Alimentazione	230 V 50 Hz / 400 V 3 N+T 50 Hz
Potenza totale	3180 W / 4700 W
Pompa di lavaggio	Q = 120 lt/ min. Hmax = 7,2 mt
Durata ciclo	2'

Dosatore brillantante peristaltico integrato.
Scarico a gravità.

OPTIONAL

Trifase
Pompa di scarico
Dosatore detergente peristaltico

CEM 100



Altezza	1519 mm (chiusa); 2010 (aperta)
Larghezza	730 mm
Profondità	819 mm
Luce utile	450 mm
Alimentazione	400 V 3 N + T / 50 Hz
Dimensione cesto:	500 mm X 500 mm
Potenza totale	8500 W
Pompa di lavaggio	200 lt/min.
Durata ciclo	90" - 120"

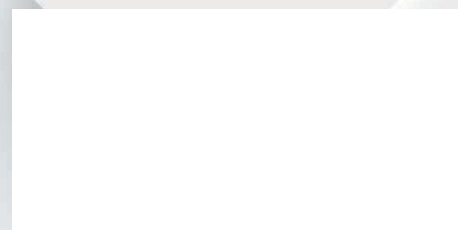
Dosatore brillantante peristaltico integrato.
Scarico a gravità.

OPTIONAL

Pompa di scarico
Dosatore detergente peristaltico
Doppia parete
Break tank con pompa aumento pressione

* tavoli / accessori venduti separatamente

Distribuito da:



CEM

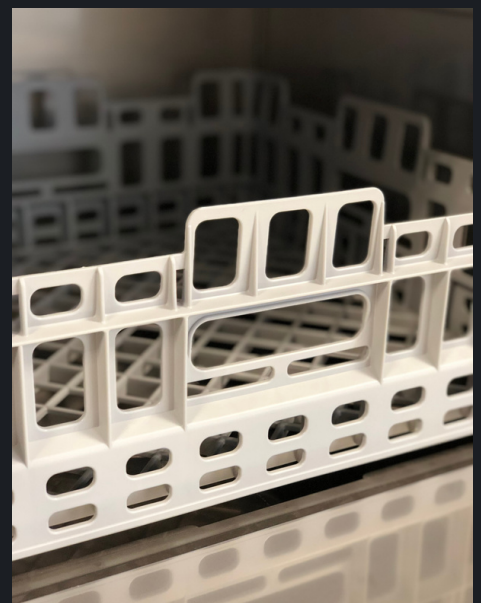
CEM – Catering equipment solutions

Via del Credito nr.24

Castelfranco Veneto – Treviso -31033

SISTEMA PROJECT ITALIA

DISHWASHING EQUIPMENT SINCE 1991



WWW.PROJECTSYSTEMS.IT/EN/

Know-how

Our Staff is specialized in washing with a know-how of more than 30 years of history and able to find and develop the specific solutions for every customer need. Each single machine is tested and comes with its own test report: electrical test and water/real working simulation test (10 test cycles). So every machine that comes out of the production and passes the tests, is fully functional, ensuring that it will work properly from the first installation.



Simplicity

Our Commercial dishwashers are designed to be simple and intuitive for both the end user and the technician.

All the main components are arranged frontally, including the solenoid valve. For 90% of possible interventions, it is sufficient to remove the front panel without having to move the dishwasher from site.

Interchangeability of components / modularity

Thanks to the concept of modularity of the components, it is possible with a single basic spare parts kit, to perform and offer full service on the entire product range. This important feature allows the distributor / retailer to:

- 1- Save money for storage (low level of spare parts)
- 2 - Save space in stock
- 3 - Provide any assistance quickly and in a simple way

Flexible production

Our production system is directly linked to the modularity of our machines. This allows us to:

- produce machines quickly
- change production programming quickly
- customise each machine according to customer requirements

Fresh water dishwasher

Sistema Project Italia has invented the fresh water system (at constant volume) before any other company on the market.

Through this system the water, thanks to a suitable boiler, is automatically changed at each washing cycle with new fresh water with the addition of the correct dose of rinse aid and detergent. The result is a dishwashing with the highest possible hygiene in the market. The product is Unica P. For a better understanding you can watch this video:

<https://www.youtube.com/watch?v=ExEQx9O-DPI&t=3s>

Product customization

Each dishwasher can be customized both aesthetically and technically. The variants resulting from the basic range are around 800 in our database. The aesthetic aspect of the machine can also be customized with images of your choice to boost the brand or to adapt the dishwasher to the design of the bar corner when exposed to the public. To see some of our custom machine, please check with page: [Aggiungi corpo del testo](#)

Patents that we have:

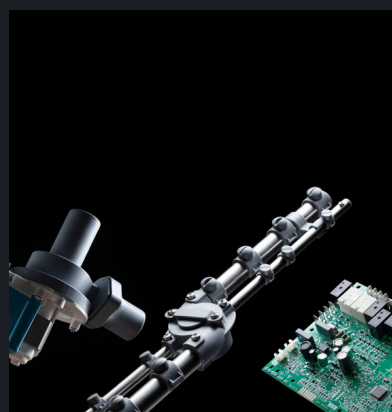
Most of the moulds for the different parts of the dishwashers are our property, so we are completely independent of any sub-suppliers

Plus, we got a few European patented components:

- "Deep – Drawn handle" in the Alpha and Unica range: A unique and characteristic design as well as an industrial patent. Easy to clean. It does not allow dirt to settle in the corners ensuring greater hygiene as well as occupying less space for smaller kitchens.

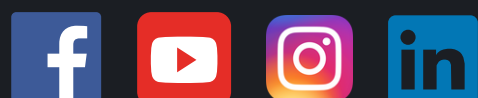
- "L-shaped tank" in the Unica series: another industrial patent, the Unica series tank is made of a single sheet of pressed stainless steel with no protruding parts. This greatly facilitates maintenance by avoiding residual dirt on the corners.

- Custom washing pumps: specially designed to have low consumption and first level performance, just think of hydraulic head values ranging from a minimum of 8 meters in the cup washers to a maximum of 14 meters in most of the under-counter dishwashers.



A large part of the work is still done by hand because we believe that people's hands add value to our product, we could say these are high value machines almost handcrafted up to a certain level. The 'Made in Italy' brand, in our case, is 100% true, both in the components and in the real production of the machine.

Thanks to our optimised assembly line, production is at high capacity and large quantities are not a problem.





S I S T E M A
PROJECT
DISHWASHING EQUIPMENT



Catalogue 2025/26





PRESENTI DA 35 ANNI

Scegliamo di distinguerci. Su misura per te.

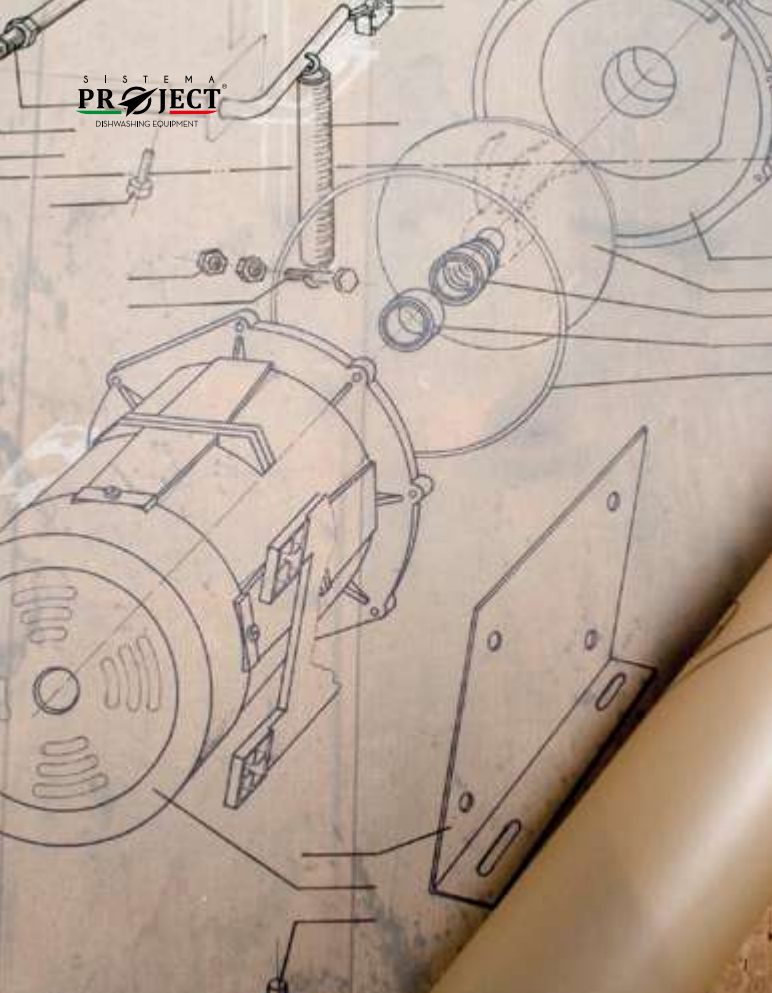
Sistema Project Italia nasce a Castelfranco Veneto e si occupa della produzione di **lavastoviglie professionali** dal 1991 tenendo fede fino ad oggi ai suoi basilari concetti di affidabilità e semplicità, unite alla qualità di un **prodotto interamente Italiano**.

Gamma di prodotti completa per ogni esigenza di **lavaggio professionale**, dalle lavatazzine sino alle lavastoviglie a cesto trainato.

L'azienda può contare nella sede logistica e di assemblaggio di Castelfranco Veneto su un organico di circa 20 dipendenti altamente specializzati nel settore del lavaggio industriale e grazie alle dimensioni contenute può garantire enorme flessibilità nella personalizzazione del prodotto e una rapidità a livello produttivo impareggiata tra le aziende di riferimento nel settore del lavaggio industriale.







Know-how

Staff specializzato nel lavaggio con un know-how di più di 30 anni di storia che viene tramandato e permette di adattare la soluzione specifica per ogni esigenza del cliente. Ogni singola macchina è testata unitariamente con proprio test report, prova elettrica e prova in funzione con acqua (dai 5 ai 10 cicli di prova).



Made in Italy

Affidabilità e semplicità, unite alla qualità di un prodotto interamente Italiano.



Personalizzazione del prodotto

Il prodotto è customizzabile sia nell'aspetto esteriore che nelle specifiche tecniche. Le varianti scaturite dalla gamma base sono circa 800 nel nostro database.

Anche l'aspetto estetico della macchina è personalizzabile con immagini a scelta per massimizzare il brand o per adattare la lavastoviglie all'aspetto dell'angolo bar quando esposta al pubblico.





Semplicità

Macchine studiate per essere semplici ed intuitive sia per l'utente finale che per il tecnico: tutti i componenti principali sono disposti frontalmente, compresa l'elettrovalvola.

Per il 90% dei possibili interventi è sufficiente rimuovere il pannello frontale senza dover spostare la lavastoviglie dall'incasso.



Produzione flessibile

Un modello produttivo strettamente legato alla linea di assemblaggio permette una produttività potenziale di circa 50 macchine sottobanco e 25 capot al giorno. Per i modelli standard (solitamente sempre presenti a stock) i tempi di evasione sono per questo motivo estremamente rapidi. Si parla di 2/3 giorni lavorativi dalla conferma d'ordine come prassi.



ENG

SINCE 35 YEARS. We choose to stand out. Tailored for you.

Sistema Project Italia was founded in Castelfranco Veneto (Treviso area, in the Veneto region) in 1991, keeping faithfully to the basic concepts of reliability and simplicity, combined with the quality of a **100% Italian made product**.

Comprehensive range of products for every possible professional washing solution, from undercounter dishwashers to rack conveyor machines.

In the logistic and assembly unit of Castelfranco Veneto the company utilises about 20 highly skilled employees, and thanks to its relatively small size can guarantee enormous flexibility in terms of product customization and production times, two particular features unrivalled among the main companies in the commercial dishwashing landscape.

Know-how

Highly skilled staff with more than 30 years' experience in this field.

Every single machine is fully tested to simulate real working conditions through as many as 10 cycles.

Once completed a test report is released and available for inspection by customer if required.

Made in Italy

Reliability and simplicity, combined with the quality of a 100% Italian made product.

Simplicity

Machines designed to be simple, and easily used by both engineer and end-user: all the main components are located behind the front panel, including the solenoid valve, allowing 90% of all servicing to be carried out in situ.

Flexible Manufacturing system

A production model closely linked to the assembly line allows a potential productivity of around 50 under-counter machines and 25 hood type machines per day.

For the standard models (usually always in stock) the delivery lead time is extremely rapid, about 2/3 working days from the order confirmation as standard.

Product customization

The product can be customized to required specifications.

Approximately 800 different versions of the basic range are available in our database.

Even the aesthetic appearance of the machine can be customized with images in order to boost the power of your brand or even to adapt the dishwasher to the look of the bar/kitchen.

FRA

DEPUIS 35 ANS. Nous choisissons de nous démarquer Sur mesure pour vous.

Sistema Project Italia a été fondée à Castelfranco Veneto (région de Trévise, en Vénétie région) en 1991, en respectant fidèlement les concepts fondamentaux de fiabilité et de simplicité, combiné avec la qualité d'un **produit 100% italien**.

Gamme complète de produits pour toutes les solutions de lavage professionnelles possibles, des lave-vaisselle sous-comptoir aux convoyeurs à crémaillère.

Dans l'unité logistique et d'assemblage de Castelfranco Veneto, l'entreprise utilise une vingtaine de employés qualifiés, et grâce à sa taille relativement petite peut garantir une flexibilité énorme en termes de personnalisation des produits et de temps de production, deux caractéristiques particulières inégalées parmi les principales entreprises dans le paysage commercial de lavage de vaisselle.

Savoir-faire

Personnel hautement qualifié avec plus de 30 ans d'expérience dans ce domaine. Chaque machine est entièrement testée pour simuler de vraies conditions de travail jusqu'à 10 cycles. Une fois terminé, un rapport d'essai est publié et disponible pour inspection par le client si nécessaire.

Fabriqué en Italie

Fiabilité et simplicité, combinées avec la qualité d'un 100% italien produit fabriqué.

Simplicité

Machines conçues pour être simples, et facilement utilisé par les deux ingénieurs et l'utilisateur final : tous les principaux composants sont situés derrière le panneau avant, y compris le valve solénoïde, permettant 90% de tous les entretiens à emporter in situ.

Système de fabrication flexible

Un modèle de production étroitement lié à la chaîne de montage permet une productivité potentielle d'environ 50 machines sous-comptoir et 25 machines de type hotte par jour. Pour les modèles standard (généralement toujours en stock) le plomb de livraison le temps est extrêmement rapide, environ 2/3 jours ouvrables de la commande confirmation en standard.

Personnalisation

Le produit peut être personnalisé spécifications requises. Environ 800 différents versions de la gamme de base sont disponibles dans notre base de données. Même l'aspect esthétique de la machine peut être personnalisé avec des images afin de stimuler la puissance de votre marque ou même pour adapter le lave-vaisselle à l'apparence du bar/ cuisine.

SEIT 35 JAHREN IM DESCHÄFT. Wir haben uns entschieden, uns abzuheben. Maßgeschneidert für sie.

Sistema Project Italia wurde in Castelfranco Veneto gegründet und stellt seit 1991 **professionelle Geschirrspüler** her. Dabei bleibt das Unternehmen seinen Grundkonzepten der Zuverlässigkeit und Einfachheit, verbunden mit der Qualität eines **rein italienischen Produkts, treu.**

Eine komplette Produktpalette für jeden **professionellen Spülbedarf**, von der kleinen Spülmaschine bis zur Korbtransport-Spülmaschine.

Das Logistik- und Montagezentrum des Unternehmens in Castelfranco Veneto beschäftigt ca. 20 hochspezialisierte Mitarbeiter im Bereich der industriellen Spülanlagen und kann dank seiner geringen Größe eine enorme Flexibilität bei der Produkthanpassung und eine Produktionsgeschwindigkeit garantieren, die unter den Referenzunternehmen im Bereich der industriellen Spülanlagen konkurrenzlos ist.

Know-how

Auf das Spülen spezialisiertes Personal mit einem über 30 Jahre überlieferten Know-how, das es erlaubt, die spezifische Lösung für jeden Kundenbedarf anzupassen.

Jede Maschine wird einzeln mit eigenem Prüfprotokoll, elektrischer Prüfung und Prüfung im Betrieb mit Wasser (von 5 bis 10 Prüfzyklen) getestet.

Made in Italy

Zuverlässigkeit und Einfachheit, kombiniert mit der Qualität eines rein italienischen Produkts.

Einfachheit

Maschinen, die so konzipiert sind, dass sie sowohl für den Endbenutzer als auch für den Techniker einfach und intuitiv sind: alle Hauptkomponenten sind frontal angeordnet, einschließlich des Magnetventils. Für 90 % der möglichen Eingriffe reicht es aus, die Frontplatte zu entfernen, ohne dass der Geschirrspüler aus dem Einbau herausgenommen werden muss.

Flexible Fertigung

Ein Produktionsmodell, das eng mit der Fertigungslinie verbunden ist, ermöglicht eine potenzielle Produktivität von etwa 50 Untertischmaschinen und 25 Capots pro Tag. Für Standardmodelle (die in der Regel immer auf Lager sind) sind die Lieferzeiten extrem schnell. Man spricht von 2/3 Arbeitstagen ab Auftragsbestätigung als Standardpraxis.

Produktpersonalisierung

Das Produkt ist sowohl im Aussehen als auch in den technischen Spezifikationen anpassbar. In unserer Datenbank befinden sich ca. 800 Varianten aus dem Basisprogramm. Sogar das Aussehen der Maschine kann mit Bildern Ihrer Wahl personalisiert werden, um die Marke zu maximieren oder den Geschirrspüler an das Aussehen der Eckkneipe anzupassen, wenn er offen ausgestellt wird.

DESDE HACE 35 AÑOS.. Elegimos destacarnos. Adaptado para usted.

Sistema Project Italia fue fundado en Castelfranco Veneto (área de Treviso, en el Veneto región) en 1991, respetando fielmente los conceptos básicos de fiabilidad y sencillez, combinado con la calidad de un **producto 100% italiano**. Amplia gama de productos para cada solución de **lavado profesional posible**, desde lavavajillas bajo encimera hasta máquinas transportadoras de cestas. En la unidad de logística y montaje de Castelfranco Veneto, la empresa utiliza alrededor de 20 empleados calificados, y gracias a su tamaño relativamente pequeño puede garantizar una enorme flexibilidad en términos de personalización del producto y tiempos de producción, dos características particulares inigualables entre las principales empresas del panorama del lavavajillas comercial.

Know-how

Personal altamente calificado con más de 30 años de experiencia en este campo. Cada máquina está completamente probada para simular condiciones de trabajo reales hasta 10 ciclos. Una vez completado un informe de prueba está lanzado y disponible para inspección por parte del cliente si es necesario.

Hecho en Italia

Fiabilidad y sencillez, combinadas con la calidad de un 100% italiano producto hecho.

Sencillez

Máquinas diseñadas para ser simples, y fácilmente utilizado por ambos ingenieros y usuario final: todos los principales los componentes se encuentran detrás el panel frontal, incluida la electroválvula, permitiendo el 90% de todos los servicios que se llevarán a cabo fuera in situ.

Sistema de fabricación flexible

Un modelo de producción estrechamente vinculado a la línea de montaje permite una productividad potencial de alrededor 50 máquinas para debajo del mostrador y 25 máquinas tipo campana por día. Para los modelos estándar (generalmente siempre en stock) el plomo de entrega el tiempo es extremadamente rápido, aproximadamente 2/3 días laborables desde el pedido confirmación de serie.

Personalización producto

El producto se puede personalizar a las especificaciones requeridas. Aproximadamente 800 diferentes versiones de la gama básica son disponible en nuestra base de datos. Incluso la apariencia estética de la máquina se puede personalizar con imágenes para potenciar el poder de tu marca o incluso para adaptar el lavavajillas a el aspecto del bar / cocina.

Intercambiabilità dei componenti / modularità

Grazie al concetto di modularità specifico dell'azienda è possibile con un unico kit di ricambi base intervenire sull'intera gamma di prodotto. Questa importante caratteristica permette al distributore/rivenditore di

- 1 - Risparmiare denaro per lo stoccaggio
- 2 - Risparmiare spazio a magazzino
- 3 - Fornire eventuale assistenza in maniera rapida



Maniglia imbutita nella gamma Alpha e Unica

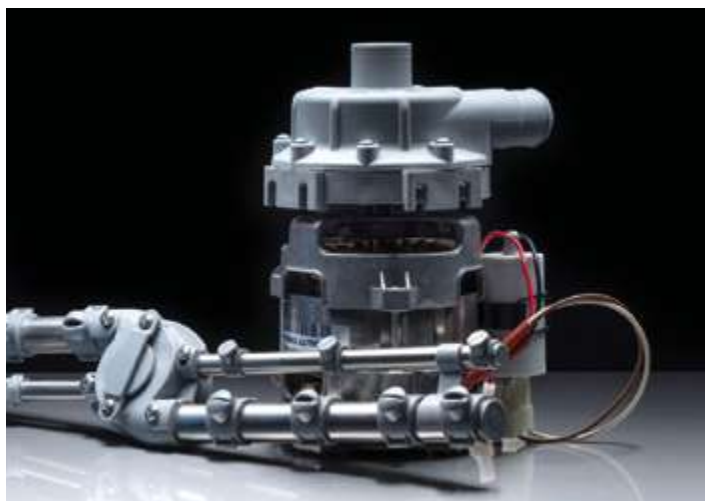
Un design unico e caratteristico nonché brevetto industriale. Facile da pulire. Non permette allo sporco di depositarsi negli angoli garantendo maggior igiene oltre ad avere minor ingombro per le cucine più piccole.

Vasca ad L nella serie Unica

Altro brevetto industriale, la vasca della serie Unica è costituita da un unico foglio di acciaio inossidabile stampato senza parti esposte in vasca.

Questo facilita di molto la manutenzione evitando che lo sporco residuo si depositi sugli angoli.





Pompe di lavaggio personalizzate

disegnate appositamente per avere consumi contenuti e prestazioni di primo livello, basti pensare ai valori di prevalenza (hydraulic head) che vanno da un minimo di 8 metri nelle lavatazzine ad un massimo di 14 metri nelle lavapiatti sottobanco.



Lavastoviglie ad acqua pulita:

Sistema Project Italia ha inventato un sistema ad acqua pulita (a volume costante) prima di qualsiasi altro sul mercato. L'acqua, grazie ad un boiler adatto, viene cambiata in automatico ad ogni ciclo di lavaggio con l'aggiunta della corretta dose di brillantante e detersivo.

1. **Ciclo di lavaggio:** con l'acqua del ciclo precedente, filtrata, che è già in temperatura e senza residui dai precedenti cicli di lavaggio.
2. **Ciclo di scarico:** l'acqua viene scaricata dopo il ciclo di lavaggio in modo che la vasca sia pulita e pronta per il ciclo di risciacquo.
3. **Ciclo di risciacquo:** con acqua pulita a 90°C proveniente direttamente dal boiler, con la giusta quantità di brillantante.

L'acqua viene raccolta nella vasca, ed è pronta per il successivo ciclo di lavaggio. Questo è il modo migliore per risparmiare energia ed evitare costi superflui oltre ad avere i migliori risultati in termini di igiene rispetto alle lavastoviglie tradizionali.

Dosatori peristaltici temporizzati

I più precisi e affidabili sul mercato: componente intercambiabile e modulare, eventuali interventi tecnici nel tempo sono eseguiti solo su una delle singole parti di cui è composto il dosatore e non è necessaria la sostituzione dell'intero pezzo.



Bracci di lavaggio brevettati con ugelli Snap-fit

Ugelli di lavaggio e risciacquo removibili manualmente in maniera semplice e veloce per eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia della macchina. Rispetto ai comuni ugelli stampati dei bracci di lavaggio tradizionali l'igiene e le performance aumentano sensibilmente. I bracci di lavaggio possono essere in inox o

materiale composito

(30% fibra di vetro, 30% microparticelle di talco, 40% resina organica).



**Altezza utile
porta tra le
più alte sul
mercato**

In ogni modello gli spazi vengono sfruttati nella maniera migliore con camere di lavaggio che, a parità di dimensione del cesto, presentano altezze elevate per l'inserimento delle stoviglie più ingombranti.





Air break tank con pompa aumento pressione

Il sistema con boiler atmosferico, pompa di aumento pressione e air break tank permette un risciacquo garantito e con temperatura costante di 85°C anche con pressioni della rete idrica molto basse (inferiori a 2 Bar). Inoltre con questo sistema l'acqua per stoviglie contaminata (da detergenti o residui di cibo e sporco) non può mai entrare nell'ingresso dell'acqua dolce. Questa specifica è altamente raccomandata in aree ad alto rischio come scuole, case di cura, asili nido o ospedali dove la contaminazione della rete idrica sarebbe dannosa per l'igiene e la salute. È applicabile nella gamma UNICA, Capot, lavaoggetti e traino oltre che in tutti i modelli con addolcitore integrato.

3 tipi di interfaccia comandi

Il pannello comandi con pulsanti per i modelli base sempre comandato da un programmatore elettromeccanico.



Pannello comandi digitale che garantisce più funzioni in maniera intuitiva e semplice.



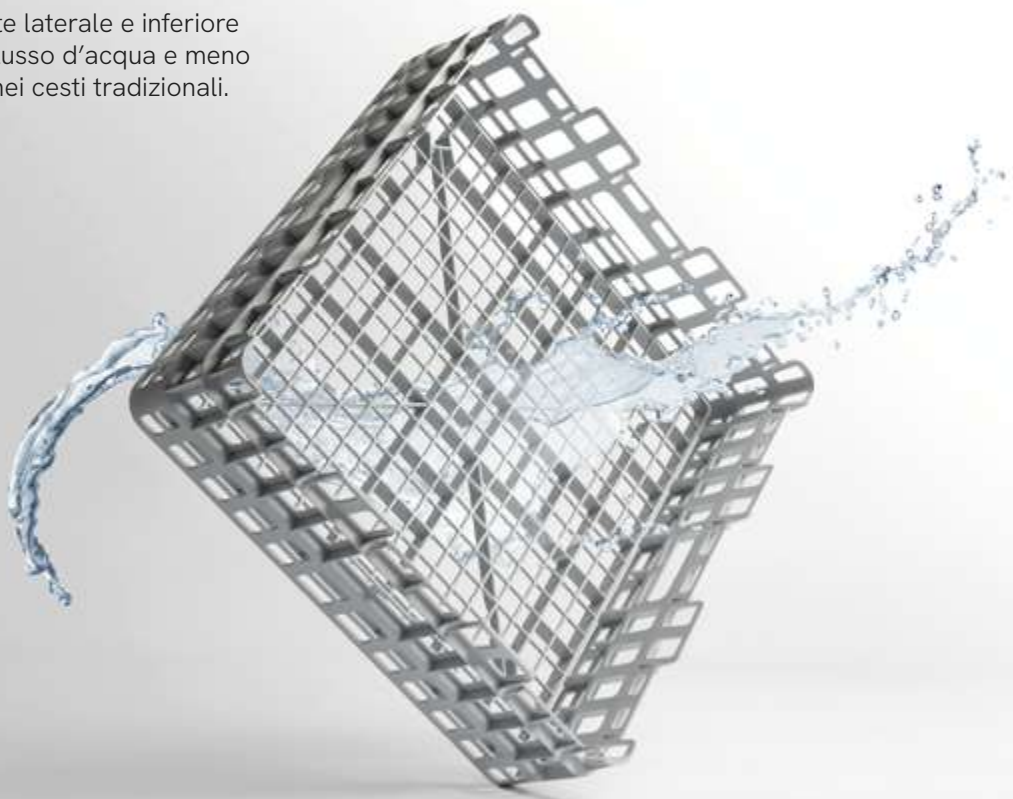
Pannello comandi Lcd con cicli speciali per i modelli più avanzati, mostra le varie fasi di lavoro cambiando colore.

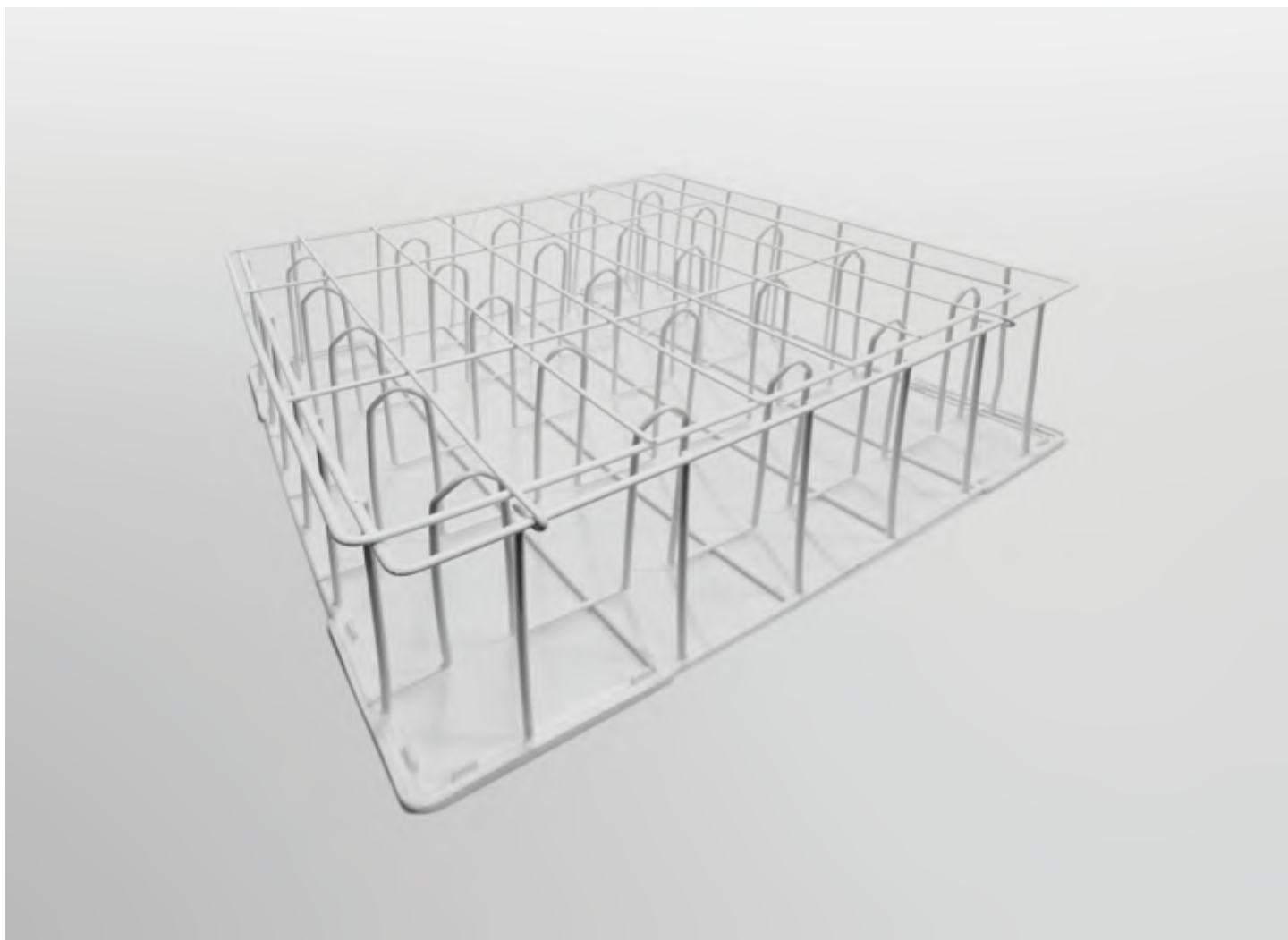




Cesti brevettati

Studiati con fori nella parte laterale e inferiore per permettere maggior flusso d'acqua e meno ristagno di sporco come nei cesti tradizionali.





Cesto CAGE per bicchieri di plastica riutilizzabili.

Sistema Project Italia ha sviluppato un cesto per lavastoviglie professionali, specifico per bicchieri riutilizzabili. Questo cesto è caratterizzato da:

Design ergonomico: Il cesto è progettato per adattarsi perfettamente alle diverse forme e dimensioni dei bicchieri riutilizzabili, garantendo una stabilità ottimale durante il lavaggio.

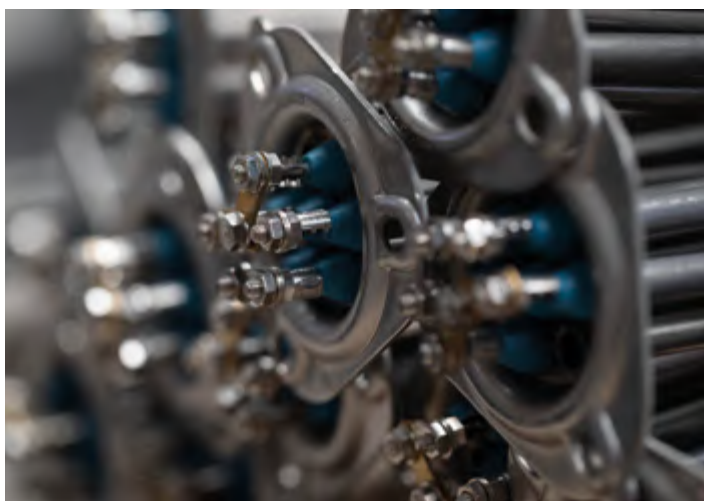
Supporti dedicati: Ogni bicchiere riutilizzabile trova il suo posto all'interno del cesto, evitando ribaltamenti e urti che potrebbero danneggiare i bicchieri.





Thermostop

Standard in tutti i modelli elettronici, fa in modo che la macchina continui il risciacquo fino a che non sono garantiti 85°C di temperatura.



Elementi riscaldanti indipendenti

Generalmente gli elementi riscaldanti di vasca e boiler funzionano alternativamente, con la priorità data al boiler per motivi di igiene, questo significa che in caso di cicli ripetuti la vasca non viene riscaldata e la sua temperatura cala velocemente, pregiudicando il risultato. Con questo sistema c'è invece una ripartizione della potenza elettrica tale da consentire anche in caso di cicli numerosi e ravvicinati, il costante riscaldamento della vasca.

Addolcitore integrato in vasca

Disponibile nella gamma Ax e in tutti i modelli a capot permette di avere acqua addolcita senza bisogno di occupare spazio aggiuntivo in cucina e senza la necessità di operazioni di rigenerazione che possono durare diverse decine di minuti: il sistema effettua la rigenerazione durante ogni singolo ciclo di lavaggio, in modo completamente automatico e del tutto invisibile; la qualità dell'acqua è sempre costante, mentre negli addolcitori tradizionali peggiora man mano che le resine vengono saturate dal calcare. Il dispositivo è controllato elettronicamente ed un messaggio vi informa quando è il momento di rabboccare il sale in pochi secondi.



Energy saving

Standard nei modelli elettronici per consumi energetici ridotti quando la macchina non viene utilizzata.





Recuperatore di calore

Disponibile nei modelli capot, lavaoggetti S200/S350 e cesto trainato.

Aspira il vapore presente dopo il risciacquo e lo condensa.

L'ambiente della cucina è reso immediatamente più salubre e non è necessaria una cappa aspirante esterna.

Grande risparmio energetico e di denaro: Il calore recuperato aumenta la temperatura dell'acqua in ingresso mantenendo la macchina in temperatura.

Doppia parete

Disponibile nella gamma Unica e capot come optional. Standard in tutte le lavaoggetti.

Limita le dispersioni termiche, aiuta a mantenere la temperatura costante e riduce l'impatto in termini di rumorosità della lavastoviglie.





Sistema a Osmosi SMOPROJECT

Studiato appositamente per la gamma UNICA e Capot.

Stoviglie più brillanti con l'acqua osmotizzata priva di minerali.

Meno costi di gestione riduzione del consumo di detergente sino al 50%

Stoviglie asciutte: il processo di asciugatura meccanica viene facilitato con tempistiche sensibilmente ridotte

Lavastoviglie a cesto trainato a costruzione modulare

Sulla base delle necessità del cliente e alle caratteristiche richieste partendo dai moduli base viene progettata l'area lavaggio personalizzata.



What sets us apart?

Interchangeability of components / modularity

Thanks to the concept of modularity company-specific is possible with a single basic spare parts kit intervene on the entire range of product. This is important feature allows the distributor / reseller of

1. Save money for storage
2. Save space in stock
3. Provide any assistance quickly

Deep drawn handle:

A unique and distinctive design as well as industrial patent. Easy to clean. Does not allow dirt to settle in corners ensuring greater hygiene in addition to having less space for smaller kitchens.

L-shaped tank in the Unica series:

another industrial patent, the tub of the Unica series consists of a single sheet of stainless steel printed with no exposed parts in the tank. This makes it much easier maintenance avoiding that residual dirt settles on the corners.

Washing pumps customized:

specially designed for low consumption e first level performance, enough think about hydraulic head value ranging from a minimum of 8 meters in the glass washers to a maximum of 14 meters in the undercounter dishwashers.

Clean water dishwasher:

Sistema Project Italia has invented a clean water system (by constant volume) before any other on the market. Water, thanks to a specific boiler, is changed automatically at each wash cycle with the addition of the correct dose of rinse aid and detergent.

1. Washing cycle: with the water from the previous cycle, filtered, which is already in temperature and without residues from previous washing cycles.
2. Drain cycle: the water is drained after the washing cycle so that the tub is clean and ready for the rinse cycle.
3. Rinse cycle: with clean water at 90 ° C coming directly from the boiler, with the right amount of rinse aid.

The water is collected in the tank, and is ready for the next cycle washing. This is the best way to save energy and avoid unnecessary costs as well as having the best results in terms of hygiene than to traditional dishwashers.

The washing water never comes into contact with the rinsing water, permitting washing dishes with very different soils during the same work shift without having residues.

Timed peristaltic dosing pumps:

The most accurate and reliable on the market: interchangeable and modular component, any technical interventions over time are performed only on one of the individual parts of which the dispenser is composed and the entire piece does not need to be replaced.

Patented wash arms with Snap-fit nozzles:

Washing and rinsing nozzles that can be manually removed quickly and easily to carry out maintenance and cleaning operations on the machine. Compared to the common molded nozzles of traditional washing arms, hygiene and performance increase significantly. The washing arms can be in stainless steel or composite material (30% glass fiber, 30% talcum microparticles, 40% organic resin).

Usable door height among the highest on the market:

In each model, the spaces are exploited in the best way with washing chambers which, with the same size of the basket, have high clearance for the insertion of the most bulky dishes.

3 types of command interface:

- The control panel with buttons for the basic models is always controlled by an electromechanical -programmer.
- Digital control panel that guarantees more functions in an intuitive and simple way.
- Lcd control panel with special cycles for the more advanced models, it shows the various work phases by changing color.

Air break tank with pressure boosting pump:

The system with atmospheric boiler, pressure increase pump and air break tank allows guaranteed rinsing with a constant temperature of 85 ° C even with very low water mains pressures (less than 2 Bar). Furthermore, with this system, the water for dishes contaminated (by detergents or food residues and dirt) can never enter the fresh water inlet. This specification is highly recommended in high-risk areas such as schools, nursing homes, nurseries or hospitals where contamination of the water supply would be harmful to hygiene and health. It is applicable in the UNICA, Capot, Potwashers, rack conveyor as well as in all models with integrated water softener.

Patented baskets:

Designed with holes in the side and bottom to allow greater water flow and less dirt stagnation as in traditional baskets.

Thermostop:

Standard in all electronic models, it ensures that the machine continues rinsing until a temperature of 85 ° C is guaranteed.

Independent heating elements:

Generally the heating elements of the tank and the boiler work alternately, with the priority given to the boiler for reasons of hygiene, , this means that in the event of repeated cycles the tank is not heated and its temperature drops quickly, compromising the result. With this system, on the other hand, there is a distribution of the electrical power such as to allow constant heating of the tank even in the case of numerous and close cycles.

Water softener integrated in the tank:

Available in the Ax range and in all hood type models, it allows you to have softened water without the need to occupy additional space in the kitchen and without the need for regeneration operations that can last several tens of minutes: the system regenerates during each individual cycle of washing, in a completely automatic and completely invisible way; the quality of the water is always constant, while in traditional softeners it worsens as the resins are saturated with limestone. The device is electronically controlled and a message informs you when it is time to top up the salt in a few seconds.

Energy saving:

Standard in electronic models for reduced energy consumption when the machine is not in use.

Heat recovery:

Available in hood models, S200 / S350 glove box and towed basket. It sucks in the steam present after rinsing and condenses it. The kitchen environment is immediately made healthier and an external extractor hood is not required. Great savings in energy and money: The recovered heat increases the temperature of the incoming water, keeping the machine at the right temperature.

Double wall:

Available in the Unica and capot range as an option. Standard in all dishwashers. Limits heat loss, helps keep the temperature constant and reduces the impact in terms of dishwasher noise.

Osmosis system specially designed for the UNICA and Capot range.

- Brighter glasses with mineral-free osmotic water.
- Less operating costs reduction of detergent consumption by up to 50%
- Reducing the manual drying operations: the mechanical drying process is facilitated with significantly reduced times.

Rack conveyor dishwasher with modular construction:

Based on the customer's needs and the required characteristics, starting from the basic modules, the customized washing area is designed.



Qu'est-ce qui nous distingue?

Interchangeabilité des composants/modularité:

Grâce au concept de modularité spécifique à l'entreprise, il est possible avec un seul kit de pièces de rechange de base d'intervenir sur l'ensemble de la gamme de produits. Cette caractéristique importante permet au distributeur / revendeur de

1. Economiser de l'argent pour le stockage
2. Economiser de l'espace en stock
3. Fournir toute assistance rapidement

Poignée emboutie profonde:

Un design unique et distinctif ainsi qu'un brevet industriel. Facile à nettoyer. Ne permet pas à la saleté de se déposer dans les coins assurant une meilleure hygiène en plus d'avoir moins d'espace pour les petites cuisines.

Cuve en L a:

autre brevet industriel, la cuve de la série Unica se compose d'une seule feuille d'acier inoxydable imprimée sans parties exposées dans la cuve. Cela facilite grandement la maintenance en évitant que la saleté résiduelle ne se dépose sur les coins.

Pompes de lavage personnalisées:

spécialement conçu pour une faible consommation et des performances de premier niveau, il suffit de penser à la valeur de la tête hydraulique allant d'un minimum de 8 mètres dans les lave-verres à un maximum de 14 mètres dans les lave-vaisselle.

Lave-vaisselle à eau propre:

Sistema Project Italia a inventé un système d'eau propre (à volume constant) avant tout autre sur le marché. L'eau, grâce à une boiler spécifique, est changée automatiquement à chaque cycle de lavage avec l'ajout de la bonne dose de liquide de rinçage et de détergent.

1. Cycle de lavage: avec l'eau du cycle précédent, filtrée, déjà en température et sans résidus des cycles de lavage précédents.
 2. Cycle de vidange: l'eau est évacuée après le cycle de lavage afin que la cuve soit propre et prête pour le cycle de rinçage.
 3. Cycle de rinçage: avec de l'eau propre à 90 ° C provenant directement de la chaudière, avec la bonne quantité de liquide de rinçage.
- L'eau est collectée dans le réservoir et est prête pour le prochain cycle de lavage. C'est le meilleur moyen d'économiser de l'énergie et d'éviter des coûts inutiles ainsi que d'avoir les meilleurs résultats en termes d'hygiène que les lave-vaisselle traditionnels. L'eau de lavage n'entre jamais en contact avec l'eau de rinçage, ce qui permet de laver la vaisselle avec des salissures très différentes pendant le même quart de travail sans laisser de résidus.

Pompes doseuses péristaltiques temporisées:

Le plus précis et le plus fiable du marché: composant interchangeable et modulable, les éventuelles interventions techniques dans le temps ne sont effectuées que sur l'une des pièces individuelles dont est composé le distributeur et la pièce entière n'a pas besoin d'être remplacée.

Bras de lavage brevetés avec buses Snap-fit:

Buses de lavage et de rinçage qui peuvent être retirées manuellement rapidement et facilement pour effectuer des opérations de maintenance et de nettoyage sur la machine. Par rapport aux buses moulées courantes des bras de lavage traditionnels, l'hygiène et les performances augmentent considérablement. Les bras de lavage peuvent être en acier inoxydable ou en matériau composite (30% de fibre de verre, 30% de microparticules de talc, 40% de résine organique).

Hauteur de porte utilisable parmi les plus élevées du marché:

Dans chaque modèle, les espaces sont exploités au mieux avec des chambres de lavage qui, avec la même taille du panier, ont un dégagement important pour l'insertion des plats les plus volumineux.

3 types d'interface de commande:

- Le panneau de commande avec boutons pour les modèles de base est toujours contrôlé par un programmeur électromécanique.
- Panneau de commande numérique qui garantit plus de fonctions de manière intuitive et simple.
- Panneau de commande LCD avec cycles spéciaux pour les modèles plus avancés, il montre les différentes phases de travail en changeant de couleur.

Air break tank avec pompe de surpression:

Le système avec chaudière atmosphérique, pompe d'augmentation de pression et Air break tank permet un rinçage garanti avec une température constante de 85 ° C même avec des pressions de réseau d'eau très faibles (moins de 2 Bar). De plus, avec ce système, l'eau de la vaisselle contaminée (par des détergents ou des résidus alimentaires et de la saleté) ne peut jamais pénétrer dans l'arrivée d'eau fraîche. Cette spécification est fortement recommandée dans les zones à haut risque telles que les écoles, les maisons de retraite, les crèches ou les hôpitaux où la contamination de l'approvisionnement en eau serait préjudiciable à l'hygiène et à la santé. Il est applicable dans les UNICA, Capot, lave casseroles, tunnel de lavage ainsi que dans tous les modèles avec adoucisseur d'eau intégré.

Paniers brevetés:

conçus avec des trous sur le côté et le fond pour permettre un plus grand débit d'eau et moins de stagnation de la saleté comme dans les paniers traditionnels.

Thermostop:

De série sur tous les modèles électroniques, il garantit que la machine continue à rincer jusqu'à ce qu'une température de 85 ° C soit garantie.

Éléments chauffants indépendants:

Généralement les éléments chauffants de la cuve cuve et de la chaudière fonctionnent en alternance, avec la priorité donnée à la chaudière pour des raisons d'hygiène, cela signifie qu'en cas de cycles répétés le ballon n'est pas chauffé et sa température baisse rapidement, compromettant le résultat. Avec ce système, en revanche, il existe une répartition de la puissance électrique de manière à permettre un chauffage constant du réservoir même en cas de cycles nombreux et rapprochés.

Adoucisseur d'eau intégré:

Disponible dans la gamme Ax et dans tous les modèles de capot, il vous permet d'avoir de l'eau adoucie sans avoir besoin d'occuper un espace supplémentaire dans la cuisine et sans avoir besoin d'opérations de régénération pouvant durer plusieurs dizaines de minutes: le système se régénère à chaque fois cycle de lavage, de manière complètement automatique et complètement invisible; la qualité de l'eau est toujours constante, tandis que dans les adoucisseurs traditionnels, elle se détériore à mesure que les résines sont saturées de calcaire. L'appareil est contrôlé électroniquement et un message vous informe lorsqu'il est temps de faire le plein de sel en quelques secondes.

Économie d'énergie:

De série dans les modèles électroniques pour une consommation d'énergie réduite lorsque la machine n'est pas utilisée.

Récupération de la chaleur:

Disponible dans les modèles de hotte, boîte à gants S200 / S350 et panier remorqué. Il aspire la vapeur présente après le rinçage et la condense. L'environnement de la cuisine est immédiatement rendu plus sain et une hotte externe n'est pas nécessaire. De grandes économies d'énergie et d'argent: la chaleur récupérée augmente la température de l'eau entrante, maintenant la machine à la bonne température.

Paroi double:

Disponible dans la gamme Unica et capot en option. Standard dans tous les lave-casseroles. Limite les pertes de chaleur, aide à maintenir la température constante et réduit l'impact en termes de bruit du lave-vaisselle.

Système d'osmose conçu pour la gamme UNICA et Capot.

- Des verres plus brillants avec de l'eau osmotique sans minéraux.
- Moins de frais d'exploitation, réduction de la consommation de détergent jusqu'à 50%
- Réduction des opérations de séchage manuel: le processus de séchage mécanique est facilité avec des temps considérablement réduits.

Tunnel de lavage de construction modulaire:

En fonction des besoins du client et des caractéristiques requises, à partir des modules de base, la zone de lavage personnalisée est conçue.



Was uns auszeichnet?

Austauschbarkeit der Komponenten / Modularität

Dank des firmenspezifischen Konzepts der Modularität ist es möglich, mit einem einzigen Basis-Ersatzteilsatz in die gesamte Produktpalette einzugreifen. Diese wichtige Funktion ermöglicht dem Händler/Wiederverkäufer

1. Geld bei der Lagerung zu sparen
2. Platz im Lager zu sparen
3. Eventuelles Kundenservice schnell zu liefern

Tiefgezogener Griff:

Ein einzigartiges und unverwechselbares Design sowie ein Industriepatent. Leicht zu reinigen. Er lässt keinen Schmutz in die Ecken, garantiert mehr Hygiene und nimmt auch in kleineren Küchen weniger Platz ein.

L-förmige Wanne für Unica-Serie:

Ein weiteres Industriepatent: Die Wanne der Unica-Serie ist aus einem einzigen Blech aus gepresstem Edelstahl gefertigt, ohne sichtbare Teile in der Wanne. Dies erleichtert die Wartung erheblich, da sich kein Restschmutz an den Ecken absetzen kann.

Kundenspezifische Spülpumpen:

Speziell entwickelt, um einen niedrigen Verbrauch und Leistung auf höchstem Niveau zu haben, denken Sie nur an die Förderhöhen (hydraulic head), die von mindestens 8 Metern bei den Waschmaschinen bis zu maximal 14 Metern bei den Untertischgeschirrspülern reichen.

Reinwasser-Geschirrspüler:

Sistema Project Italia hat vor allen anderen auf dem Markt ein System für sauberes Wasser (mit konstantem Volumen) erfunden. Das Wasser wird dank eines geeigneten Boilers bei jedem Waschgang automatisch gewechselt, wobei die richtige Dosierung von Klarspüler und Reiniger hinzugefügt wird.

1. Spülvorgang: mit Wasser aus dem vorherigen Zyklus, gefiltert, das bereits auf Temperatur und ohne Rückstände aus vorherigen Spülvorgängen ist.
2. Ablassvorgang: Das Wasser wird nach dem Spülvorgang abgelassen, so dass der Tank sauber und bereit für den Klarspülvorgang ist.
3. Klarspülvorgang: mit sauberem Wasser von 90°C, das direkt aus dem Heizkessel kommt, mit der richtigen Menge an Klarspüler.

Das Wasser wird im Tank gesammelt und ist für den nächsten Spülvorgang bereit. Dies ist der beste Weg, um Energie zu sparen und unnötige Kosten zu vermeiden, sowie die besten Ergebnisse in Bezug auf die Hygiene im Vergleich zu herkömmlichen Geschirrspülern zu erzielen. Das Spülwasser kommt nie mit dem Nachspülwasser in Berührung, so dass Geschirr mit sehr unterschiedlichen Verschmutzungen in der gleichen Arbeitsschicht rückstandsfrei gespült werden kann.

Zeitgesteuerte peristaltische Dosierer:

Die genauesten und zuverlässigsten auf dem Markt: austauschbare und modulare Komponenten, eventuelle technische Eingriffe im Laufe der Zeit werden nur an einem der Einzelteile durchgeführt, aus denen die Dosiereinheit besteht, und es ist nicht notwendig, das gesamte Teil zu ersetzen.

Patentierte Spülarms mit Snap-fit-Düsen:

Spül- und Klarspüldüsen, die schnell und einfach manuell entfernt werden können, um Wartungs- und Reinigungsarbeiten an der Maschine durchzuführen. Hygiene und Leistung sind im Vergleich zu den standardmäßig geformten Düsen herkömmlicher Spülarms deutlich verbessert.

Die Spülarms können aus Edelstahl oder Verbundmaterial (30% Glasfaser, 30% Talk-Mikropartikel, 40% organisches Harz) hergestellt werden.

Die nutzbare Türhöhe gehört zu den größeren auf dem Markt:

In jedem Modell werden die Räume optimal ausgenutzt, mit Spülkammern, die bei gleicher Korbgröße große Höhen für das Einschieben von sperrigem Geschirr aufweisen.

3 Typen von Steuerschnittstellen:

- Bedienfeld mit Tasten für Basismodelle, die immer von einem elektromechanischen Programmiergerät gesteuert werden.
- Digitales Bedienfeld, das mehr Funktionen auf intuitive und einfache Weise garantiert.
- LCD-Bedienfeld mit speziellen Zyklen für die fortgeschrittenen Modelle, es zeigt die verschiedenen Arbeitsphasen durch Farbwechsel an.

Air Break Tank mit Druckerhöhungspumpe:

Das System mit atmosphärischem Heizkessel, Druckerhöhungspumpe und Air Break Tank ermöglicht eine garantierte Spülung mit einer konstanten Temperatur von 85°C auch bei sehr niedrigem Wasserdruck (weniger als 2 Bar).

Außerdem kann bei diesem System niemals verunreinigtes Spülwasser (von Spülmitteln oder Speiseresten und Schmutz) in den Frischwasserzulauf gelangen.

Diese Spezifikation wird in Hochrisikobereichen wie Schulen, Pflegeheimen, Kindergärten oder Krankenhäusern, in denen eine Verunreinigung der Wasserversorgung der Hygiene und der Gesundheit abträglich wäre, dringend empfohlen.

Es ist in der UNICA-Baureihe, Capot, Spülmaschine und Korbtransport-Spülmaschine sowie in allen Modellen mit integriertem Enthärter einsetzbar.

Patentierte Körbe:

Entworfen mit Löchern in der Seite und im Unterteil, um mehr Wasserfluss und weniger Stagnation von Schmutz als in traditionellen Körben zu ermöglichen.

Thermostop:

Standardmäßig in allen elektronischen Modellen, sorgt dafür, dass die Maschine so lange spült, bis eine Temperatur von 85°C gewährleistet ist.

Unabhängige Heizelemente:

In der Regel arbeiten die Heizelemente der Wanne und des Heizkessel abwechselnd, wobei dem Heizkessel aus hygienischen Gründen Vorrang eingeräumt wird. Das bedeutet, dass bei wiederholten Zyklen die Wanne nicht aufgeheizt wird und ihre Temperatur schnell abfällt, was das Ergebnis gefährdet. Bei diesem System hingegen wird die elektrische Leistung so verteilt, dass die Wanne auch bei zahlreichen und häufigen Zyklen konstant beheizt werden kann.

Integrierter Enthärter in der Wanne:

Er ist in der Serie Ax und in allen Capot-Modellen erhältlich und ermöglicht es Ihnen, enthärtetes Wasser zu haben, ohne zusätzlichen Platz in der Küche zu beanspruchen und ohne die Notwendigkeit von Regenerationsvorgängen, die Dutzende von Minuten dauern können: Das System führt die Regeneration bei jedem Waschgang durch, völlig automatisch und völlig unsichtbar; die Qualität des Wassers ist immer konstant, während sie sich bei traditionellen Enthärtern durch die Sättigung der Harze mit Kalk verschlechtert. Das Gerät wird elektronisch gesteuert und eine Meldung informiert Sie in wenigen Sekunden darüber, wann es Zeit ist, Salz nachzufüllen.

Energy Saving:

Standard bei elektronischen Modellen für reduzierten Energieverbrauch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Wärmerückgewinnung:

Erhältlich für die Modelle Capot, S200/S350 Spültrockner und Korbtransport-Spülmaschine.

Saugt den nach der Spülung vorhandenen Dampf ab und kondensiert ihn. Die Küchenumgebung wird sofort gesünder und eine externe Dunstabzugshaube ist nicht erforderlich.

Große Einsparungen an Energie und Geld: Die zurückgewonnene Wärme erhöht die Temperatur des einströmenden Wassers und hält die Maschine auf Temperatur.

Doppelwandig:

Erhältlich in Unica- und Capot-Baureihe als Option. Standard in allen Spülmaschinen. Begrenzt den Wärmeverlust, hilft bei der Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur und reduziert die Geräuschbelastung des Geschirrspülers.

Osmose-System.

Speziell für UNICA- und Capot-Baureihe entwickelt

- Helleres Geschirr mit mineralfreiem Osmosewasser.
- Geringere Betriebskosten: Der Reinigungsmittelverbrauch wird um bis zu 50% reduziert
- Trockenes Geschirr: der mechanische Trocknungsprozess wird durch deutlich reduzierte Trocknungszeiten erleichtert.

Korbtransport-Spülmaschine mit modularem Aufbau:

Basierend auf den Bedürfnissen und Anforderungen des Kunden wird aus den Grundmodulen der individuelle Spülbereich gestaltet.



¿Qué nos distingue?

Intercambiabilidad de componentes / modularidad

Gracias al concepto de modularidad específica de la empresa es posible con un único kit básico de repuestos intervenir en toda la gama de producto. Esta es una característica importante que permite al distribuidor/revendedor de

1. Ahorrar dinero para el almacenamiento
2. Ahorrar espacio en stock
3. Brindar cualquier asistencia rápidamente

Tirador embutido:

Un diseño único y distintivo además de patente industrial. Fácil de limpiar. No permite que la suciedad se asiente en los rincones garantizando una mayor higiene además de tener menos espacio para cocinas más pequeñas.

Cuba en forma de L de la serie Unica:

Otra patente industrial, la cuba de la serie Unica consiste en una sola hoja de acero inoxidable impresa sin partes expuestas en el tanque. Esto facilita mucho el mantenimiento evitando que la suciedad residual se asiente en las esquinas.

Bombas de lavado personalizadas:

Para obtener bajo consumo e rendimiento de primer nivel, basta pensar en el valor de la piezometría que va desde un mínimo de 8 metros en los lavavasos hasta un máximo de 14 metros en los lavaplatos bajo mostrador.

Lavavajillas de agua limpia:

Sistema Project Italia ha inventado un sistema de agua limpia (por volumen constante) antes que cualquier otro en el mercado. El agua, gracias a una caldera específica, se cambia automáticamente en cada ciclo de lavado con la adición de la dosis correcta de abrillantador y detergente.

1. ciclo de lavado: con el agua del ciclo anterior, filtrada, que ya está en temperatura y sin residuos de ciclos de lavado anteriores.
2. Ciclo de desagüe: el agua se drena después del ciclo de lavado para que la tina esté limpia y lista para el ciclo de enjuague.
3. Ciclo de aclarado: con agua limpia a 90 ° C procedente directamente de la caldera, con la cantidad adecuada de abrillantador.

El agua se recoge en el tanque y está lista para el siguiente ciclo de lavado. Esta es la mejor forma de ahorrar energía y evitar costes innecesarios además de obtener los mejores resultados en cuanto a higiene que a los lavavajillas tradicionales. El agua de lavado nunca entra en contacto con el agua de enjuague, lo que permite lavar platos con suciedad muy diferente durante un mismo turno de trabajo sin dejar residuos.

Bombas dosificadoras peristálticas temporizadas:

El más preciso y confiable del mercado: componente intercambiable y modular, cualquier intervención técnica a lo largo del tiempo se realiza solo en una de las partes individuales que componen el dispensador y no es necesario reemplazar la pieza completa.

Brazos de lavado patentados con boquillas Snap-fit:

Boquillas de lavado y aclarado extraíbles manualmente de forma rápida y sencilla para realizar las operaciones de mantenimiento y limpieza de la máquina. En comparación con las boquillas moldeadas comunes de los brazos de lavado tradicionales, la higiene y el rendimiento aumentan significativamente. Los brazos de lavado pueden ser de acero inoxidable o material compuesto (30% fibra de vidrio, 30% micropartículas de talco, 40% resina orgánica).

Altura útil de la puerta entre las más altas del mercado:

En cada modelo, los espacios se explotan de la mejor manera con cámaras de lavado que, con el mismo tamaño de la cesta, tienen un gran espacio libre para la inserción de los platos más voluminosos.

3 tipos de interfaz de comando:

- El cuadro de mando con pulsadores de los modelos básicos siempre está controlado por un programador electromecánico.
- Panel de control digital que garantiza más funciones de forma intuitiva y sencilla.
- Panel de control LCD con ciclos especiales para los modelos más avanzados, muestra las distintas fases de trabajo cambiando de color.

Air break tank con bomba de aumento de presión:

El sistema con caldera atmosférica, bomba de aumento de presión y air break tank permite un aclarado garantizado con una temperatura constante de 85 ° C incluso con presiones de red de agua muy bajas (menos de 2 Bar). Además, con este sistema, el agua de la vajilla contaminada (por detergentes o restos de comida y suciedad) nunca podrá entrar en la entrada de agua dulce. Esta especificación es altamente recomendada en áreas de alto riesgo como escuelas, hogares de ancianos, guarderías u hospitales donde la contaminación del suministro de agua podría ser perjudicial para la higiene y la salud. Es aplicable en los modelos UNICA, Capot, lavaperolas, túnel de lavado así como en todos los modelos con descalcificador integrado..

Cestas patentadas:

Diseñadas con orificios en el costado y en el fondo para permitir un mayor flujo de agua y menos estancamiento de suciedad como en las cestas tradicionales.

Thermostop:

De serie en todos los modelos electrónicos, asegura que la máquina continúe aclarando hasta garantizar una temperatura de 85 ° C.

Elementos calefactores independientes:

Generalmente los elementos calefactores del tanque y la caldera funcionan de manera alternada, con la prioridad dada a la caldera por razones de higiene, esto significa que en caso de ciclos repetidos el tanque no se calienta y su temperatura desciende rápidamente comprometiendo el resultado. Con este sistema, por otro lado, hay una distribución de la energía eléctrica que permite un calentamiento constante del tanque incluso en el caso de ciclos numerosos y cerrados.

Descalcificador de agua integrado:

Disponible en la gama Ax y en todos los modelos tipo cúpula, permite tener agua descalcificada sin necesidad de ocupar espacio adicional en la cocina y sin necesidad de operaciones de regeneración que pueden durar varias decenas de minutos: el sistema se regenera durante cada individuo ciclo de lavado, de forma completamente automática y completamente invisible; la calidad del agua es siempre constante, mientras que en los descalcificadores tradicionales empeora a medida que las resinas se saturan de minerales y caliza. El dispositivo se controla electrónicamente y un mensaje le informa cuándo es el momento de recargar la sal en unos segundos.

Energy saving:

De serie en modelos electrónicos para reducir el consumo de energía cuando la máquina no está en uso.

Recuperación de calor:

Disponible en modelos cúpula, lavaperolas S200 / S350 y túnel de lavado. Aspira el vapor presente después del enjuague y lo condensa. El ambiente de la cocina se vuelve inmediatamente más saludable y no se requiere una campana extractora externa. Grandes ahorros de energía y dinero: el calor recuperado aumenta la temperatura del agua entrante, manteniendo la máquina a la temperatura adecuada.

Pared doble:

Disponible en la gama Unica y cúpula como opción. Estándar en todos los lavaperolas. Limita la pérdida de calor, ayuda a mantener la temperatura constante y reduce el impacto en términos de ruido del lavavajillas.

Sistema de ósmosis diseñado para la gama UNICA y Capot.

- Vasos más brillantes utilizando agua osmótica sin minerales.
- Menores costes operativos, reducción del consumo de detergente hasta en un 50%
- Reducción de las operaciones de secado manual: el proceso de secado mecánico se facilita con tiempos significativamente reducidos.

Túnel de lavado con construcción modular:

En base a las necesidades del cliente y las características requeridas, partiendo de los módulos básicos, se diseña la zona de lavado a medida.









Indice Generale / Table of contents

Lavabicchieri e lavapiatti / Glasswasher and dishwashers

Unica: Sistema Acqua Pulita Unica: Clean Water System	26	
UNICA Osmosis System	30	
Unica	34	
AX	40	
Alpha	46	
Jet	54	
Lavastoviglie a capot Pass-Through Dishwashers	62	
Lavaoggetti e lavapentole Utensil Washers	81	
Lavastoviglie a cesto trainato Rack Conveyor Dishwashers	94	
Cestelli Racks	111	
Detergenti Industriali Commercial Detergent	114	

Serie UNICA

clean water system

Unica Sistema Acqua pulita.

Il miglior sistema di lavaggio nelle lavastoviglie professionali in termini di igiene e prestazioni.

UNICA acqua pulita

- clean water system

I massimi risultati nel lavaggio professionale sono accessibili solamente con questa tipologia di lavoro. Una lavastoviglie tradizionale dotata di pompa di scarico lavora in questo modo: Lavaggio - Risciacquo - Scarico.

Una macchina ad acqua pulita lavora in modo differente:

Lavaggio:

con l'acqua del risciacquo precedente che è in temperatura e priva di residui dei lavaggi precedenti. La dose di prodotto necessario ad ogni ciclo viene immessa automaticamente tramite l'apposito dosatore di detergente. Sono così eliminati inutili sprechi e concentrazioni eccessive di detersivo causa di schiume e perdita della corretta azione detergente del prodotto.

Sgocciolamento:

dura alcuni secondi ed è necessario al fine che tutta l'acqua in circolo si raccolga nell'apposita vasca.

Scarico:

concluso il lavaggio, con lo scarico dell'acqua si effettua una pulizia della vasca e si prepara la macchina al successivo risciacquo finale.

Risciacquo:

A volume (non a tempo) che dà certezza di risciacquo anche con poca pressione. Avviene a 90° con acqua pulita proveniente dall'apposito boiler e correttamente concentrata nella giusta dose di brillantante. L'acqua filtrata nella vasca viene poi utilizzata per il solo lavaggio successivo.

Massima igiene ...

Il lavaggio viene effettuato utilizzando acqua rinnovata ad ogni ciclo (con l'aggiunta automatica) di detersivo e brillantante nelle giuste dosi.

... e massimi risultati

L'acqua del lavaggio non entra mai in contatto con l'acqua del risciacquo. Con il ricambio totale dell'acqua in vasca è possibile lavare in successione stoviglie con sporco molto diverso tra loro. Esempio limite: tazzine da caffè e nel ciclo successivo piatti dove è stato consumato pesce. Il tutto senza avere contaminazioni nelle stoviglie dovuta alla percentuale di acqua sporca stagnante in vasca come accade nelle macchine tradizionali.

L'importanza del risciacquo:

Risciacquo a volume, non a tempo: viene sempre utilizzato lo stesso volume d'acqua indipendentemente dalle variazioni di pressione per garantire risparmio d'acqua in caso di pressione idrica non stabile / elevata. In caso invece di poca pressione, fino a che non viene raggiunto il volume prefissato il risciacquo viene garantito.

Caratteristiche

- Standard trifase
- Doppia parete 25 mm arrotondata (isolamento acustico e conservazione temperatura)
- Porta doppia parete
- Ciclo da 180" - 240" - continuous mode
- Pompa di scarico
- Dosatori peristaltici temporizzati detergente e brillantante inclusi
- Piedini regolabili
- Filtro pompa e vasca in rete (Unica 40) e in acciaio inox (Unica 50)
- Autostart (da abilitare)
- Thermal interlock (abilitato di serie)
- Energy saving mode (da abilitare)
- Soft start

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente peristaltico temporizzato, pompa di scarico, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

- Monofase, cesto tondo (Unica 40), air break tank e pompa aumento pressione volumetrica (Unica 50).



Unica40P

Unica50P



UNICA clean water system.

The best washing system in professional warewashing in terms of hygiene and performance.

UNICA clean water system
The best results in professional warewashing in terms of hygiene and performance. A traditional dishwasher with a drain pump usually works in three steps Washing - Rinsing - Draining.

A clean water machine works differently:

Wash:
with the water of the previous rinsing which is at the right temperature and free of residues of the previous washings. The amount of detergent needed for each cycle is automatically dosed with the appropriate pump. This eliminates unnecessary waste and excessive concentrations of detergent granting the proper of the product.

Dripping:
this only lasts a few seconds, but is necessary for the water circulating in the appliance to collect in the relative tank.

Drain:
in order to clean the tank and prepare the machine for the rinse.

Rinse:
Volumetric rinse (not timed) grant the proper rinse even with low water pressure. It is made with 90 °C with clean water coming from the boiler with the right dose of rinse-aid. The water is then filtered in the tank and used for the next washing cycle.

Maximum hygiene ...
The washing is performed using clean water each cycle with the automatic addition of detergent and rinse-aid in the right quantities.

... and maximum results
The wash water never gets in contact with the rinse water.
With the total replacement of the water in the tank it is possible to wash in succession dishes with very different types of dirt. Just a practical example: with this system it's possible to wash coffee cups and then in the next cycle dishes where fish has been consumed without having any contamination. In particular cases as the one in this example, in a traditional machine the percentage of stagnant dirty water in the tank may indeed provoke bad smell and poor washing result.

The importance of rinsing
The rinsing phase is based on the volume of water, not on a time interval.

- Features**
- Three phase
 - Double skin 25 mm rounded (acoustic insulation and energy conservation)
 - 90° - 120° and 180° cycle
 - Drain pump
 - Timed peristaltic rinse-aid and detergent dosing pumps as standard
 - Adjustable feet
 - Stainless steel pump and tank filter (Unica 50), grid tank filter (Unica 40)
 - Autostart (off by default)
 - Thermal interlock (on by default)
 - Energy saving mode (off by default)
 - Soft start

STANDARD EQUIPMENT:
2 racks, cutlery holder, saucer holder, peristaltic rinse-aid pump, peristaltic detergent dosing pump, drain pump, electrovalve for hot water, anti-pollution valve, inlet pipe, outlet pipe.

OPTIONAL
Single phase, round basket (Unica 40), Air break tank and rinse booster pump (Unica 50).

UNICA eau propre - clean water system

Le meilleur système de lavage en professionnel lavage de la vaisselle en termes d'hygiène et la performance.

UNICA eau propre - clean water system
Seul ce type de travail permet d'obtenir les meilleurs résultats dans le lavage professionnel. Un lave-vaisselle traditionnel équipé d'une pompe de vidange fonctionne comme ceci: lavage-rinçage-vidange

Un appareil à eau propre fonctionne différemment :

Lavage :
Avec l'eau du rinçage précédent, à bonne température et sans aucun résidu des lavages précédents. La dose de produit nécessaire pour chaque cycle est fournie automatiquement par le doseur de liquide de lavage. Ceci permet d'éliminer tous les gaspillages inutiles ainsi que les concentrations excessives de liquide de lavage qui provoquent de la mousse et diminuent l'efficacité de l'action détergente du produit.

Égouttage:
Ne dure que quelques secondes et est nécessaire pour que toute l'eau en circulation soit collectée dans la cuve prévue à cet effet.

Vidange :
Une fois le lavage terminé, l'eau est vidangée et en même temps la cuve est nettoyée et l'appareil se prépare au cycle de rinçage final.

Rinçage:
En fonction du volume (et non de la durée) ce qui garantit un rinçage avec peu de pression. Le rinçage se fait à 90° avec de l'eau propre provenant du boiler et contenant la concentration correcte de la dose de liquide de rinçage. L'eau filtrée dans la cuve est ensuite utilisée pour le lavage suivant.

Hygiène maximale...
Le lavage se fait avec l'eau renouvelée à chaque cycle, avec l'ajout automatique des doses correctes de liquide de lavage et de rinçage.

...et résultats parfaits
L'eau de lavage n'entre jamais en contact avec l'eau de rinçage. La vidange complète de l'eau dans la cuve permet de laver à la suite des vaisselles avec des degrés de saleté différents les uns des autres. Exemple limite : des tasses à café puis le cycle suivant, des assiettes ayant contenu du poisson. Le tout sans contaminations de la vaisselle grâce au pourcentage d'eau sale stagnante dans la cuve, comme dans le cas des appareils traditionnels.

L'importance du rinçage
Rinçage en fonction du volume et non de la durée

- Caractéristiques**
- Triphasé standard
 - Double paroi arrondie 25 mm (isolation acoustique et conservation de l'énergie)
 - Cycle de 180° - 240° - modalité continue
 - Pompe de vidange
 - Doseurs péristaltiques temporisés, liquide de lavage et de rinçage inclus
 - Pieds réglables
 - Filtre pompe et cuve maillés (Unica 40) et en inox (Unica 50)
 - Démarrage automatique (à activer)
 - Sécurité thermique de porte (de série)
 - Mode économie d'énergie (à activer)
 - Démarrage en douceur

ÉQUIPEMENT STANDARD:
2 paniers, porte petites-cuillères, portes petites assiettes, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, pompe de vidange, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES
- Monophasé, panier rond (Unica 40), air break tank et pompe augmentation pression volumétrique (Unica 50).

UNICA Frischwasser – Clean Water System

Das beste Waschsystem im professionellen Warewashing in Begriffen der Hygiene und Leistung

UNICA Frischwasser – Clean Water System
Die besten Resultate beim professionellen Spülen werden nur auf diese Art und Weise erzielt. Eine herkömmliche Geschirrspülmaschine mit einer Ablaufpumpe funktioniert folgendermaßen: Spülen - Nachspülen – Abfluss.

Eine Frischwasser-Spülmaschine reinigt anders:

Spülen:
mit Wasser aus dem vorherigen Spülzyklus, das die richtige Temperatur hat und frei von Rückständen aus dem vorherigen Spülgängen ist. Die erforderliche Spülmittelmenge wird bei jedem Spülgang automatisch durch den Spülmitteldosierer beigegeben. Somit vermeidet man eine unnötige Verschwendung und eine zu hohe Spülmittelkonzentration, wodurch sich Schaum bildet und die reinigende Wirkung des Produkts verloren geht.

Abtropfen:
dauert einige Sekunden und ist notwendig, damit sich das gesamte im Umlauf befindliche Wasser in der dafür vorgesehenen Wanne sammelt.

Abfluss:
nach dem Spülgang wird der Tank mit dem abfließenden Wasser gereinigt und die Maschine wird für das abschließende Nachspülen vorbereitet.

Nachspülen:
nach Volumen (nicht nach Zeit), wodurch auch bei geringerem Druck ein gründliches Nachspülen gewährleistet wird. Es erfolgt bei 90° mit sauberem Wasser aus dem dafür vorgesehenen Boiler und mit der richtigen Konzentration an Klarspülmittel. Das im Tank gefilterte Wasser wird nur für den anschließenden Spülgang verwendet.

Maximale Hygiene ...
Beim Spülen wird jedes Mal neu aufbereitetes Wasser und (mit automatischem Zusatz von) Spül- und Klarspülmittel in der richtigen Menge verwendet.

... und maximale Ergebnisse
Das Wasser des Spülgangs gelangt nie mit dem Wasser der Nachspülphase in Kontakt. Mit einem kompletten Wasserwechsel im Tank ist es möglich, im nächsten Spülgang Geschirr mit ganz anderer Verschmutzung zu spülen. Extrembeispiel: Kaffeetassen und im nächsten Spülgang Teller, auf welchen Fisch gegessen wurde. Alles ohne Verunreinigungen des Geschirrs, welche durch schmutziges, im Tank stehendes Wasser verursacht werden, wie es bei herkömmlichen Spülmaschinen der Fall ist.

Die Bedeutung des Spülens
Die Spülphase basiert auf der Wassermenge und nicht auf einem Zeitintervall.

- Eigenschaften**
- Standard Drehstrom
 - Doppelwandig 25 mm (Schalldämmung und Energieeinsparung)
 - Spülprogrammdauer 180° – 240° – Dauerwaschprogramm
 - Ablaufpumpe
 - inklusive zeitgesteuerter peristaltischer Spül- und Klarspülmitteldosierer
 - regulierbare Stellfüße
 - Pumpen- und Tankfilter mit Sieb (Unica 40) und aus rostfreiem Edelstahl (Unica 50)
 - Autostart (einstellbar)
 - Thermal Interlock (serienmäßig voreingestellt)
 - Energiesparmodus (einstellbar)
 - Soft-Start

STANDARDAUSSTATTUNG:
2 Körbe, Besteckkorb, Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, zeitgesteuerter peristaltischer Spülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS
- einphasiger Netzanschluss, doppelwandige Bauweise 10 mm oder 25 mm, runder Korb (Unica 40), Air-Break-Tank und volumetrische Drucksteigerungspumpe (Unica 50).

UNICA Sistema agua limpia – Clean water system

El mejor sistema de lavado profesional en términos de higiene y rendimiento.

UNICA clean water system - sistema agua limpia
Los resultados máximos en el lavado profesional son accesibles solo con este sistema de trabajo. Un lavaplatos tradicional equipado con una bomba de desague funciona de esta manera: lavado, aclarado, desague.

Una máquina con sistema agua limpia funciona de manera diferente:

Lavado:
Con el agua del enjuague anterior que está en temperatura y libre de residuos de los lavados anteriores. La dosis de producto necesaria para cada ciclo se ingresa automáticamente con el dosificador de detergente. Esto elimina residuos innecesarios y concentraciones excesivas de detergente debido a la espuma y la pérdida de la acción correcta del producto.

Goteo:
Dura unos segundos y es necesario asegurarse de que toda el agua en la circulación se recoja en la cuba especial.

Desague:
Una vez que se ha completado el lavado, la cuba se limpia con el desague del agua y la máquina se prepara para el aclarado final.

Aclarado:
Volumétrico (no temporizado), es garantizado también con poca presión. Se realiza a 90° con agua limpia proveniente del boiler con la dosis correcta de abrillantador. El agua filtrada en el tanque se usa solamente para el siguiente lavado.

Maxima higiene ...
El lavado se realiza con agua renovada en cada ciclo (con la adición automática de detergente y abrillantador en las cantidades adecuadas).

... y máximos resultados
El agua de lavado nunca entra en contacto con el agua del aclarado. Con el reemplazo total del agua en el tanque es posible lavar en sucesión vajillas con diferentes tipos de suciedad. Por ejemplo: tazas de café y en el siguiente ciclo platos donde se ha comido pescado. Todo esto sin contaminación en los platos debido al porcentaje de agua sucia estancada en la cuba como ocurre en las máquinas tradicionales.

La importancia del aclarado.
Volumétrico, no temporizado. Siempre se utiliza el mismo volumen de agua.

- Características**
- Trifásico
 - Puerta doble pared 25 mm (Aislamiento acústico y conservación de energía)
 - 180° - 240° - ciclo modo continuo
 - Bomba de desague
 - Bombas peristálticas de detergente y abrillantador temporizadas incluidos
 - Pies ajustables
 - Filtro de bomba y cuba en malla (Unica 40) y acero inoxidable (Unica 50).
 - Autostart (para ser habilitado)
 - (Energy save mode (para ser habilitado)
 - Soft start

EQUIPO ESTÁNDAR:
2 cestas, porta platos, porta cucharitos, dosificador peristáltico de abrillantador, dosificador peristáltico de detergente, bomba de desague, válvula para agua caliente, válvula antipolución, manguito de carga y desague.

OPCIONAL
- Monofásico, cesta redonda (Unica 40), air break tank y bomba de aumento presión volumétrica (Unica 50).



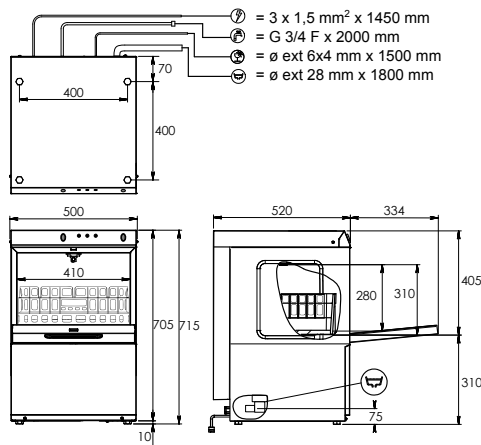
Unica 40P

€ 2.943,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	500 x 520 x H 715 mm 35 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	66x52x87 cm - 40 kg - 0,30m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1000
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	6190 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	6000 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2 x 900W "Active Dynamic Control"
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 95 lt/m Hmax = 6 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	7 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	6,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	4 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	180" - 240" Continuous mode ; Thermostop
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 400 mm  OPTIONAL: Ø410 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	280 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



Lavastoviglie ad acqua pulita
Clean water dishwasher
Lave-vaisselles a l'eau propre
Reinwasser spülmaschinen
Lavavajillas agua limpia



OPTIONAL



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 74,00



Cesti tondi con adattatore inox
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00



Alimentazione monofase
Single phase power supply
Alimentation monophasée
Einphasige Stromversorgung
Alimentación monofásica

€ 181,00

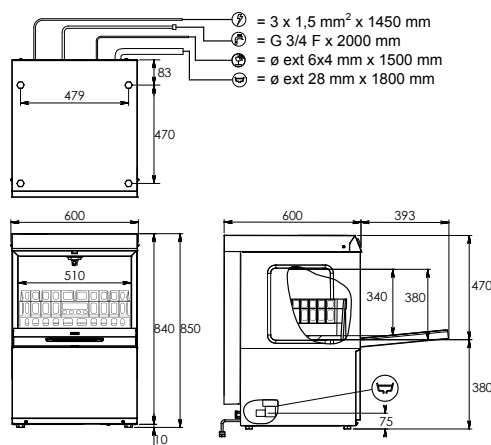
Unica 50P

€ 3.746,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	600 x 600 x H 850 mm 44 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	67x62xh103 cm - 50 kg - 0,42m ³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1200  1000  360
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	6320 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	6000 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2 x 900W "Active Dynamic Control"
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 125 lt/m Hmax = 9 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	22 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	8,4 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	6,5 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	180" - 240" Continuous mode ; Thermostop
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 500 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	340 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



Lavastoviglie ad acqua pulita
Clean water dishwasher
Lave-vaisselles a l'eau propre
Reinwasser spülmaschinen
Lavavajillas agua limpia



OPTIONAL

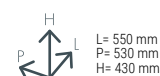


Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 85,00



SUPP50
Basamento inox
Stainless steel base-support
Base en acier inox
Edelstahle unterbau
Base inox



€ 396,00

Unica Osmosis System

L'unità ad osmosi inversa Osmoproject accoppiata alla lavabicchieri/lavastoviglie della gamma UNICA è stata studiata per offrire una soluzione completa sfruttando le potenzialità dell'utilizzo di acqua osmotizzata.

Attraverso l'osmosi inversa un'apposita membrana trattiene i minerali presenti nell'acqua e, al contempo, ne impedisce il passaggio permettendo di ricavare acqua pura dall'altra. Possiamo dunque definirla come **la più raffinata ed evoluta tecnica di filtrazione dell'acqua.**

OSMOPROJECT va sempre abbinato a modelli di lavastoviglie con pompa di risciacquo.

Perché scegliere una lavastoviglie con osmosi

Stoviglie più brillanti

L'acqua completamente demineralizzata riduce in modo sensibile la possibilità di macchie, aloni o vaiolature sulle superfici, che sono invece tipiche delle acque a media durezza

Riduzione dei costi per i gestori dei locali di ristorazione riduzione del consumo di detergente sino al 50% rispetto al lavaggio con lavastoviglie tradizionale.

Stoviglie asciutte

il processo di asciugatura meccanica viene facilitato. In poco tempo, con la giusta combinazione di brillantante il tempo di asciugatura dei bicchieri diventa estremamente rapido e l'asciugatura tramite panni e strofinacci risulta per la maggior parte dei casi non necessaria..

Sono 3 i fattori che rendono ottimale questo sistema di lavaggio

1- La lavastoviglie UNICA (UNICA40Abt/ UNICA50Abt) dotata di Air break tank (risciacquo continuo) e ciclo OSMO

2- L'unità osmosi esterna Osmoproject

3- I Prodotti chimici adeguati per vacua osmotizzata OSMODRY e OSMOWASH.



Unica Osmosis System

The Osmo 180 reverse osmosis unit coupled to the glass washer / dishwasher from the UNICA range has been designed to offer a complete solution by exploiting the potential of using osmotic water. Through reverse osmosis, a special membrane retains the minerals present in the water and, at the same time, prevents their passage, allowing pure water to be obtained from the other membrane.

We can therefore define it as the most refined and advanced water filtration technique.

Why choose a dishwasher with osmosis

Brighter dishes

The completely demineralized water significantly reduces the possibility of stains, halos or pitting on the surfaces, which are typical of medium hard water.

Reduction of costs for restaurant managers

Reduction of detergent consumption up to 50% compared to washing with traditional dishwashers

Dry dishes

The mechanical drying process is facilitated. In a short time, with the right combination of rinse aid, the drying time of the glasses becomes extremely fast and drying with cloths is in most cases unnecessary.

There are 3 factors that make this washing system optimal

1. The UNICA dishwasher (UNICA40Abt / UNICA50Abt) equipped with Air break tank (continuous rinse) and OSMO cycle.
2. The Osmoproject external osmosis unit.
3. The chemical products suitable for osmosis OSMODRY and OSMOWASH
4. OSMOPROJECT must always be combined with dishwasher models with rinsing booster pump.



Unica Osmosis System

L'unité d'osmose inverse Osmo 180 couplée au lave-verres / lave-vaisselle de la gamme UNICA a été conçue pour offrir une solution complète en exploitant le potentiel de l'utilisation de l'eau osmotique. Par osmose inverse, une membrane spéciale retient les minéraux présents dans l'eau et, en même temps, empêche leur passage, permettant d'obtenir de l'eau pure à partir de l'autre membrane.

On peut donc la définir comme la technique de filtration d'eau la plus raffinée et la plus avancée.

Pourquoi choisir un lave-vaisselle avec osmose

Vaisselle plus claire

L'eau complètement déminéralisée réduit considérablement la possibilité de taches, halos ou piqûres sur les surfaces, qui sont typiques de l'eau moyennement dure.

Réduction des coûts pour les restaurateurs

Réduction de la consommation de lessive jusqu'à 50% par rapport au lavage avec des lave-vaisselle traditionnels.

Plats secs

Le processus de séchage mécanique est facilité. En peu de temps, avec la bonne combinaison de produit de rinçage, le temps de séchage des verres devient extrêmement rapide et le séchage avec des chiffons est dans la plupart des cas inutile.

Il y a 3 facteurs qui rendent ce système de lavage optimal

1. Le lave-vaisselle UNICA (UNICA40Abt / UNICA50Abt) équipé avec Air break tank (rinçage continu) et d'un cycle OSMO.
2. L'unité d'osmose externe Osmoproject
3. Les produits chimiques adaptés à l'osmose OSMODRY et OSMOWASH.
4. OSMOPROJECT doit toujours être associé à des modèles de lave-vaisselle avec pompe de rinçage.

Unica Osmosis System

Die Umkehrosmoseanlage Osmo 180, die an die Glaswaschmaschine / Geschirrspülmaschine der UNICA-Reihe gekoppelt ist, wurde entwickelt, um eine Komplettlösung zu bieten, indem das Potenzial der Verwendung von osmotischem Wasser ausgeschöpft wird.

Durch Umkehrosmose hält eine spezielle Membran die im Wasser vorhandenen Mineralien zurück und verhindert gleichzeitig deren Durchgang, so dass reines Wasser aus der anderen Membran gewonnen werden kann.

Wir können es daher als die raffinierteste und fortschrittlichste Wasserfiltrationstechnik definieren.

Warum eine Spülmaschine mit Osmose wählen?

Helleres Geschirr

Das vollständig entmineralisierte Wasser reduziert die für mittelhartes Wasser typischen Flecken, Lichthöfe oder Lochfraß auf den Oberflächen erheblich.

Reduzierung der Kosten für Restaurantmanager

Reduzierung des Waschmittelverbrauchs um bis zu 50% im Vergleich zum Waschen mit herkömmlichen Geschirrspülern

Trockengeschirr

Der mechanische Trocknungsprozess wird erleichtert. In kurzer Zeit wird mit der richtigen Kombination von Klarspüler die Trocknungszeit der Gläser extrem schnell und das Trocknen mit Tüchern ist in den meisten Fällen nicht erforderlich.

Es gibt 3 Faktoren, die dieses Waschsyst. optimal machen

1. Der UNICA-Geschirrspüler (UNICA40Abt / UNICA50Abt) ist mit einem Luftbremsstank (kontinuierliche Spülung) und einem OSMO-Zyklus ausgestattet.
2. Die externe Osmoseanlage Osmoproject
3. Die für die Osmose geeigneten chemischen Produkte OSMODRY und OSMOWASH
4. OSMOPROJECT muss immer mit Geschirrspülermodellen mit Nachspülpumpe kombiniert werden.



Unica Osmosis System

La unidad de ósmosis inversa Osmo 180 acoplada al lavavasos / lavavajillas de la gama UNICA ha sido diseñada para ofrecer una solución completa aprovechando el potencial del uso de agua osmótica. Mediante ósmosis inversa, una membrana especial retiene los minerales presentes en el agua y, al mismo tiempo, impide su paso, permitiendo obtener agua pura de la otra membrana.

Por lo tanto, podemos definirlo como la técnica de filtración de agua más refinada y avanzada.

Por qué elegir un lavavajillas con ósmosis

Platos más brillantes

El agua completamente desmineralizada reduce significativamente la posibilidad de manchas, halos o picaduras en las superficies, típicas del agua de dureza media.

Reducción de costes para los responsables de restaurantes

Reducción del consumo de detergente hasta en un 50% respecto al lavado con lavavajillas tradicionales

Vajilla seca

Se facilita el proceso de secado mecánico. En poco tiempo, con la combinación adecuada de abrillantador, el tiempo de secado de los vasos se vuelve extremadamente rápido y el secado con paños es en la mayoría de los casos innecesario.

Hay 3 factores que hacen que este sistema de lavado sea óptimo

1. El lavavajillas UNICA (UNICA40Abt / UNICA50Abt) equipado con Air-break tank (aclorado continuo) y ciclo OSMO.
2. La unidad de ósmosis externa Osmoproject
3. Los productos químicos aptos para osmosis OSMODRY y OSMOWASH
4. OSMOPROJECT siempre debe combinarse con modelos de lavavajillas con bomba de aclarado



Unica 40Abt

€ 3.319,00

Dimensioni Dimensions Dimensions Massen Dimension	500 x 520 x H 715 mm 0,18 m ²	Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	3000 W
Alimentazione Elettr. Electrical input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V - 50 Hz	Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2 x 900 W "Active Dynamic Control"
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3190 W	Monoparete Single skin Monoparoi Einzelwand Monopared	



Air Break tank (risciacquo continuo)
Air Break tank (continuous rinse)
Air Break tank (rinçage en continu)
Air Break tank (kontinuierliches Spülen)
Air Break tank (aclarado continuo)

Pompa di risciacquo 160W
Rinse booster pump 160W
Pompe de rinçage 160W
Pumpe spülen 160 W
Bomba de aclarado 160W

Dosatore brillantante peristaltico
Peristaltic rinse aid dosing pump
Doseur liquide de rinçage péristaltique
Zeitgesteuerter peristaltischer Klarspüldosierer
Dosificador abrillantador peristáltico

Dosatore detergente peristaltico
Peristaltic detergent dosing pump
Doseur liquide de lavage péristaltique
Zeitgesteuerter peristaltischer Spülmitteldosierer
Dosificador detergente peristáltico

Pompa di scarico
Drain pump
Pompe de vidange
Ablaufpumpe
Bomba de desague

Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados



Osmo Project

Sistema ad osmosi inversa

€ 3.523,00

Reverse osmosis system
Système d'osmose inverse
Umkehrosmosesystem
Sistema de ósmosis inversa

Produzione Production Production Produktion Producción	140 lt/h	Prefiltrazione Prefiltration Préfiltration Vorfiltration Prefiltración	N°1 carbon block 5 µm attacco a baionetta esterno N° 1 carbon block 5 µm external bayonet connection N° 1 bloc de carbone 5 µm connexion à baïonnette externe Nr. 1 Carbonblock 5 µm externer Bajonettanschluss N° 1 bloque de carbón 5 µm conexión de bayoneta externa
Pressione di esercizio Operating pressure Pression de service Betriebsdruck Presión de funcionamiento	1,5 Bar Min. - 5 Bar Max.	Rumorosità Noise level Bruit Lärm Ruido	< 69 Db
Alimentazione Power supply Alimentation Stromversorgung Fuente de alimentación	230 V-50Hz	Motore con raffreddamento ad acqua potenza 300W. Pompa 500 Lt/h a palette 300W water-cooled motor. 500 Lt / h vane pump Moteur refroidi par eau de 300W. Pompe à palettes 500 Lt / h 300W wassergekühlter Motor. Flügelzellenpumpe mit 500 Lt / h Motor refrigerado por agua de 300W. Bomba de paletas 500 Lt / h	
Abbattimento medio Average abatement Abatement moyen Durchschnittliche Minderung Reducción media	> 95%	CARATTERISTICA ACQUA DA TRATTARE Temperatura: max 35° Pressione: minimo 1 bar - max 5 bar Cloro (Cl2) max 2,0 mg/Lt Conducibilità: max 2000 µS/cm 2 WATER FEATURE TO TREAT Temperature: max 35° Pressure: minimum 1 bar - max 5 bar Chlorine (Cl2) max 2,0 mg / Lt Conductivity: max 2000 µS / cm 2 CARACTERÍSTICA DE L'EAU À TRAITER Température: max 35° Pression: minimum 1 bar - maximum 5 bar Chlore (Cl2) maximum 2,0 mg / Lt Conductivité: max 2000 µS / cm 2	WASSERFUNKTION ZU BEHANDELN Temperatur: max 35° Druck: mindestens 1 bar - maximal 5 bar Chlor (Cl2) max 2,0 mg / lt Leitfähigkeit: max 2000 µS / cm 2 CARACTERÍSTICA DE AGUA PARA TRATAR Temperatura: máximo 35° Presión: mínimo 1 bar - máximo 5 bar Cloro (Cl2) máximo 2,0 mg / Lt Conductividad: máx. 2000 µS / cm 2
Dimensioni Dimensions Dimensions Maße Dimensiones	14,3 x 56,5 x H 45,6 cm 20Kg		



COD. RA06 | OSMO DRY / € 186
BRILLANTANTE liquido concentrato, per acqua osmotizzata
Liquid rinse-aid concentrated, for osmosis water.
Produit de rinçage liquide concentré, pour eau osmosée.
Flüssiges Klarspülmittel konzentriert, für Osmosewasser.
Abrillantador líquido concentrado, para agua de ósmosis.

Cartone da 4 taniche da 6 lt
5 liters canister pack of 4
Carton de 4 réservoirs de 5 lt
Karton mit 4 Kanister a' 5 lt
Cartón de 4 tanques de 5 lt



COD. DT06 | OSMO WASH / € 186
DETERSIVO liquido concentrato, per acqua osmotizzata.
Concentrated liquid detergent, for osmosis water.
Produit de lavage liquide concentré, pour eau osmosée.
Flüssiges Waschmittel konzentriert, für Osmosewasser.
Detergente líquido concentrado, para agua de ósmosis.

Cartone da 4 taniche da 6 lt
6 liters canister pack of 4
Carton de 4 réservoirs de 6 lt
Karton mit 4 Kanister a' 6 lt
Cartón de 4 tanques de 6 lt



Unica 50Abt

4.036,00

Dimensioni (doppia parete 25 mm) Dimensions (double skin 25 mm) Dimensions (double paroi 25 mm) Massen (doppelwandig 25 mm) Dimension (doble pared 25 mm)	600 x 600 x H 850 mm 0,39 m ²	Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	4000W / 6000W
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V - 50 Hz/400V 3N + T 50Hz	Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	1500W
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	4320W / 6320W		



Air Break tank (risciacquo continuo)
Air Break tank (continuous rinse)
Air Break tank (rinçage en continu)
Air Break tank (kontinuierliches Spülen)
Air Break tank (aclorado continuo)



Pompa di risciacquo 160W
Rinse booster pump 160W
Pompe de rinçage 160W
Pumpe spülen 160 W
Bomba de aclarado 160W



Dosatore brillantante peristaltico
Peristaltic rinse aid dosing pump
Doseur liquide de rinçage péristaltique
Zeitgesteuerter peristaltischer Klarspüldosierer
Dosificador abrillantador peristaltico



Dosatore detergente peristaltico
Peristaltic detergent dosing pump
Doseur liquide de lavage péristaltique
Zeitgesteuerter peristaltischer Spülmitteldosierer
Dosificador detergente peristaltico



Pompa di scarico
Drain pump
Pompe de vidange
Ablaufpumpe
Bomba de desagüe



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados



OPTIONAL



Alimentazione trifase
Three-phase power
Alimentation triphasée
Dreiphasige Stromversorgung
Alimentación trifásica

€ 184,00

Osmo Project

Sistema ad osmosi inversa

€ 3.523,00

Reverse osmosis system
Système d'osmose inverse
Umkehrosmosesystem
Sistema de ósmosis inversa

Produzione Production Production Produktion Producción	140 lt/h	Prefiltrazione Prefiltration Préfiltration Vorfiltration Prefiltración	N°1 carbon block 5 µm attacco a baionetta esterno N°1 carbon block 5 µm external bayonet connection N°1 bloc de carbone 5 µm connexion à baïonnette externe Nr. 1 Carbonblock 5 µm externer Bajonettanschluss N°1 bloque de carbón 5 µm conexión de bayoneta externa
Pressione di esercizio Operating pressure Pression de service Betriebsdruck Presión de funcionamiento	1,5 Bar Min. - 5 Bar Max.	Rumorosità Noise level Bruit Lärm Ruido	< 69 Db
Alimentazione Power supply Alimentation Stromversorgung Fuente de alimentación	230 V-50Hz	Motore con raffreddamento ad acqua potenza 300W. Pompa 500 Lt/h a palette 300W water-cooled motor. 500 Lt / h vane pump Moteur refroidi par eau de 300W. Pompe à palettes 500 Lt / h 300W wassergekühlter Motor. Flügelzellenpumpe mit 500 Lt / h Motor refrigerado por agua de 300W. Bomba de paletas 500 Lt / h	
Abbattimento medio Average abatement Abatement moyen Durchschnittliche Minderung Reducción media	> 95%	CARATTERISTICA ACQUA DA TRATTARE Temperatura: max 35° Pressione: minimo 1 bar - max 5 bar Cloro (Cl2) max 2,0 mg / Lt Conducibilità: max 2000 µS / cm 2	WASSERFUNKTION ZU BEHANDELN Temperatur: max 35 ° Druck: mindestens 1 bar - maximal 5 bar Chlor (Cl2) max 2,0 mg / lt Leitfähigkeit: max 2000 µS / cm 2
Dimensioni Dimensions Dimensions Maße Dimensiones	14,3 x 56,5 x H 45,6 cm 20Kg	WATER FEATURE TO TREAT Temperature: max 35 ° Pressure: minimum 1 bar - max 5 bar Chlorine (Cl2) max 2,0 mg / Lt Conductivity: max 2000 µS / cm 2	CARACTERÍSTICA DE AGUA PARA TRATAR Temperatura: máximo 35 ° Presión: mínimo 1 bar - máximo 5 bar Cloro (Cl2) máximo 2,0 mg / Lt Conductividad: máx. 2000 µS / cm 2
		CARACTÉRISTIQUE DE L'EAU À TRAITER Température: max 35 ° Pression: minimum 1 bar - maximum 5 bar Chlore (Cl2) maximum 2,0 mg / Lt Conductivité: max 2000 µS / cm 2	



COD. RA06 | OSMO DRY / € 186
BRILLANTANTE liquido concentrato, per acqua osmotizzata
Liquid rinse-aid concentrated, for osmosis water.
Produit de rinçage liquide concentré, pour eau osmosée.
Flüssiges Klarspülmittel konzentriert, für Osmosewasser.
Abrillantador líquido concentrado, para agua de ósmosis.

Cartone da 4 taniche da 6 lt
5 liters canister pack of 4
Carton de 4 réservoirs de 5 lt
Karton mit 4 Kanister a' 5 lt
Cartón de 4 tanques de 5 lt



COD. DT06 | OSMO WASH / € 186
DETERGENTE liquido concentrato, per acqua osmotizzata.
Concentrated liquid detergent, for osmosis water.
Produit de lavage liquide concentré, pour eau osmosée.
Flüssiges Waschmittel konzentriert, für Osmosewasser.
Detergente líquido concentrado, para agua de ósmosis.

Cartone da 4 taniche da 6 lt
6 liters canister pack of 4
Carton de 4 réservoirs de 6 lt
Karton mit 4 Kanister a' 6 lt
Cartón de 4 tanques de 6 lt





Serie UNICA

Niente di meno
che l'eccellenza.

Nothing less than excellence.
Rien de moins que l'excellence.
Nicht weniger als Exzellenz
Nada menos que la excelencia

Serie UNICA

Niente di meno che l'eccellenza.

Design delle linee

La maniglia imbutita (brevetto industriale): linea elegante e realmente ergonomica, facile da pulire e igienica perché non lascia spazio per l'accumulo di sporco. Semplicemente indistruttibile perché priva di parti sporgenti. La vasca stampata a forma di "L" è un altro brevetto industriale creato per facilitare le operazioni di manutenzione e pulizia.

Tutto sotto il tuo controllo.

L'ampio display LCD a policromi retroilluminati, con variazioni di colore a tutto display indica, anche a distanza, lo stato della macchina e l'avanzamento del ciclo di lavaggio. Tutte le informazioni a display sono visualizzate con icone e testi in chiaro (temperature di vasca e boiler, numero di cicli effettuati, indicazioni di diagnosi automatica ecc.).

Ciclo di autopulizia standard.

-  **Cicli speciali**
-  **Eco:** Consumi ridotti con meno acqua e temperature più basse.
-  **Long:** Ciclo continuo fino a 12 minuti.
-  **Glass:** Ideale per bicchieri, temperature di risciacquo ridotte.
-  **Osmo:** Per bicchieri brillanti. Da utilizzare assieme ad un osmotizzatore esterno.
-  **Intensive:** Porta a compimento 2 lavaggi e 2 risciacqui, utile per lo sporco peggiore.
-  **Cutlery:** Alte temperature per una durata maggiore. Ideale per posate metalliche.

Massima cura per le stoviglie delicate

La possibilità di abilitare il soft start fa partire la pompa di lavaggio con uno spunto minore per evitare un impatto troppo forte in caso si debbano lavare stoviglie delicate come calici da vino evitando ogni possibilità di rottura.

Versatilità

Altezza utile per l'inserimento di piatti e bicchieri tra le più alte nel mercato attuale.

Massime performance.

Pompe di lavaggio in posizione verticale: autosvuotanti e autopulenti. Valori di prevalenza e portata eccellenti ma consumi ridotti, uniti a bracci di lavaggio in materiale composito leggeri che garantiscono la perfetta distribuzione del flusso d'acqua anche con poca pressione idrica. Possibilità di integrare il modello lavapiatti con Air break tank e pompa di risciacquo. Filtro vasca di serie per tutti i modelli.

Caratteristiche

- Porta doppia parete
- Ciclo da 90", 120" e 180"
- Pompa di scarico
- Dosatori peristaltici temporizzati detergente e brillantante inclusi
- Piedini regolabili
- Filtro pompa e vasca in rete (Unica 40) e in acciaio inox (Unica 50)
- Autostart (da abilitare)
- Thermal interlock (abilitato di serie)
- Energy saving mode (abilitato di serie)
- Soft start

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente peristaltico temporizzato, pompa di scarico, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

- Trifase, doppia parete 25 mm, cesto tondo (Unica 40), air break tank e pompa aumento pressione volumetrica (Unica 50).



Unica40



Unica50

Nothing less than excellence.

Design of the lines
The deep-drawn handle (industrial patent): elegant and truly ergonomic, easy to clean and hygienic because there is physically no room for dirt. Simply indestructible because without any protruding part. The pressed “L-shape” tank is another industrial patent created to make easier the cleaning operations.

Everything under your control
The large backlit multicolored LCD display with variations full color display indicates, even at a distance, the status of the machine and the progress of the washing cycle. All informations on the display are shown in clear text and icons (tank and boiler temperatures, number of cycles performed, automatic diagnosis indications etc.).

Standard self-cleaning cycle.

-  **Special cycles**
-  **Eco:** Reduced consumptions with less water and lower temperatures.
-  **Long:** Continuous mode (12 minutes).
-  **Glass:** Perfect cycle for glasses, with reduced rinsing temperatures.
-  **Osmo:** To be used with an external osmosis device to obtain shiny glasses.
-  **Intensive:** It performs 2 washings and 2 rinses, suitable for washing items with plenty of dirt.
-  **Cutlery:** This cycle lasts longer with high temperature. It's ideal for metallic cutlery.

Maximum care for delicate items
Soft-start function gives the washing pump a minor starting point to avoid a too strong impact in case you need to wash delicate items such as wine glasses avoiding any possibility of breakage.

The best performances
Washing pumps installed in vertical position: self-cleaning and self emptying.
High water flow rate and excellent hydraulic head with reduced consumptions. Light and resistant composite materials washing arms grant the proper distribution of the water even with low pressure.
Air break tank and rinse booster pump available on the dishwasher version.
Standard tank filter for every model.

- Features**
- Double skin insulated door
 - 90° - 120° and 180° cycle
 - Drain pump
 - Timed peristaltic rinse-aid and detergent dosing pumps as standard
 - Adjustable feet
 - Stainless steel pump and tank filter (Unica 50), grid tank filter (Unica 40)
 - Autostart (off by default)
 - Thermal interlock (on by default)
 - Energy saving mode (off by default)
 - Soft start

STANDARD EQUIPMENT:
2 racks, cutlery holder, saucer holder, peristaltic rinse-aid pump, peristaltic detergent dosing pump, drain pump, electrovalve for hot water, anti-pollution valve, inlet pipe, outlet pipe.

OPTIONAL
Three phase, 25 mm double skin, round basket (Unica 40), Air break tank and rinse booster pump (Unica 50)



Rien de moins que l'excellence.

Design des lignes
Poignée emboutie (brevet industriel) : une ligne élégante et parfaitement ergonomique, facile à nettoyer, hygiénique car elle ne laisse pas la saleté se déposer. Sans parties saillantes, cet appareil est tout simplement indestructible. La cuve en forme de “L” est un autre brevet industriel et est conçue pour faciliter les opérations de maintenance et d’entretien.

Tout sous contrôle
Le grand écran d'affichage LCD polychrome rétro-éclairé, avec variations de couleurs sur tout l'écran indique, même à distance, l'état de l'appareil et l'avancement du cycle de lavage. Toutes les informations sont affichées avec des icônes et des textes (températures de la cuve et du boiler, nombre de cycles effectués, indications de diagnostic automatique, etc.).

Cycle d'auto-nettoyage standard.

-  **Cycles spéciaux**
-  **Eco:** Consommations réduites avec moins d'eau et des températures plus basses.
-  **Long:** Cycle continu jusqu'à 12 minutes.
-  **Glass:** Idéal pour les verres, températures de rinçages réduites.
-  **Osmo:** Pour des verres étincelants. À utiliser avec un osmoseur externe.
-  **Intensive:** 2 lavages et 2 rinçages, utiles en cas de saletés importantes.
-  **Cutlery:** Hautes températures pour une durée plus longue. Idéale pour les couverts en métal.

Un lavage en douceur pour la vaisselle délicate
Possibilité d'activer le démarrage en douceur (soft start); la pompe de lavage se met en route avec un point de départ moindré pour éviter un impact trop fort, très utile si on doit laver de la vaisselle délicate, comme les verres à vin par exemple, et éviter que la vaisselle se brise.

Prestations maximales
Pompes de lavage en position verticale : se vident et se nettoient automatiquement. Excellentes valeurs prépondérantes et de débit mais consommations réduites, bras de lavage en matériaux composites légers pour une parfaite distribution de l'eau même en cas de pression hydrique réduite. Possibilité d'intégrer le modèle lave-vaisselles avec le réservoir Air break et la pompe de rinçage. Filtre cuve de série pour tous les modèles.

- Caractéristiques**
- Porte double paroi
 - Cycle de 90°, 120° et 180°
 - Pompe de vidange
 - Doseurs péristaltiques temporisés, liquide de lavage et de rinçage inclus
 - Pieds réglables
 - Filtre pompe et cuve maillés (Unica 40) et en inox (Unica 50)
 - Démarrage automatique (à activer)
 - Sécurité thermique de porte (de série)
 - Mode économie d'énergie (à activer)
 - Démarrage en douceur

EQUIPEMENT STANDARD:
2 paniers, porte petites-cuillères, portes petites assiettes, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, pompe de vidange, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES
- Triphasé, double paroi 25 mm, panier rond (Unica 40), air break tank et pompe augmentation pression volumétrique (Unica 50)



Nicht weniger als Exzellenz

Design
Tiefgezogener Griff (Industriepatent): elegante Linie und sehr ergonomisch, einfach zu reinigen sowie hygienisch, weil sich kein Schmutz ansammeln kann. Einfach unverwundlich, da keine Teile hervorstehen. Der L-förmige, gestanzte Tank ist ein weiteres Industriepatent und wurde für eine leichtere Wartung und Reinigung konzipiert.

Alles unter Ihrer Kontrolle
Das große mehrfarbige LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung mit Farbbänderungen am gesamten Display zeigt auch aus der Ferne den Status der Geschirrspülmaschine und den Fortschritt des Spülprogramms an. Alle Informationen werden auf dem Display in Form von Symbolen und als Klartext dargestellt (Tank- und Boilertemperatur, Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, Anzeige der automatischen Diagnose etc.).

Standardmäßiges Selbstreinigungsprogramm.

-  **Cycles spéciaux**
-  **Eco:** Geringerer Verbrauch durch weniger Wasser und niedrigere Temperaturen.
-  **Long:** Dauerwaschprogramm bis zu 12 Minuten.
-  **Glass:** Ideal für Gläser, niedrigere Nachspültemperatur.
-  **Osmo:** Für strahlende Gläser. Nur in Kombination mit einer externen Osmoseanlage.
-  **Intensive:** Für 2 Spülgänge und 2 Nachspülgänge, für stärkste Verschmutzungen geeignet.
-  **Cutlery:** Hohe Temperaturen für längeren Halt. Ideal für Metallbesteck.

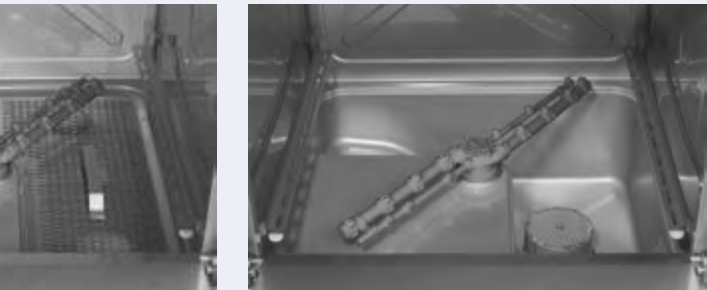
Größte Sorgfalt für empfindliches Geschirr
Die Aktivierung der Soft-Start-Funktion ermöglicht einen sanfteren Anlauf der Waschkumpe, um einen zu starken Druck zu vermeiden, wenn man empfindliches Geschirr wie Weingläser waschen möchte und dabei eine Beschädigung vermeiden will.

Maximale Leistung.
Vertikale Waschpumpen: selbstentleerend und selbstreinigend. Hervorragende Pumpenleistung und Fördermenge bei niedrigem Verbrauch, kombiniert mit Sprüharmen aus leichten Verbundwerkstoffen, welche eine perfekte Verteilung des Wassers auch bei niedrigem Wasserdruck gewährleisten. Möglichkeit, das Modell für Tellerwäsche mit Air-Break-Tank und Nachspülpumpe zu integrieren. Serienmäßige Tankfilter bei allen Modellen.

- Eigenschaften**
- doppelwandige Tür
 - Spülprogrammdauer 90°, 120° und 180°
 - Ablaufpumpe
 - inklusive zeitgesteuerter peristaltischer Spül- und Klarspülmitteldosierer
 - regulierbare Stellfüße
 - Pumpen- und Tankfilter mit Sieb (Unica 40) und aus rostfreiem Edelstahl (Unica 50)
 - Autostart (einstellbar)
 - Thermal Interlock (serienmäßig voreingestellt)
 - Energiesparmodus (einstellbar)
 - Soft-Start

STANDARDAUSSTATTUNG:
2 Körbe, Besteckkorb, Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspüldosierer, zeitgesteuerter peristaltischer Spülmitteldosierer, Ablaufpumpe, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS
- Drehstrom, doppelwandige Ausführung 25 mm, runder Korb (Unica 40), Air-Break-Tank und volumetrische Drucksteigerungspumpe (Unica 50)



Nada menos que la excelencia

Líneas y diseño
El tirador embutido (patente industrial): elegante y verdaderamente ergonómico, fácil de limpiar e higiénico porque físicamente no hay espacio para la suciedad. Simplemente indestructible porque sin ninguna parte sobresaliente. El tanque de “forma de L” prensado es otra patente industrial creada para facilitar las operaciones de limpieza.

Todo bajo tu control
La gran pantalla LCD retroiluminada multicolor con variaciones de color indica, incluso a distancia, el estado de la máquina y el progreso del ciclo de lavado. Todas las informaciones en la pantalla se muestran en texto claro e iconos (temperaturas del tanque y de la caldera, número de ciclos realizados, indicaciones de diagnóstico automático, etc.).

Ciclo estándar de autolimpieza.

-  **Cycles spéciaux**
-  **Eco:** Menor consumo de energía con menos agua y temperaturas más bajas.
-  **Long:** Ciclo continuo (hasta 12 minutos).
-  **Glass:** Ideal para vasos, con temperatura de aclarado reducida.
-  **Osmo:** Para ser utilizado junto con una ósmosis inversa externa para vasos brillantes.
-  **Intensive:** Realiza 2 lavados y 2 aclarados, útiles en caso de suciedad obstinada.
-  **Cutlery:** Altas temperaturas por un periodo de tiempo más largo. Ideal para cubiertos metálicos.

Perfecta para las copas delicadas.
La función de soft start permite a la bomba de lavado de tener una potencia más suave para evitar un impacto demasiado fuerte en caso de que se necesite lavar artículos delicados como copas de vino, evitando cualquier posibilidad de rotura.

El mejor rendimiento
Bombas de lavado verticales con efecto de autolimpieza e autodrenaje. Excelentes caudal volumétrico y altura de elevación, pero bajo consumo de energía, combinadas con brazos de lavado de material ligero que garantizan una perfecta distribución del flujo de agua incluso con poca presión. Air break tank y bomba de aclarado disponibles en la versión lavavajilla. Filtro de tanque estándar para cada modelo.

- Características**
- Puerta de doble pared
 - Ciclo de 90° -120 ° y 180°
 - Bomba de desagüe
 - Dosificadores peristálticos temporizados detergente y abrillantador estándar
 - Pies ajustables
 - Filtro de bomba de acero inoxidable
 - Filtro cuba
 - Autostart (desactivo por fabrica)
 - Thermal interlock (active por fabrica)
 - Energy saving mode (desactivo por fabrica)
 - Soft start

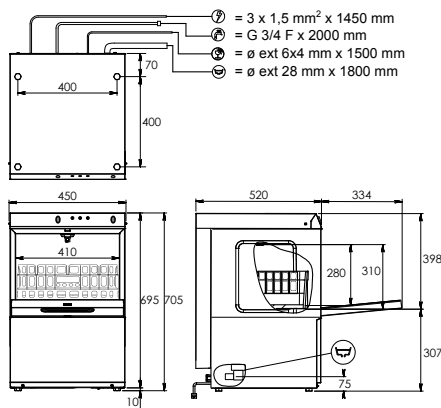
EQUIPO ESTÁNDAR:
2 cestas, porta cubiertos, porta platitos, bomba desagüe, dosificador de detergente peristáltico temporizado válvula para agua caliente, válvula de control de contaminación, manguito de carga y desagüe.

OPCIONAL
- Alimentación trifásica, doble pared 25 mm, cesta redonda (Unica 40), air break tank y bomba de aumento de presión volumétrica (Unica 50).

Unica 40

€ 2.494,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimensiön / Peso	450 x 520 x H 705 mm 35 Kg
Dimensioni (doppia parete 25 mm) Dimensions (double skin 25 mm) Dimensions (double paroi 25 mm) Massen (doppelwandig 25 mm) Dimensiön (doble pared 25 mm)	0,6 x 0,52 x H 0,78 mt 40 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimensiön / Peso / Volumen - Embalaje	0,66 x 0,52 x H 0,86 - 40 kg 0,30 m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spüleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1500
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V - 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	4190W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	4000W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2 x 900W "Active Dynamic Control"
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 95 lt/m Hmax = 6 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	7 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	6,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" - 180" Thermostop / Drain - Clean
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussasse Dimension Cestillo	 400 mm OPTIONAL:  Ø410 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	280 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



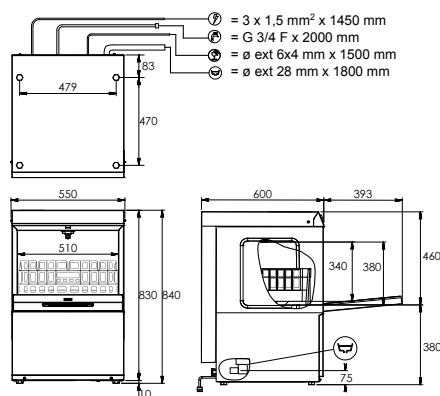
OPTIONAL

	Doppia parete 25 mm Double skin 25 mm Doble paroi 25 mm Doppelwandig 25mm Doble pared 25 mm	€ +9%
	Break tank (risciacquo continuo) Break tank (continuous rinse) Break tank (rinçage en continu) Break tank (kontinuierliches Spülen) Break tank (aclarado continuo)	€ 527,00
	Bracci di lavaggio inox Built in stainless steel washing arms Bras de lavage en acier intégrés Integrierte Wascharme aus Stahl Brazos de lavado en acero integrados	€ 74,00
	Cesti tondi con adattatore inox Round baskets with steel insert Paniers ronds avec insert en acier Runde Körbe mit Stahleinsatz Cestas redondas con inserto de acero	€ 53,00
	Osmotizzatore OSMO180 (richiede Break tank) Osmotic system OSMO180 (Break tank required) Système d'osmose OSMO180 (Break tank obligatoire) Osmoseanlage OSMO180 (Break tank erforderlich) Sistema de ósmosis OSMO180 (Break tank requerido)	€ 3.523,00

Unica 50

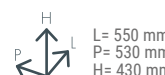
€ 3.175,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	550 x 600 x H 840 mm 44 Kg
Dimensioni (doppia parete 25 mm) Dimensions (double skin 25 mm) Dimensions (double paroi 25 mm) Massen (doppelwandig 25 mm) Dimension (doble pared 25 mm)	67 x 62 x H94 45 kg - 0,42 m³
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	0,67 x 0,62 x H 1,03 50 kg - 0,42 m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spüleistung Pro Stunde Produccion Horaria	1800 1500 720
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V - 50 Hz / 400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3320 W/6320W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	3000W/6000W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	1500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 125 lt/m Hmax = 9 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	22 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	8,4 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" - 180" Thermostop / Drain - Clean
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussmaße Dimension Cestillo	500 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	340 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL

	Doppia parete 25 mm Double skin 25 mm Doble paroi 25 mm Doppelwandig 25mm Doble pared 25 mm	€ +9%
	Break tank (risciacquo continuo) Break tank (continuous rinse) Break tank (rinçage en continu) Break tank (kontinuierliches Spülen) Break tank (aclorado continuo)	€ 528,00
	Bracci di lavaggio inox Built in stainless steel washing arms Bras de lavage en acier intégrés Integrierte Wascharme aus Stahl Brazos de lavado en acero integrados	€ 85,00
	Osmoproject (richiede Break tank) Osmoproject (Break tank required) Osmoproject (Break tank obligatoire) Osmoproject (Break tank erforderlich) Osmoproject (Break tank requerido)	€ 3.523,00
	Alimentazione trifase Three-phase power Alimentation triphasée Dreiphasige Stromversorgung Alimentación trifásica	€ 181,00
	SUPP50 Basamento inox Stainless steel base-support Base en acier inox Edelstahl unterbau Base inox	€ 396,00





Serie AX

Il modello full optional con addolcitore d'acqua integrato.

The fully optional model with integrated water softener.

Le modèle complet avec adoucisseur d'eau intégré.

Das Komplettmodell mit integriertem Wasserenthärter.

El modelo completo con descalcificador integrado.

Serie AX

Il calcare non è più un problema con l'addolcitore integrato

Ax è un modello full optional destinato a una clientela di alto livello.

Risciacquo rinforzato

Air break tank e pompa aumento pressione di serie in tutti i modelli per un risciacquo garantito anche con pressione scarsa proveniente dalla rete idrica.

Doppia parete

La doppia parete da 10 mm aiuta a mantenere la macchina in temperatura disperdendo meno calore all'esterno, facendo risultare la macchina silenziosa durante tutte le operazioni.

Pulizia e igiene

La vasca completamente stampata elimina possibili accumuli di sporco e rende facile le operazioni di pulizia, lo scarico parziale gestito dalla pompa di scarico integrata garantisce un ricambio di acqua pulita quando necessario.

Addolcitore integrato

Un tipo di acqua è definita "dura" quando assorbe minerali come calcio e magnesio e, alla lunga, può occludere gli ugelli della lavastoviglie e provocare depositi di calcare sulla resistenza.

Tutti questi fattori agiscono in negativo sull'efficacia del lavaggio. AX presenta addolcitore integrato in vasca risolve una volta per tutte il problema del calcare rendendo più agevole la manutenzione della macchina.

Sfrutta al meglio l'azione del detergente

Quando dopo aver utilizzato l'addolcitore integrato l'acqua risulta priva di ogni impurità e libera dalle particelle di calcare il detergente sarà in grado di lavare in modo più efficace e le stoviglie risulteranno alla lunga meno intaccate.

Per ogni tipo di ambiente

Quando la cucina ha dimensioni ridotte una lavastoviglie con addolcitore integrato in vasca permette di eliminare l'uso di addolcitori esterni ottimizzando lo spazio disponibile mantenendo ordinata la zona di lavoro.

Caratteristiche

- Doppia parete 10 mm
- 3 cicli di lavaggio
- Dosatori peristaltici di brillantante e detergente integrati
- Pompa scarico integrata
- Air break tank e pompa di risciacquo
- Filtro pompa
- Filtro vasca

DOTAZIONE STANDARD

2 cestelli, porta cucchiaini, addolcitore integrato, filtri vasca, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.



AX 50

AX 40

The limestone is no longer a problem with the integrated water softener.

Ax is a full optional model intended for high-level customers.

Reinforced rinsing

Air break tank and pump increase pressure as standard in all models for a rinse guaranteed even with low pressure from the water supply.

Double wall

The 10 mm double wall helps to keep the machine in temperature dispersing less heat to the outside, making the machine quiet during all operations.

Cleaning and hygiene

The molded tank eliminates possible accumulation of dirt and makes easier any cleaning operation, the partial drain managed by the built-in drain pump guarantees a change of dirty water when necessary.

Integrated softener

A type of water is defined as "hard" when absorbs minerals such as calcium and magnesium and, in the long run, it can clog the dishwasher nozzles and cause deposits of limestone on the heating elements. All these factors work negatively on the effectiveness of the washing. AX range with its built-in water softener is solving once and for all the limescale problem making easier maintenance of the machine.

Having a built-in water softener means having a pure water, free of any impurities and free from particles of limescale. The detergent will be able to wash with much more effectiveness on dishes.

For any type of environment:

When the kitchen has dimensions reduced a dishwasher with integrated softener allows to eliminate the use of external softeners optimizing the available space keeping the work area tidy.

Features

- Double wall 10 mm
- 3 washing cycles
- Peristaltic rinse aid and detergent dosing pumps
- Built-in drain pump
- Air break tank and rinse booster pump
- Pump filter
- Tank filter

STANDARD EQUIPMENT

2 baskets, spoon holder, integrated water softener, tank filter, timed peristaltic rinse aid pump, timed peristaltic detergent dosing pump, solenoid valve for hot water, anti-pollution valve, inlet and outlet water hose.

Le calcaire n'est plus un problème avec l'adoucisseur d'eau intégré.

Axe est un modèle « tout compris » destiné aux clients de haut niveau.

Rinçage renforcé

Le Air break tank et la pompe augmentent la pression de série sur tous les modèles pour un rinçage garanti même avec une basse pression de l'alimentation en eau.

Paroi double

La double paroi de 10 mm aide à maintenir la machine en température, dispersant moins de chaleur vers l'extérieur, rendant la machine silencieuse pendant toutes les opérations.

Nettoyage et hygiène

La cuve moulée élimine les éventuelles accumulations de saletés et facilite toute opération de nettoyage, la vidange partielle gérée par la pompe de vidange intégrée garantit un changement d'eau sale si nécessaire.

Adoucisseur intégré

Un type d'eau est défini comme « dur » lorsque absorbe les minéraux tels que le calcium et du magnésium et, à long terme, il peut obstruer les buses du lave-vaisselle et provoquer des dépôts de calcaire sur les éléments chauffants. Tous ces facteurs fonctionnent négativement sur l'efficacité de le lavage. La gamme AX avec son adoucisseur d'eau intégré résout une fois pour toutes le problème du calcaire et facilite l'entretien de la machine.

Avoir un adoucisseur d'eau intégré signifie avoir une eau pure, exempte de toutes impuretés et exempt de particules de calcaire.

Le détergent pourra se laver avec beaucoup plus d'efficacité sur la vaisselle.

Pour tout type d'environnement:

Quand la cuisine a des dimensions réduites au lave-vaisselle avec adoucisseur intégré permet d'éliminer l'utilisation d'adoucissants externes optimisation de l'espace disponible garder la zone de travail bien rangée.

Caractéristiques

- Double paroi 10 mm
- 3 cycles de lavage
- Pompes doseuses péristaltiques de produit de rinçage et de détergent
- Pompe de vidange intégrée
- Air break tank et pompe d'appoint de rinçage
- Filtre de pompe
- Filtre de réservoir

EQUIPEMENT STANDARD

2 paniers, porte cuillère, adoucisseur d'eau intégré, filtre réservoir, pompe péristaltique de produit de rinçage temporisée, pompe doseuse de détergent péristaltique temporisée, électrovanne pour l'eau chaude, valve anti-pollution, tuyau d'arrivée et de sortie d'eau.

Kalk macht mit dem integrierten Wasserenthärter keine Probleme mehr.

Ax ist ein full-optional-Modell für anspruchsvolle Kunden.

Verstärkte Spülung

Air-Break-Tank und serienmäßige Druckerhöhungspumpe bei allen Modellen für eine gesicherte Spülung auch bei schwacher Druckleistung aus dem Wassernetz

Doppelwand

Die 10 mm-dicke Doppelwand hilft dabei, die Maschine bei gleichbleibender Temperatur zu halten, um weniger Wärme nach Außen abzugeben, wodurch das Gerät während allen Arbeitsgängen lautlos arbeitet.

Reinigung und Hygiene

Die durchgehend tiefgezogene Wanne eliminiert mögliche Schmutzablagerungen und erleichtert Reinigungsarbeiten, der teilweise Abfluss durch die integrierte Abflussspumpe garantiert den Austausch von sauberem Wasser, sofern er erforderlich ist.

Integrierter Wasserenthärter

Ein Wasser wird als „hart“ definiert, wenn es Mineralien wie Kalk und Magnesium absorbiert und auf lange Sicht die Düsen der Spülmaschine verschleien und zu Kalkablagerungen auf dem Heizelement führen kann. Alle diese Faktoren beeinflussen die Wirksamkeit des Waschvorgangs negativ. Ax stellt den integrierten Wasserenthärter in der Wanne vor und löst ein für alle Mal das Kalkproblem und macht die Wartung der Maschine einfacher.

Nutzen Sie bestmöglich das Reinigungsmittel und seine Wirkung:

Wenn nach der Verwendung des integrierten Wasserenthärters das Wasser frei von allen Verunreinigungen und Kalkpartikeln zu sein scheint, wird das Reinigungsmittel wirksamer waschen können und das Geschirr wird auf lange Sicht weniger abgetragen sein.

Für jede Umgebung geeignet:

Wenn Ihre Küche kleiner geraten ist, ermöglicht eine Spülmaschine mit integriertem Wasserenthärter und Wanne den Verzicht auf die Verwendung von externen Wasserenthärtern, wodurch der verfügbare Raum verbessert und der Arbeitsbereich geordnet wird.

Merkmale

- 10 mm-dicke Doppelwand
- 3 Waschzyklen
- Peristaltische Dosierer von Klarspülmittel und integriertes Reinigungsmittel
- Integrierte Abflussspumpe
- Air-Break-Tank und Spülpumpe
- Pumpenfilter
- Wannenfilter

STANDARDAUSRÜSTUNG

2 Körbe, Löffelhalter, integrierter Wasserenthärter, Wannenfilter, zeitgesteuerter, peristaltischer Dosierer von Klarspülmittel, zeitgesteuerter, peristaltischer Dosierer von Reinigungsmittel, Magnetventil für Warmwasser, Ventil gegen Verschmutzung, Zu- und Abflussrohr.

La cal ya no es un problema con el descalcificador de agua integrado.

Axe es un modelo totalmente opcional destinado a clientes de alto nivel.

Aclarado reforzado

El Air break tank y la bomba para incremento de presión de serie en todos los modelos para un aclarado garantizado incluso con baja presión del suministro de agua.

Pared doble

El doble pared de 10 mm ayuda a mantener la temperatura de la máquina dispersando menos calor hacia el exterior, haciendo que la máquina sea silenciosa durante todas las operaciones.

Limpeza e higiene

El tanque moldeado elimina la posible acumulación de suciedad y facilita cualquier operación de limpieza, el desagüe parcial gestionado por la bomba de desagüe incorporada garantiza un cambio de agua sucia cuando sea necesario.

Descalcificador de agua integrado

Un tipo de agua se define como "dura" cuando absorbe minerales como el calcio y magnesio y, a la larga, puede obstruir las boquillas del lavavajillas y provocar depósitos de piedra caliza en los elementos calefactores. Todos estos factores funcionan negativamente sobre la eficacia de el lavado. La gama AX con su descalcificador de agua integrado soluciona de una vez por todas el problema de la cal, facilitando el mantenimiento de la máquina.

Tener un descalcificador de agua incorporado significa tener un agua pura, libre de impurezas y libre de partículas de cal. El detergente podrá lavar con mucha más eficacia en los platos.

Para cualquier tipo de cocina:

Cuando la cocina tiene dimensiones reducidas el lavavajillas con descalcificador integrado permite eliminar el uso de descalcificadores externos optimizando el espacio disponible manteniendo la área de trabajo ordenada.

Características

- Doble pared 10 mm
- 3 ciclos de lavado
- Bombas dosificadoras peristálticas de abrillantador y detergente
- Bomba de desagüe incorporada
- Air break tank y bomba de aclarado
- Filtro de bomba
- Filtro de tanque

EQUIPAMIENTO ESTANDAR

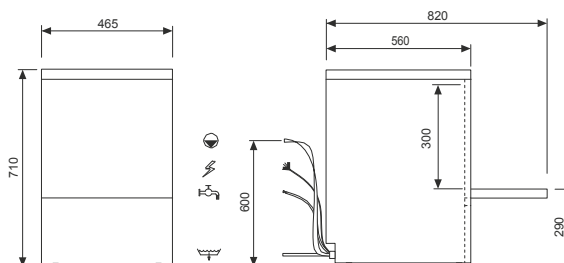
2 cestas, portacucharas, descalcificador de agua integrado, filtro de tanque, bomba de abrillantador peristáltica temporizada, bomba dosificadora de detergente peristáltica temporizada, válvula de solenoide para agua caliente, válvula anticontaminación, Manguera de entrada y salida de agua.



Ax 40

€ 3.452,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	465 x 560 x H 710 mm 50Kg
Dimensioni / Peso / Volume – Imballaggio Dimensions / Weight / Volume – Packaging Dimensions / Poids / Volume – Emballage Massen / Gewicht / Volumen – Verpackung Dimension / Peso / Volumen – Embalaje	0,56 X 0,66 X 0,87 mt 52 Kg - 0,32 m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	1500
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3500W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	2600 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	600 W
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 94 lt/m Hmax = 5,3 mt
Pompa risciacquo Rinsing pump Pompe de rinçage Pumpe spülen Bomba de aclarado	Q = 31 lt/m Hmax = 5 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	8 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler inhalt Capacidad Calderin"	2,6 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2' - 3' - 4'
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussasse Dimension Cestillo	□ 400 mm ○ OPTIONAL: Ø410 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	300 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL



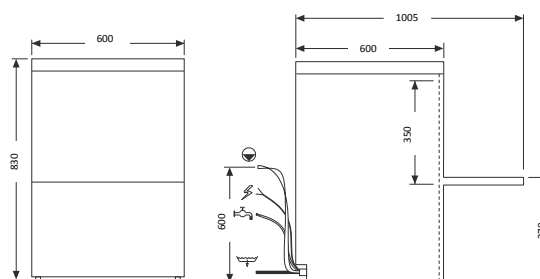
Cesti tondi con adattatore inox
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00

Ax 50

€ 3.900,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	600 x 600 x H 830 mm 63Kg
Dimensioni / Peso / Volume – Imballaggio Dimensions / Weight / Volume – Packaging Dimensions / Poids / Volume – Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen – Embalaje	67x69xh98 cm - 65kg - 0,45m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1500  540
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	5400 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	4900 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2100 W
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 230 lt/m Hmax = 7,3 mt
Pompa risciacquo Rinsing pump Pompe de rinçage Pumpe spülen Bomba de aclarado	Q = 31 lt/m Hmax = 5 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	15 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin"	2,6 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2' - 3' - 4'
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussasse Dimension Cestillo	 500 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	350 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



Serie Alpha

Molteplici funzioni e massima affidabilità a portata di mano.

Multiple functions and maximum reliability within reach.

Fonctions multiples et une fiabilité maximale à portée de main.

Mehrere Funktionen und maximale Zuverlässigkeit In Reichweite.

Múltiples funciones y máxima fiabilidad al alcance.

Serie Alpha

Molteplici funzioni e massima affidabilità a portata di mano.

Design delle linee

La maniglia imbutita (brevetto industriale): linea elegante e realmente ergonomica, facile da pulire e igienica perché non lascia spazio per l'accumulo di sporco.

Semplicemente indistruttibile perché priva di parti sporgenti.

La macchina elettronica più robusta del mercato.

Con il display alloggiato nella robusta struttura interamente in acciaio 304 si possono tenere d'occhio le temperature tank/boiler e regolarle, effettuare regolazione dei dosatori tramite pannello comandi, abilitare o meno il thermostop di serie e avere un quadro autodiagnostico completo in caso di malfunzionamento.

Versatilità

Altezza utile per l'inserimento di piatti e bicchieri tra le più alte nel mercato attuale.

Costo contenuto, grandi performance.

Pompe di lavaggio con valori di prevalenza e portata eccellenti ma consumi ridotti, uniti a bracci di lavaggio in materiale composito leggeri che garantiscono la perfetta distribuzione del flusso d'acqua anche con poca pressione idrica.

Servizio tecnico semplice e rapido

Con un semplice kit di ricambi basico grazie all'intercambiabilità dei componenti si può operare su tutta la gamma.

L'accesso frontale ai componenti consente di non spostare la macchina per eventuali interventi.

Caratteristiche

- Porta doppia parete
- Ciclo da 90" e 120"
- Dosatori peristaltici temporizzati
- Piedini regolabili
- Filtro pompa
- Autostart (da abilitare)
- Thermal interlock (abilitato di serie)
- Energy saving mode (da abilitare)

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

- Pompa di scarico, dosatore detergente temporizzato, alimentazione trifase, cesto tondo (mod. 35 e 40), pompa aumento pressione volumetrica (mod. 50).



Multiple functions and maximum reliability within reach.

Design of the lines

The deep-drawn handle (industrial patent): elegant and truly ergonomic, easy to clean and hygienic because there is physically no room for dirt. Simply indestructible because without any protruding part.

The sturdiest electronic machine on the market

With the display placed on the robust 304 stainless steel structure the user can check the tank/boiler temperature and act on the settings, adjust the peristaltic dosing pumps through the control panel, enable or disable the standard thermolock function plus having self-diagnosis informations in case of malfunctioning.

Versatility

Useful height amongst the highest on the market nowadays.

Easy and fast technical service

The unique interchangeability of components concept allows with a single spare parts kit to operate on all the range. Frontal access to the core of the machine permits to keep the machine on its location in case of technical intervention.

Features

- Double skin insulated door
- 90° - 120° cycle
- Timed peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Pump filter
- Autostart (off by default)
- Thermal interlock (on by default)
- Energy saving mode (off by default)

STANDARD EQUIPMENT:

2 racks, cutlery holder, saucer holder, peristaltic rinse-aid pump, electrovalve for hot water, anti-pollution valve, inlet pipe, outlet pipe.

OPTIONAL

- Drain pump, peristaltic detergent dosing pump, three phase, round basket (mod. 35 and 40), rinse booster pump (mod. 50)

Fonctions multiples et une fiabilité maximale à portée de main.

Design des lignes

Poignée emboutie (brevet industriel) : une ligne élégante et parfaitement ergonomique, facile à nettoyer, hygiénique car elle ne laisse pas la saleté se déposer. Sans parties saillantes, cet appareil est tout simplement indestructible.

La machine électronique la plus robuste sur le marché

Le panneau d'affichage inséré dans la structure robuste entièrement en acier 304 permet de contrôler constamment les températures réservoir/boiler et de les régler, d'effectuer les réglages des doseurs avec le panneau de commandes, d'habiller ou non le thermostat de série et d'avoir un système d'auto-diagnostic complet en cas de dysfonctionnement.

Polyvalence

Hauteur utile pour introduire les plus grands modèles d'assiettes et de verres disponibles sur le marché.

Service technique simple et rapide

Avec un simple kit de pièces de rechange de base, grâce à l'interchangeabilité des composants, il est possible d'opérer sur toute la gamme de produits. L'accès aux composants par le devant permet de ne pas avoir à déplacer la machine pour effectuer toute intervention éventuelle.

Caractéristiques

- Porte double paroi
- Cycle de 90° et 120°
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Pieds réglables
- Filtre pompe
- Démarrage automatique (à activer)
- Sécurité thermique de porte (de série)
- Mode économie d'énergie (à activer)

EQUIPEMENT STANDARD:

2 paniers, porte petites-cuillères, portes petites assiettes, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, électrovane pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES

- Pompe de vidange, doseur liquide vaisselle temporisé, alimentation triphasée, panier rond (mod. 35 et 40), pompe augmentation pression volumétrique (mod. 50).

Mehrere Funktionen und maximale Zuverlässigkeit in Reichweite.

Design

Tiefgezogener Griff (Industriepatent): elegante Linie und sehr ergonomisch, einfach zu reinigen sowie hygienisch, weil sich kein Schmutz ansammeln kann. Einfach unverwundlich, da keine Teile hervorstehen.

Die robusteste elektrische Spülmaschine auf dem Markt

Über das Display, welches in einem komplett aus 304-Edelstahl hergestellten robusten Gehäuse eingebaut ist, kann man die Tank- und Boilertemperatur im Auge behalten und regulieren, die Dosierung über das Bedienfeld eingestellt, den serienmäßige Thermostop ein- bzw. ausschalten und man erhält eine vollständige Selbstdiagnose bei Funktionsstörungen.

Vielseitigkeit

Die Einschubhöhe für Teller und Gläser zählt derzeit zu den höchsten am Markt.

Einfacher und rascher technischer Service

Mit einem einfachen Basis-Ersatzteilset kann dank der Austauschbarkeit der Bestandteile die gesamte Produktpalette instand gehalten werden. Der Frontzugang auf die Bestandteile ermöglicht eine Wartung ohne das Gerät zu verrücken.

Eigenschaften

- doppelwandige Tür
- Spülprogrammdauer 90° und 120°
- zeitgesteuerte peristaltische Dosierer
- regulierbare Stellfüße
- Pumpenfilter
- Autostart (einstellbar)
- Thermal Interlock (serienmäßig voreingestellt)
- Energiesparmodus (einstellbar)

STANDARDAUSRÜSTUNG:

2 Körbe, Besteckkorb, Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS

- Ablaufpumpe, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Drehstrom, runder Korb (Mod. 35 und 40), volumetrische Drucksteigerungspumpe (Mod. 50).

Múltiples funciones y máxima fiabilidad al alcance.

Líneas y diseño

El tirador embutido (patente industrial): elegante y verdaderamente ergonómico, fácil de limpiar e higiénico porque físicamente no hay espacio para la suciedad. Simplemente indestructible porque sin ninguna parte sobresaliente.

La máquina electrónica más robusta del mercado

Con la pantalla colocada en la robusta estructura de acero inoxidable 304, el usuario puede verificar la temperatura del tanque / calderín y operar sobre los ajustes, arreglar las bombas dosificadoras peristálticas a través del panel de control, habilitar o deshabilitar la función de termoplástico estándar además de tener información de autodiagnóstico en caso de mal funcionamiento.

Versatilidad

Altura útil para insertar platos y vasos entre las más altas en el mercado actual.

Servicio técnico simple y rápido

Con un simple kit de piezas de repuesto básico gracias a la capacidad de intercambio de los componentes, es posible operar en toda la gama. El acceso frontal a los componentes le permite no mover la máquina en caso de operaciones de carácter técnico.

Características

- Puerta de doble pared
- Ciclo de 90° y 120°
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables
- Filtro bomba

EQUIPO ESTÁNDAR:

2 cestas, porta cubiertos, dosificador de abrillantador peristáltico temporizado, válvula para agua caliente, válvula de control de contaminación, manguito de carga y drenaje.

OPCIONAL

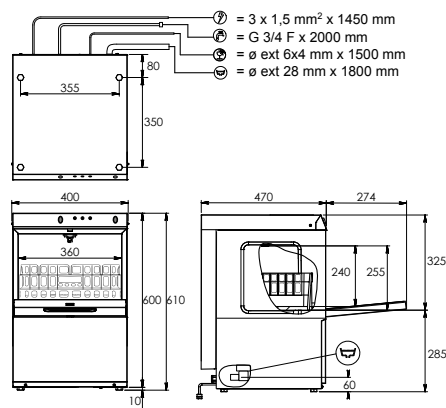
- Bomba de drenaje, dosificador de detergente peristáltico temporizado, alimentación trifásica, cesta redonda (modelos 35 y 40), bomba de aumento de presión volumétrica (modelo 50).



Alpha 35

€ 1.803,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	400 x 470 x h 610 mm 30 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	66x52x79 cm - 35 kg - 0,27m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1100
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3280 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	3000W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	7,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	3,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" Thermostop
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 350 mm  OPTIONAL: Ø360 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	240 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégré
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 71,00



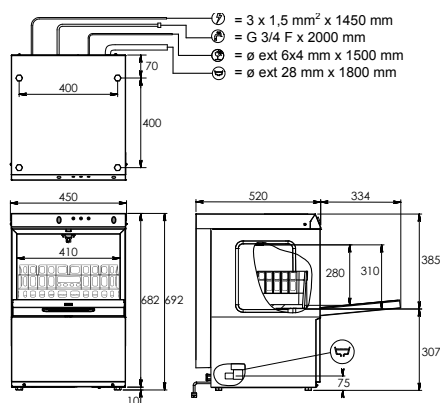
Cesti tondi con adattatore inox
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00

Alpha 40

€ 2.208,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimensión / Peso	450 x 520 x h 692 mm 35 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimensión / Peso / Volumen - Embalaje	52x66x87 cm - 40 kg - 0,30m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1500
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3280 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	3000W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	8,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" Thermostop
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 400 mm OPTIONAL:  Ø410 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	280 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégré
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 74,00



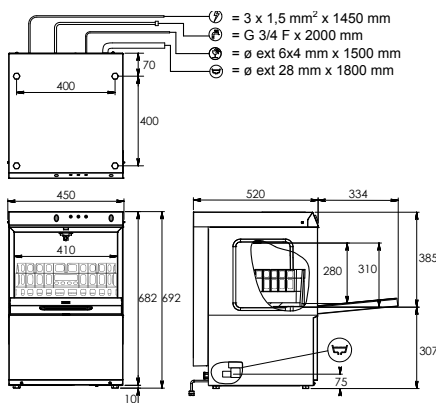
Cesti tondi con adattatore inox
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00

Alpha 40LS

€ 2.446,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	450 x 520 x h 692 mm 35 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	52x66xh87 cm - 40 kg - 0,30m ³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	1500 300
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3280 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	3000W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	8,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" Thermostop
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	400 mm OPTIONAL: Ø410 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	280 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



Bracci di lavaggio
superiore ed
inferiore

Upper and lower
washing arms

Bras de lavage
supérieur et
inférieur

Oberer und
unterer spülarml

Brazos de lavado
superior e inferior

OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégrée
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 79,00



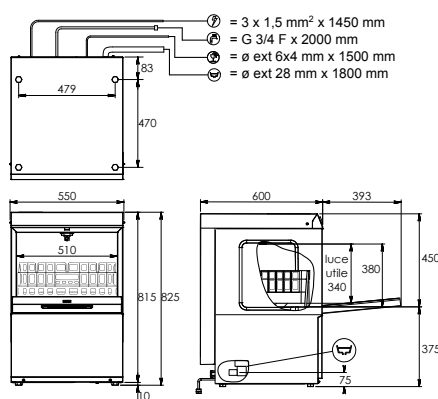
Cesti tondi con adattatore inox
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00

Alpha 50

€ 2.916,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	550 x 600 x h 825 mm 44 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	67x62xh103 cm - 50 kg - 0,42m ³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1800  1500  720
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V - 50 Hz 400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3500 / 4500W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	3000 / 4000W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	1500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	470 W
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	16 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	5 lt / 6,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" Thermostop
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 500 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	340 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégrée
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 85,00

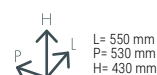


Alimentazione trifase
Three-phase power
Alimentation triphasée
Dreiphasige Stromversorgung
Alimentación trifásica

€ 181,00



SUPP50
Basamento inox
Stainless steel base-support
Base en acier inox
Edelstahl unterbau
Base inox



€ 396,00

Serie JET

Il modello entry level.

The entry level model
Le modèle d'entrée de gamme
Das Einstiegsmodell
El modelo básico

Serie JET

Semplicità

Macchina base completamente elettromeccanica con timer, pochi comandi semplici e intuitivi. Perfetta per essere utilizzata da qualsiasi tipo di utente.

Robustezza

Chassis interamente in acciaio AISI 304, linee essenziali che garantiscono la massima affidabilità.

Versatilità

Altezza utile per l'inserimento di piatti e bicchieri tra le più alte nel mercato attuale.

Costo contenuto, grandi performance.

Pompe di lavaggio con valori di prevalenza e portata eccellenti ma consumi ridotti, uniti a bracci di lavaggio in materiale composito leggeri che garantiscono la perfetta distribuzione del flusso d'acqua anche con poca pressione idrica.

Servizio tecnico semplice e rapido

Con un semplice kit di ricambi basico grazie all'intercambiabilità dei componenti si può operare su tutta la gamma. L'accesso frontale ai componenti consente di non spostare la macchina per eventuali interventi.

Caratteristiche

- Porta doppia parete
- Ciclo da 120"
- Dosatori peristaltici temporizzati
- Piedini regolabili
- Filtro pompa

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

- Pompa di scarico, dosatore detergente temporizzato, alimentazione trifase, cesto tondo (mod. 35 e 40), pompa aumento pressione volumetrica (mod. 50).



EN

Easiness of use

Fully electromechanical basic machine with timer, with simple and intuitive controls. Perfect fit even for the less experienced user.

Robustness

Complete 304 stainless steel chassis and essential design to grant the maximum reliability.

Versatility

Useful height amongst the highest on the market nowadays.

High performances at a reasonable price

Washing pumps with high water flow rate and excellent hydraulic head but with reduced consumptions. Light and resistant composite materials washing arms grant the proper distribution of the water even with low pressure.

Easy and fast technical service

The unique interchangeability of components concept allows with a single spare parts kit to operate on all the range. Frontal access to the core of the machine permits to keep the machine on its location in case of technical intervention.

Features

- Double skin insulated door
- 120" cycle
- Timed peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Pump filter

STANDARD EQUIPMENT:

2 racks, cutlery holder, peristaltic rinse-aid pump, electrovalve for hot water, anti-pollution valve, inlet pipe, outlet pipe.

OPTIONAL

- Drain pump, peristaltic detergent dosing pump, three phase, round basket (mod. 35 and 40), rinse booster pump (mod. 50)

FR

Facilité d'utilisation

Machine de base entièrement électromécanique équipé de programmeur, avec commandes simples et intuitives. Ajustement parfait même pour l'utilisateur moins expérimenté.

Robustesse

Châssis en acier inoxydable 304 complet et conception essentielle pour garantir une fiabilité maximale.

Versatilité

Hauteur utile de la porte parmi les plus élevées du marché aujourd'hui.

Des performances élevées à un prix raisonnable

Pompes de lavage avec hauteur d'élévation et débit excellents mais aussi consommations réduites. Les bras de lavage en matériaux composites légers et résistants garantissent une distribution correcte de l'eau même à basse pression.

Service technique simple et rapide

Le concept unique d'interchangeabilité des composants permet, avec un seul kit de pièces de rechange, de fonctionner sur toute la gamme. L'accès frontal au cœur de la machine permet de maintenir la machine sur son emplacement en cas d'intervention technique.

Caractéristiques

- Porte isolée à double paroi
- cycle de 120 "
- Doseurs péristaltiques
- Pieds réglables
- Pompe

EQUIPEMENT STANDARD:

2 paniers, porte-couverts, doseur péristaltique de rinçage, électrovanne pour eau chaude, valve anti-pollution, tuyau de chargement et de déchargement.

OPTIONNEL

- Pompe de vidange, doseur détergent péristaltique, panier rond (mod. 35 et 40), triphasé, pompe de surpression (mod. 50)

DE

Unkomplizierte Konstruktion

Vollständig elektromechanische Maschine mit Timer und wenigen Bedienvorrichtungen, die einfach ausgelegt und intuitiv sind. Kann von jedem beliebigen Benutzertyp problemlos verwendet werden.

Robuste Bauweise

Der Rahmen ist vollständig aus Edelstahl AISI 304 mit essentiellen Linien, die extreme Zuverlässigkeit gewährleisten.

Vielseitigkeit

Die Nutzhöhe für Teller und Gläser ist unter den höchsten, die derzeit am Markt zu finden sind.

Bescheidener Preis, große Performance.

Die Waschwasserpumpen weisen hervorragende Förderhöhen- und Durchflusswerte bei geringem Verbrauch auf, Sprüharms aus leichtem Verbundmaterial gewährleisten selbst bei geringem Wasserdruck eine perfekte Verteilung des Wasserflusses.

Einfacher und rascher technischer Service

Ein einfacher Ersatzteilsatz dient dank der Austauschbarkeit der Komponenten für die gesamte Baureihe. Die frontseitige Zugänglichkeit zu den Komponenten ermöglicht es, dass die Maschine für etwaige Eingriffe nicht verstellt werden muss.

Eigenschaften

- Tür mit doppelter Wand
- 120"-Zyklus
- Zeitgesteuerte peristaltische Dosiereinheiten
- Höhenverstellbare Standfüße
- Pumpenfilter

STANDARDAUSRÜSTUNG:

2 Körbe, Löffelelement für kleine Löffel, zeitgesteuerte peristaltische Dosiereinheit für Glanzzusatz, Magnetventil für Heißwasser, Reinigungsventil, Zulauf- und Ablaufschlauch.

OPTION

- Ablaufpumpe, zeitgesteuerte Dosiereinheit für Reinigungsmittel, Drehstrom-Versorgung, runder Korb (Mod. 35 e 40), Verdrängerpumpe Druckerhöhung (Mod. 50)

ES

Sencillez

Máquina totalmente electromecánica con temporizador, con controles simples e intuitivos. Perfecto para ser utilizado por cualquier tipo de usuario.

Robustez

Chasis completamente en acero AISI 304, líneas esenciales que garantizan la máxima fiabilidad.

Versatilidad

Altura útil para insertar platos y vasos entre las más altas en el mercado actual.

Bajo costo, gran rendimiento

Bombas de lavado con excelentes caudal volumétrico y altura de elevación, pero bajo consumo de energía, combinadas con brazos de lavado de material ligero que garantizan una perfecta distribución del flujo de agua incluso con poca presión.

Servicio técnico simple y rápido

Con un simple kit de piezas de repuesto básico gracias a la capacidad de intercambio de los componentes, es posible operar en toda la gama. El acceso frontal a los componentes le permite no mover la máquina en caso de operaciones de carácter técnico.

Características

- Puerta de doble pared
- 120 "ciclo
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables
- Bomba

EQUIPO ESTÁNDAR:

2 cestas, porta cubiertos, dosificador de abrillantador peristáltico temporizado, válvula para agua caliente, válvula de control de contaminación, manguito de carga y drenaje.

OPCIONAL

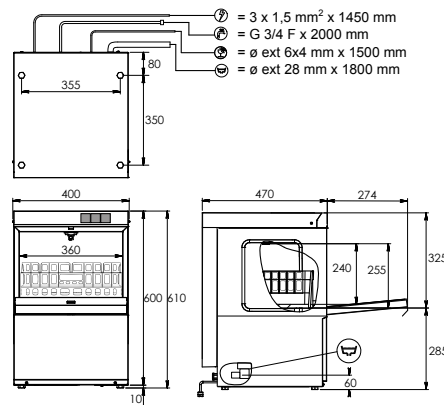
- Bomba de drenaje, dosificador de detergente peristáltico temporizado, alimentación trifásica, cesta redonda (modelos 35 y 40), bomba de aumento de presión volumétrica (modelo 50)



Jet 350

€ 1.496,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimensión / Peso	400 x 470 x h 610 mm 30 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimensión / Peso / Volumen - Embalaje	66x52x79 cm - 35 kg - 0,27m ³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1100
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3200W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	2400W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	7,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	3,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2'
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 350 mm  OPTIONAL: Ø360 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	240 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



Optional



Dosatore detersivo integrato

Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata

Built in drain pump
Pompe de vidange intégré
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox

Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 71,00



Cesti tondi con adattatore inox

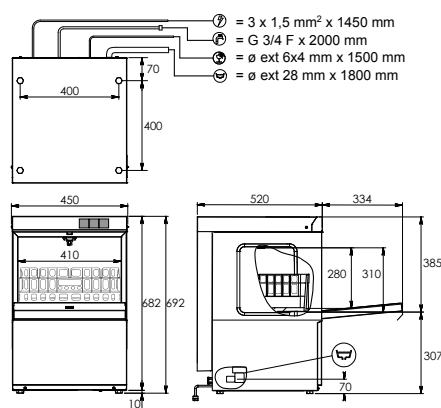
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00

Jet 400

€ 1.805,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	450 x 520 x h 692 mm 35 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	52x66xh87 cm - 40 kg - 0,30 m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1500
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3200W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	2400W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	8,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	3,5 lt (1-phase version)
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2'
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 400 mm  OPTIONAL: Ø410 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	280 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégré
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 74,00



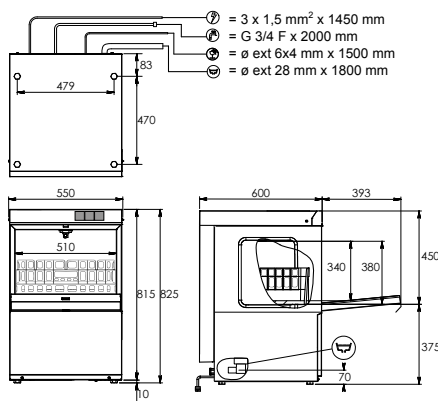
Cesti tondi con adattatore inox
Round baskets with steel insert
Paniers ronds avec insert en acier
Runde Körbe mit Stahleinsatz
Cestas redondas con inserto de acero

€ 53,00

Jet 500

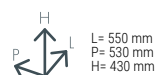
€ 2.474,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	550 x 600 x h 825 mm 44 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	67x62xh102 cm - 50 kg - 0,42m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1800  1500  540
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3200W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	2400W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	7,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	3,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2'
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussasse Dimension Cestillo	 500 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	340 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



OPTIONAL

	Dosatore detersivo integrato Built in detergent dosing pump Doseur de produit de lavage intégré Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit Dosificador detergente integrado	€ 112,00
	Pompa di scarico integrata Built in drain pump Pompe de vidange intégré Eingebaute Ablaufpumpe Bomba de desague integrada	€ 185,00
	Bracci di lavaggio inox Built in stainless steel washing arms Bras de lavage en acier intégrés Integrierte Wascharme aus Stahl Brazos de lavado en acero integrados	€ 80,00
	Alimentazione trifase Three-phase power Alimentation triphasée Dreiphasige Stromversorgung Alimentación trifásica	€ 181,00
	SUPP50 Basamento inox Stainless steel base-support Base en acier inox Edelstahl unterbau Base inox	€ 396,00



LAVABICCHIERI
GLASSWASHER
LAVE-VERRES
GLÄSER-SPÜLMASCHINE
LAVAVASOS



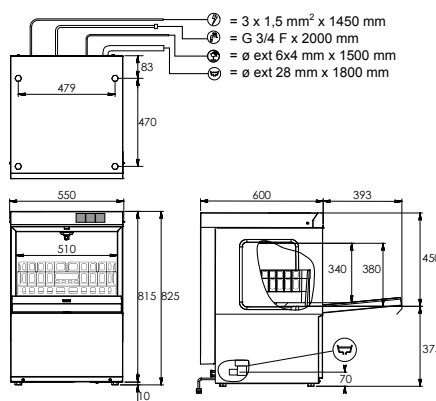
Jet 500 plus

€ 2.707,00

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	550 x 600 x h 825 mm 44 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	67x62xh102 cm - 50 kg - 0,42m³
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 1800  1500  540
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	230 V 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	3200W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	2400W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	500W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 120 lt/m Hmax = 7,2 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	7,5 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	3,5 lt
Alimentazione Idrica (Acqua Calda) Feeding Pipe (Hot Water) Alimentation D'eau (Eau Chaude) Wasseranschluss (Heißes Wasser) Alimentacion Agua (Agua Caliente)	2 Atm. 3/4 gas
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2'
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	 500 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	340 mm
Tubo Di Scarico Drain Pipe Tuyau De Vidange Abflussrohr Tubo Desague	Ø 28



LAVAPIATTI
DISHWASHER
LAVE-VAISSELLE
SPÜLMASCHINE
LAVAPLATOS



Bracci di lavaggio
superiore ed
inferiore

Upper and lower
washing arms

Bras de lavage
supérieur et
inférieur

Oberer und
unterer spülarml

Brazos de lavado
superior e inferior

OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégré
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desague integrada

€ 185,00



Bracci di lavaggio inox
Built in stainless steel washing arms
Bras de lavage en acier intégrés
Integrierte Wascharme aus Stahl
Brazos de lavado en acero integrados

€ 85,00



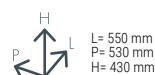
Alimentazione trifase
Three-phase power
Alimentation triphasée
Dreiphasige Stromversorgung
Alimentación trifásica

€ 181,00



SUPP50
Basamento inox
Stainless steel base-support
Base en acier inox
Edelstahle unterbau
Base inox

€ 396,00



Lavostoviglie a CAPOT

Hood type dishwashers
Lave vaisselle à capot
Haubenspülmaschinen
Lavavajillas de cúpula

T1515

€ 7.021,00

Dimensione Cestello
Basket Dimension
Dimension Panier
Korbaussmaße
Dimension Cestillo

50 x 60 cm

La capot di alta gamma

Produttività massima teorica di 1320 piatti/ora, doppio filtro aspirazione nella pompa di lavaggio, regolazione dosatori e temperature lavaggio/risciacquo tramite pannello display, sistema autodiagnostico di segnalazione malfunzionamenti con bracci di lavaggio inox.

Versatilità massima

Con il suo cesto da 50 x 60 cm e l'altezza utile di 46,5 cm è la sintesi ideale tra una lavastoviglie a capot e una lavaoggetti/lavapentole. Fornita di autostart come standard, può essere installata in linea o con configurazione ad "L" senza adattatori.

Modulo recuperatore di calore

Optional disponibile aiuta sensibilmente il risparmio di energia e crea un ambiente di lavoro salubre senza aver bisogno di una cappa aspira vapori per la lavastoviglie.

Performance insuperabili

Un sistema di lavaggio brevettato uniforma la pressione in tutta l'estensione dei bracci di lavaggio garantendo risultati superbi da ogni singolo getto d'acqua con la sua pompa trifase da 1500 W.

Pulizia e igiene

La vasca completamente stampata da 30 litri elimina possibili accumuli di sporco e rende facile le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Ciclo da 120", 180" e lavaggio continuo
- Dosatori peristaltici temporizzati
- Piedini regolabili
- Filtro pompa e filtro vasca
- Autostart abilitato
- Thermal interlock

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli 50 x 60 cm, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

Pompa di scarico, dosatore detergente temporizzato, Air break tank (risciacquo continuo), addolcitore integrato, capot doppia parete, modulo recuperatore di calore.



OPTIONAL

	Dosatore detersivo integrato Built in detergent dosing pump Doseur de produit de lavage intégré Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit Dosificador detergente integrado	€ 112,00
	Pompa di scarico integrata Built in drain pump Pompe de vidange intégré Eingebaute Ablaufpumpe Bomba de desagüe integrada	€ 265,00
	Break tank (risciacquo continuo) Break tank (continuous rinse) Break tank (rinçage en continu) Break tank (kontinuierliches Spülen) Break tank (aclarado continuo)	€ 528,00
	Addolcitore integrato (Break tank incluso) Built-in water softener (Break tank included) Adoucisseur intégré (Break tank inclus) Integrierte Wasserenthärter (inbegriffen Break tank) Ablandador de agua integrado (Break tank incluido)	€ 893,00
	Capot coibentata Insulated hood Capot isolé Doppelwände mit Isolierung Aislamiento cúpula	€ 377,00
	Recuperatore di calore (Include Break Tank) Steam condensing unit (Break tank included) Récupérateur de chaleur intégré (Break tank compris) Wärmerückgewinnung/Dampfkondensation (inbegriffen Break tank) Modulo recupero calor (Break tank incluido)	€ 3.634,00

The high range hood type dishwasher

Maximum theoretical productivity 1320 dishes/hour, double suction filter on the washing pump, adjustable dosing pumps and washing/rinsing temperatures through display control panel, auto-diagnostic system in the event of a malfunction with stainless steel washing arms.

Ultimate versatility

With the 50 x 60 cm rack and 46,5 cm clearance it's the ideal synthesis between a hood type dishwasher and a potwasher.

With the automatic start as standard feature it can be used in a straight through or "L" shaped configuration without adaptation.

Steam condensing / heat recovery system

Available as optional, reduce energy and create a more pleasant working environment avoiding the necessity to install a kitchen canopy because of the dishwasher.

Ultimate performance

A patented wash distribution assembly equalises wash pressure across the full length of the wash arm delivering full pressure and a superb result from every wash jet with the 1500 W three-phase washing pump.

Cleanliness and hygiene

A fully pressed deep drawn 30 lt tank eliminates dirt traps and makes clean down easy.

Features

- 60", 90", 120", continuous mode.
- Peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Primary pump filter and secondary tank filter
- Automatic start as standard
- Thermal interlock

STANDARD EQUIPMENT:

2 racks 50 x 60 cm, 1 cutlery holder, 1 saucer holder, rinse-aid dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

OPTIONAL

Drain pump, detergent dosing pump, Air break tank (continuous rinsing), built-in water softener, double skin insulated hood, steam condensing / heat recovery unit.

Un capot haut de gamme

Capacité maximale théorique de 1320 assiettes/heure, double filtre d'aspiration dans la pompe de lavage, réglage des doseurs et des températures de lavage/rinçage avec le panneau de commande, système d'auto-diagnostic pour la signalisation des anomalies de fonctionnement, bras de lavage en inox.

Polyvalence maximale

Avec son panier de 50 x 60 cm et une hauteur utile de 46,5 cm, ce modèle est la synthèse idéale entre un lave-vaisselle à capot et un lave-ustensiles/lave-casserolles.

Équipé d'un dispositif standard de démarrage automatique, l'appareil peut être installé sur une ligne ou avec une configuration en "L" sans adaptateurs.

Module de récupération de chaleur

Un accessoire qui permet d'augmenter sensiblement les économies d'énergie et de créer un environnement de travail sain sans avoir besoin d'installer une hotte d'aspiration des vapeurs pour le lave-vaisselle.

Prestations incomparables

Un système de lavage breveté uniformise la pression sur toute la longueur des bras de lavage, garantissant ainsi d'excellents résultats sur chaque jet d'eau avec la pompe de 1500 W.

Nettoyage et hygiène

La cuve entièrement moulée de 30 litres élimine toute possibilité d'accumulation de saleté et facilite l'entretien.

Caractéristiques

- Cycle de 60", 90", 120" et lavage continu
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Pieds réglables
- Filtre pompe et filtre cuve
- Démarrage automatique habilité
- Sécurité thermique de porte

ÉQUIPEMENT STANDARD:

2 paniers de 50 x 60 cm, porte petites-cuillères, portes petites assiettes, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES

Pompe de vidange, doseur liquide de lavage temporisé, Air break tank (rinçage continu), adoucisseur intégré, capot à double paroi, module récupérateur de chaleur.

Die hochwertige Haubenspülmaschine

Theoretische Maximalleistung 1320 Teller/Stunde, doppelter Filter an der Ansaugung in der Waschpumpe, einstellbare Dosierung und Spül-/Nachspültemperatur über Displayanzeige, Selbstdiagnose-System mit Fehlermeldung und Sprüharme aus Edelstahl.

Maximale Vielseitigkeit

Mit ihrem 50 x 60 cm großen Korb und einer Einschubhöhe von 46,5 cm ist sie die ideale Kombination aus einer Haubenspülmaschine und einer Topf-/Utensilienspülmaschine.

Mit standardmäßigem Autostart, die Maschine kann gerade oder in L-Form ohne Adapter eingebaut werden.

Modul zur Wärmerückgewinnung

Erhältliches Extra, welches einen erheblichen Beitrag zum Energiesparen leistet und ein gesundes Arbeitsumfeld schafft, in dem keine Dampfabzughaube für Spülmaschinen notwendig ist.

Unübertreffliche Leistung

Ein patentiertes Spülsystem sorgt für einheitlichen Druck auf der gesamten Länge der Sprüharme und garantiert so hervorragende Ergebnisse bei jedem einzelnen Wasserstrahl mit seiner 1500-W-Pumpe.

Reinigung und Hygiene

Durch den komplett gestanzten 30-Liter-Tank werden mögliche Schmutzansammlungen vermieden und die Reinigung ist einfacher.

Eigenschaften

- Spülprogrammdauer 60", 90", 120" und Dauerwaschprogramm
- zeitgesteuerte peristaltische Dosierer
- regulierbare Stellfüße
- Pumpen- und Tankfilter
- Autostart einstellbar
- Thermal Interlock

STANDARD-AUSSTATTUNG:

2 Körbe 50 x 60 cm, Besteckkorb, Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS

Ablaufpumpe, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Air-Break-Tank (konstantes Nachspülen), integrierter Wasserenthärter, doppelwandige Haubenspülmaschine, Modul zur Wärmerückgewinnung.

El lavavajilla de cúpula de alta gama

Máxima productividad teórica 1320 platos / hora, doble filtro de aspiración en la bomba de lavado, dosificadores y temperaturas lavado/enjuague ajustables a través del panel de control, sistema de lavado / auto-diagnóstico en caso de un fallo de funcionamiento con brazos de lavado de acero inoxidable.

Máxima versatilidad

Con la cesta de 50 x 60 cm y la altura útil de 46,5 cm es la síntesis ideal entre un lavavajilla tipo cúpula y una lavaperolas. Con la potencia automática como característica estándar, puede usarse en una configuración en línea o en "L" sin adaptadores.

Sistema de condensación de vapor / recuperación de calor

Disponible como opcional, reduce el consumo y crea un ambiente laboral más agradable evitando la necesidad de instalar una campana extractora en cocina debido al lavavajillas.

Máximo rendimiento

El sistema de distribución de lavado patentado iguala la presión de lavado a lo largo de todo los brazos, entregando resultados perfectos con su bomba de lavado de 1500W trifásico.

Limpieza e higiene

Un tanque de 30 lt totalmente embutido y prensado elimina las trampas de suciedad y facilita la limpieza.

Características

- 60", 90", 120", modo continuo.
- Bombas dosificadoras peristálticas
- Pies ajustables
- Filtro de bomba primario y filtro de tanque secundario
- Inicio automático como estándar
- Enclavamiento térmico

EQUIPO ESTÁNDAR:

2 cestas 50 x 60 cm, 1 porta cubiertos, 1 porta platos, dosificador abrillantador peristáltico, electroválvula para agua caliente, válvula anti-contaminación, manguito de carga y desagüe.

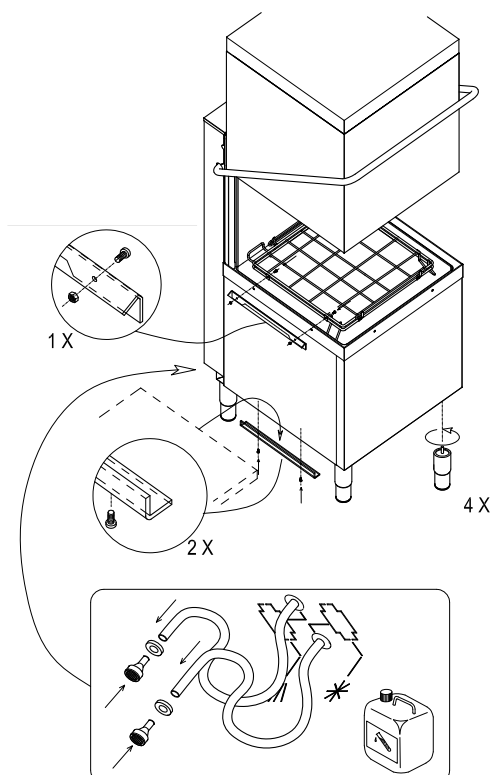
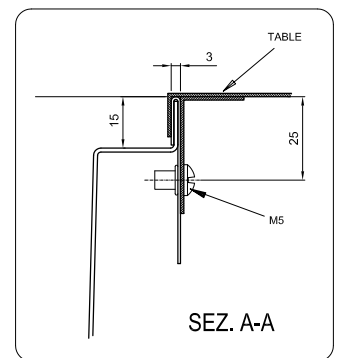
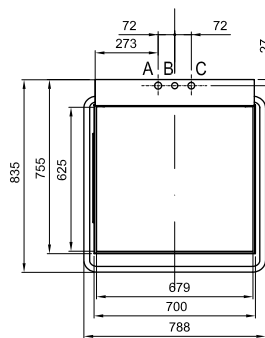
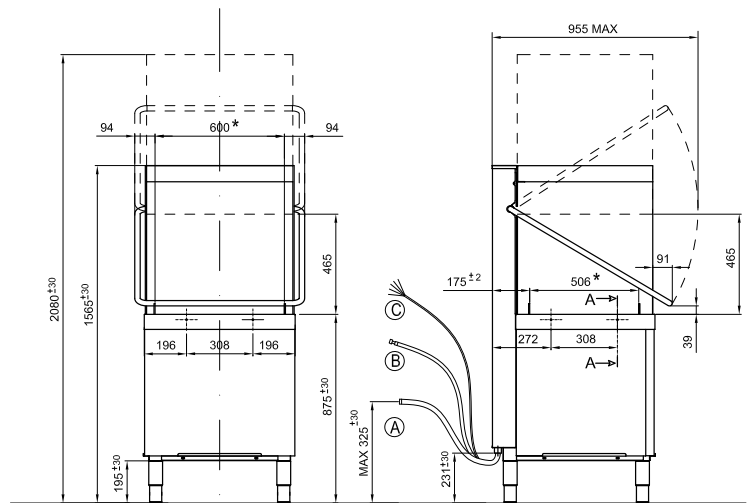
OPCIONAL

Bomba de desagüe, bomba dosificadora de detergente, Air break tank (enjuague continuo), ablandador de agua incorporado, cúpula con doble pared aislante, unidad de condensación de vapor / recuperación de calor.



T1515

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	70,0x75,5xH153,0 cm (closed) - H 2080 mm (open) / 113 Kg / 1,1 m³
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	83,0x87,0xH156,5 cm Kg. 136 / 1,11 m³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	465 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	450 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spüleistung Pro Stunde Produccion Horaria	1320
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total*	9500 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	8000 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2500W
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 700 lt/m Hmax = 13 mt Power 1500W three phase
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	30 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	6 lt
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	60" - 120" - 180" Continuous mode Autostart
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussmaße Dimension Cestillo	500 x 600 mm



T1215

Energy +

€ 8.942,00

Ottimizzare le prestazioni con una macchina di alto livello.

Produttività massima teorica di 1080 piatti/ora, doppio filtro aspirazione nella pompa di lavaggio, regolazione dosatori e temperature lavaggio/risciacquo tramite pannello display, sistema autodiagnostico di segnalazione malfunzionamenti. Dotata di serie di capot doppia parete, recuperatore di calore/vapori e pompa di aumento pressione con Air break tank per garantire risciacquo continuo anche con condizioni di scarsa pressione della rete idrica. Pompa di lavaggio con caratteristiche di portata e prevalenza eccezionali (Q = 345 lt/m Hmax = 8,3 mt).



Igiene e facile manutenzione

La vasca da 20 litri completamente stampata elimina possibili accumuli di sporco e facilita le operazioni di manutenzione per un modello generato per durare nel tempo. I bracci di lavaggio mantengono ugelli removibili snap-fit per una rapida ed accurata pulizia.

Il sistema di risciacquo

Consente di ottenere risultati straordinari ed indipendenti dalle condizioni di installazione con risparmi nel consumo di acqua per ciclo. Sfrutta un boiler aperto con pompa di risciacquo in aspirazione ed alimentazione con Air Break Tank antiriflusso a pressione e portata costanti.

Recuperatore di calore/vapori integrato

Aspira il vapore presente dopo il risciacquo e lo condensa. L'ambiente della cucina è reso immediatamente più salubre e non è necessaria una cappa aspirante esterna. L'intero processo avviene in soli 30" a fine ciclo ed è automatico. Comfort maggiore per l'utilizzatore finale: viene eliminato lo sbuffo di vapore saturo all'apertura della capot. Risparmio energetico e di denaro: Il calore recuperato aumenta la temperatura dell'acqua in ingresso di 25 ° C. Quindi, se abbiamo ottenuto questa temperatura all'inizio e 80 ° durante la fase di risciacquo con

2,7 lt di acqua per ciclo, possiamo risparmiare 0,05 kWh per ciclo, circa 6kWh al giorno.

Isolamento termico

T1215 Energy + è proposta infatti con "doppia parete" nella capot, coibentata con intercapedine d'aria e materiale isolante, in grado di garantire fino al 70% di dispersione termica in meno rispetto a un modello monoparete

Caratteristiche

Recuperatore calore/vapori integrato
Ciclo da 60" 120", 180" e lavaggio continuo
Dosatore peristaltico brillantante
Air break tank con pompa di risciacquo
Capot doppia parete coibentata
Bracci di lavaggio inox con ugelli snap-fit removibili
Piedini regolabili
Filtro pompa e filtro vasca
Autostart abilitato
Thermostop

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

- Pompa di scarico
- Dosatore detergente peristaltico

OPTIONAL



Dosatore detersivo integrato
Built in detergent dosing pump
Doseur de produit de lavage intégré
Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit
Dosificador detergente integrado

€ 112,00



Pompa di scarico integrata
Built in drain pump
Pompe de vidange intégré
Eingebaute Ablaufpumpe
Bomba de desagüe integrada

€ 265,00

Optimize your performance with a high-end machine.

Theoretical maximum productivity of 1080 dishes/hour, double suction filter in the washing pump, dosing regulation and washing/rinsing temperatures via display panel, self-diagnostic system for reporting malfunctions.

Equipped as standard with double-skin hood, heat/steam recovery unit and pressure booster pump with Air Break Tank to guarantee continuous rinsing even with low pressure conditions of the water network. The washing pump can claim exceptional flow rate and head characteristics (Q=345 lt/m; H max=8,3mt).

Hygiene and easy maintenance

The fully molded 20-liter tank eliminates possible accumulations of dirt and facilitates maintenance operations for a model created to last over time. The stainless-steel washing arms have snap-fit removable nozzles for quick and thorough cleaning.

The rinsing system

It allows to obtain extraordinary results independent of the installation conditions with savings in water consumption per cycle. It uses an open boiler with suction and an additional booster rinsing pump with anti-backflow Air Break Tank at constant pressure and flow rate.

Integrated heat/steam recovery unit

This device has been designed for the suction of the steam after the rinsing phase to condensate it. The kitchen environment is immediately made healthier and an external extractor hood is not required. The whole process takes place in just 30" at the end of the cycle and is fully automatic. Greater comfort for the end user: the puff of saturated steam when opening the hood is eliminated. Energy and money saving: The recovered heat increases the inlet water temperature by 25 ° C. So, if we got this temperature at the beginning and 80°C during the rinse phase with 2.7 liters of water per cycle, we can save 0.05 kWh per cycle, about 6 kWh per day.

Thermal insulation

T1215 Energy + is in fact proposed with a double-skin hood as standard, insulated with an air gap and insulating material, capable of guaranteeing up to 70% less heat loss than a traditional single skin model.

Features

- Built-in heat/steam condensing unit 60", 90", 120" cycle and continuous washing
- Peristaltic rinse-aid dispenser
- Air break tank with booster rinsing pump
- Double skin insulated hood
- Stainless steel washing arms with removable snap-fit nozzles
- Adjustable feet
- Pump filter and tank filter
- Autostart enabled
- Thermostop

STANDARD EQUIPMENT:

2 baskets, spoon holder, saucer holder, solenoid valve for hot water, valve anti-pollution, inlet and outlet water hose.

OPTIONAL

- Drain pump
- Peristaltic detergent dispenser

Optimisez vos performances avec une machine haut de gamme.

Productivité maximale théorique de 1080 plats / heure, double filtre d'aspiration dans la pompe de lavage, régulation de dosage et températures de lavage / rinçage via panneau d'affichage, système d'autodiagnostic pour signaler les dysfonctionnements. Équipé en standard d'une capot double paroi, d'un récupérateur de chaleur / vapeur et d'une pompe de surpression avec réservoir Air Break pour garantir un rinçage continu même avec des conditions de basse pression du réseau d'eau. La pompe de lavage peut revendiquer des caractéristiques de débit et de hauteur exceptionnelles (Q=345 lt / m; H max = 8,3 mt).

Hygiène et entretien facile

La cuve entièrement moulée de 20 litres élimine les éventuelles accumulations de saletés et facilite les opérations de maintenance pour un modèle créé pour durer dans le temps. Les bras de lavage en acier ont des buses amovibles « Snap-fit » pour un nettoyage rapide et complet.

Le système de rinçage

Il permet d'obtenir des résultats extraordinaires indépendamment des conditions d'installation avec des économies de consommation d'eau par cycle. Il utilise une chaudière ouverte avec aspiration et une pompe de rinçage d'appoint supplémentaire avec « Air break tank » et vanne anti-retour.

Unité de récupération de chaleur/vapeur intégrée

Ce dispositif a été conçu pour l'aspiration de la vapeur après la phase de rinçage pour la condenser. L'environnement de la cuisine est immédiatement rendu plus sain et une hotte externe n'est pas nécessaire. L'ensemble du processus se déroule en seulement 30" à la fin du cycle et est entièrement automatique. Plus de confort pour l'utilisateur final: le souffle de vapeur saturée lors de l'ouverture du capot est éliminé. Économie d'énergie et d'argent: la chaleur récupérée augmente la température de l'eau d'entrée de 25°C. Ainsi, si on obtient cette température au début et 80°C pendant la phase de rinçage avec 2,7 litres d'eau par cycle, on peut économiser 0,05 kWh par cycle, soit environ 6 kWh par jour.

Isolation thermique

Le T1215 Energy + est en effet proposé avec une hotte double peau de série, isolée avec une lame d'air et un matériau isolant, capable de garantir jusqu'à 70% de perte de chaleur en moins qu'un modèle simple peau traditionnel.

Caractéristiques

- Unité de condensation intégrée chaleur/vapeur
- Cycle de 60", 90", 120" et lavage continu
- Distributeur de produit de rinçage péristaltique
- Réservoir à air avec pompe de rinçage d'appoint
- Capot isolée double peau
- Bras de lavage en acier inoxydable avec buses amovibles à encliquetage
- Pieds réglables
- Filtre de pompe et filtre de réservoir
- Démarrage automatique activé
- Thermostop

STANDARD EQUIPMENT:

2 paniers, porte cuillère, support de soucoupe, électrovanne pour eau chaude, vanne anti-pollution, tuyau d'eau d'entrée et de sortie.

OPTIONAL

- Drain pump
- Peristaltic detergent dispenser

Optimierung der Leistungen mit einer erstklassigen Maschine.

Die maximale theoretische Leistung liegt bei 1080 Teller/Stunde, doppelter Ansaugfilter in der Reinigungspumpe, Einstellung der Dosierer sowie Wasch- und Spültemperatur über Bedienfeld, Selbstdiagnosesystem zur Anzeige von Funktionsstörungen. Serienmäßig mit doppelwandiger Haube, Wärme- und Dampfdruckgewinnung und Druckerhöhungspumpe mit Air Break Tank für eine kontinuierliche Spülung auch bei niedrigem Wasserleitungsdruck. Reinigungspumpe, die eine hervorragende Durchflussrate und Förderereigenschaften (Q = 345 l/m; Hmax = 8,3 m aufweist, gleichmäßige Leistungen.

Leistungen.

Hygiene und einfache Wartung

Die aus einem Stück gestanzte 20-Liter-Wanne verhindert mögliche Schmutzansammlungen und erleichtert Wartungsarbeiten für ein Modell, das für eine lange Lebensdauer ausgelegt ist. Für eine schnelle und gründliche Reinigung verfügen die Edelstahlwascharme über abnehmbare Düsen mit Schnappverschluss.

Das Spülsystem

ermöglicht es, unabhängig von den Installationsbedingungen außergewöhnliche Ergebnisse zu erzielen und den Wasserverbrauch pro Zyklus zu senken. Es wird ein offener Kessel mit Saugspülpumpe und mit Rückflussverhinderungstank bei konstantem Druck und konstantem Durchfluss verwendet.

Integrierte Wärme-/Dampfdruckgewinnung

Saugt den nach der Spülung vorhandenen Dampf ab und kondensiert ihn. Die Küchenumgebung wird sofort gesünder und eine externe Staubzugshaube ist nicht erforderlich. Der gesamte Vorgang findet am Ende des Zyklus in nur 30" statt und erfolgt automatisch. Mehr Komfort für den Endverbraucher: Der Ausstoß an gesättigtem Dampf beim Öffnen der Haube entfällt. Energie- und Geldersparnis: Die zurückgewonnene Wärme erhöht die Temperatur des Wassers am Zulauf um 25 ° C. Hat man also diese Temperatur zu Beginn des Waschzyklus und 80 ° C während der Spülphase mit 2,7 Litern Wasser pro Zyklus kann man 0,05 kWh pro Zyklus, das entspricht etwa 6 kWh pro Tag, einsparen.

Wärmeisolierung

T1215 Energy + wird standardmäßig mit einer „Doppelwand“ in der Haube geliefert, die mit einem Luftspalt und Isoliermaterial isoliert ist und im Vergleich zu einwandigen Modellen 70% weniger Wärmeverlust garantiert.

Merkmale

- Integrierte Wärme-/Dampfdruckgewinnung
- Waschzyklen mit 60", 90", 120" und kontinuierlicher Waschzyklus
- Peristaltischer Dosierer für Klarspüler
- Air Break Tank mit Spülpumpe
- Doppelwandige isolierte Haube
- Wascharme aus Edelstahl mit demontierbaren Düsen mit Schnappverschluss
- Verstellbare Füße
- Pumpen- und Wannenfilter
- Automatischer Start aktiviert
- Thermostopp

Standardausrüstung:

2 Körbe, Löffelhalter Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Dosierer für Klarspüler, Magnetventil für Warmwasser, Anti-Verschmutzungsventil, Schlauch für Zu- und Abfluss.

OPTIONAL

- Ablasspumpe
- Peristaltischer Dosierer für Reinigungsmittel

Optimice su rendimiento con una máquina de alta gama.

Productividad máxima teórica de 1080 platos/hora, filtro doble aspiración en la bomba de lavado, regulación de dosificación y temperaturas de lavado/ aclarado mediante display, sistema de autodiagnóstico para informar averías. Equipado de serie con capota de doble pared, recuperador de calor/vapor y bomba de aumento de presión con Air Break Tank para garantizar un aclarado continuo incluso en condiciones de baja presión de la red de agua. La bomba de lavado presenta características de caudal y altura de elevación excepcionales (Q=345 lt/m; H máx=8,3 mt).

Higiene y fácil mantenimiento

La cuba de 20 litros totalmente moldeada elimina posibles acumulaciones de suciedad y facilita las operaciones de mantenimiento de un modelo creado para durar en el tiempo. Los brazos de lavado en acero tienen boquillas extraíbles a presión para una limpieza rápida y completa.

El sistema de aclarado

Permite obtener resultados extraordinarios independientemente de las condiciones de instalación con ahorros en el consumo de agua por ciclo. Utiliza una caldera abierta con succión y una bomba de enjuague de refuerzo adicional con Air Break Tank anti-reflujo a presión y caudal constante.

Unidad de recuperación de calor/vapor integrada

Este dispositivo ha sido diseñado para la succión del vapor después de la fase de aclarado para condensarlo.

El ambiente de la cocina se vuelve inmediatamente más saludable y no se requiere una campana extractora externa. Todo el proceso se hace en solo 30" al final del ciclo y es totalmente automático.

- Mayor comodidad para el usuario final: se elimina la bocanada de vapor saturado al abrir la capota. - Ahorro de energía y dinero: el calor recuperado aumenta la temperatura del agua de entrada en 25 ° C. Entonces, si obtenemos esta temperatura al inicio y 80 ° C durante la fase de aclarado con 2.7 litros de agua por ciclo, podemos ahorrar 0.05 kWh por ciclo, aproximadamente 6 kWh por día.

Aislamiento térmico

De hecho, el T1215 Energy + se propone con una campana de doble pared de serie, aislada con un espacio de aire y material aislante, capaz de garantizar hasta un 70% menos de pérdida de calor que un modelo tradicional de mono pared.

Características

- Unidad de condensación de calor/vapor incorporada
- Ciclo de 60", 90", 120" y lavado continuo
- Dispensador de abrillantador peristáltico
- Air break tank con bomba de aclarado
- Capota con aislamiento de doble pared
- Brazos de lavado de acero inoxidable con boquillas desmontables a presión
- Pies ajustables
- Filtro de bomba y filtro cuba
- Autostart habilitado
- Thermostop

Equipamiento Estandar:

2 cestas, portacucharitas, portaplatitos, electroválvula para agua caliente, válvula Manguera de agua de entrada y salida.

OPCIONAL

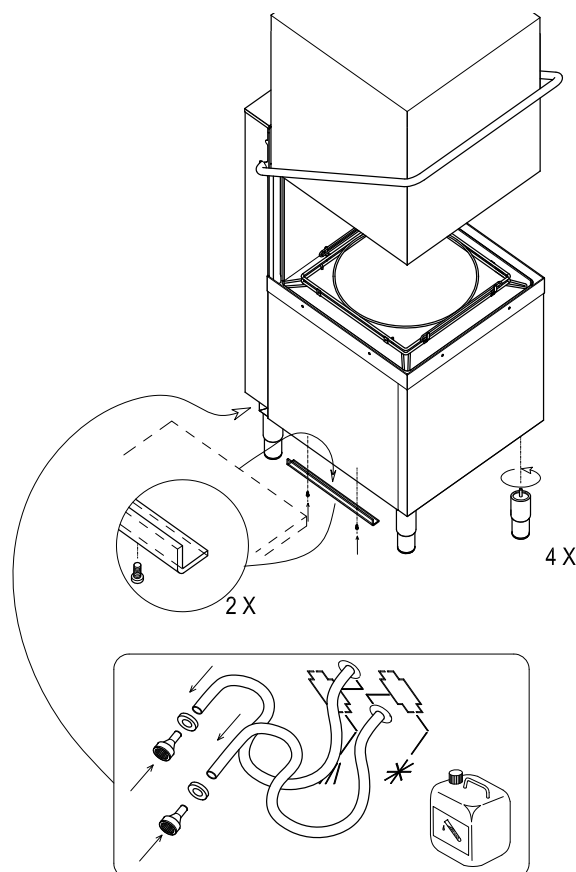
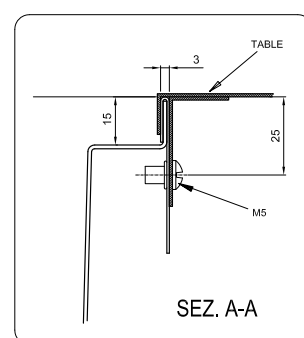
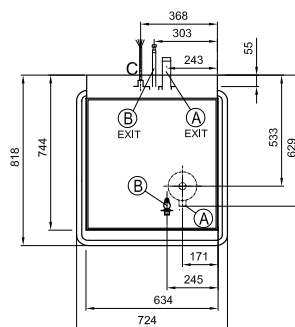
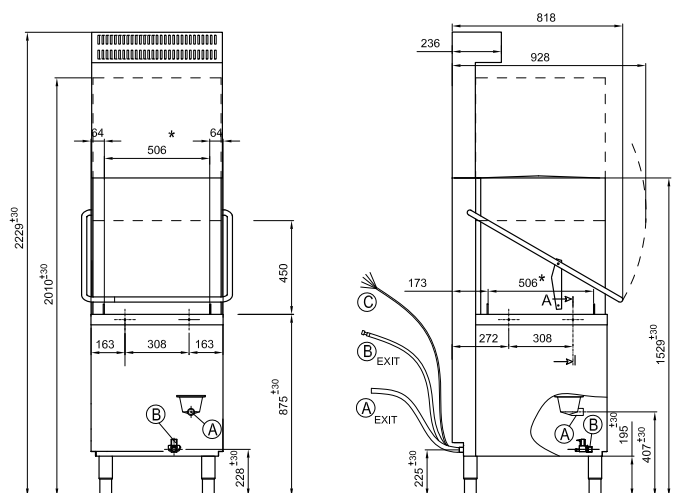
- Bomba de desagüe
- Dispensador de detergente peristáltico



T1215

Energy +

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	634 mm x 760 mm x H 2230 mm 130 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	0,76 x 0,84 x 1,83 mt 135 Kg / 1,17 m³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	450 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	430 mm
Produzione oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	1080
Alimentazione elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total*	8700 W
Resistenza boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	8000 W
Resistenza vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2500W
Pompa di lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 345 lt/m Hmax = 8,3 mt
Capacità vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	20 lt
Capacità boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	6 lt
Consumo acqua ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	60" - 120" - 180" Continuous mode Autostart
Dimensione cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussmaße Dimension Cestillo	500 x 500 mm



T1215

€ 4.817,00

Quando avere prestazioni di alto livello è fondamentale

Produttività massima teorica di 1080 piatti/ora, doppio filtro aspirazione nella pompa di lavaggio, regolazione dosatori e temperature lavaggio/risciacquo tramite pannello display, sistema autodiagnostico di segnalazione malfunzionamenti con bracci di lavaggio inox.



Versatilità massima

Fornita di autostart come standard, può essere installata in linea o con configurazione ad "L" senza adattatori.

Performance insuperabili

Un sistema di lavaggio brevettato uniforma la pressione in tutta l'estensione dei bracci di lavaggio garantendo risultati superbi da ogni singolo getto d'acqua con la sua pompa da 700 W.

Pulizia e igiene

La vasca completamente stampata da 20 litri elimina possibili accumuli di sporco e rende facile le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Ciclo da 60", 120", 180" e lavaggio continuo
- Dosatori peristaltici temporizzati
- Piedini regolabili
- Filtro pompa e filtro vasca
- Autostart abilitato
- Thermal interlock

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

Pompa di scarico, dosatore detergente temporizzato, Air break tank (risciacquo continuo), addolcitore integrato, capot doppia parete.

OPTIONAL

	Dosatore detergente integrato Built in detergent dosing pump Doseur de produit de lavage intégré Eingebaute waschmittel-dosierpumpe kit Dosificador detergente integrado	€ 112,00
	Pompa di scarico integrata Built in drain pump Pompe de vidange intégré Eingebaute Ablaufpumpe Bomba de desagüe integrada	€ 265,00
	Break tank (risciacquo continuo) Break tank (continuous rinse) Break tank (rinçage en continu) Break tank (kontinuierliches Spülen) Break tank (aclorado continuo)	€ 528,00
	Addolcitore integrato (Break tank incluso) Built-in water softener (Break tank included) Adoucisseur intégré (Break tank inclus) Integrierte Wasserenthärter (inbegriffen Break tank) Ablandador de agua integrado (Break tank incluido)	€ 893,00
	Capot coibentata Insulated hood Capot isolé Doppelwände mit Isolierung Aislamiento cúpula	€ 377,00

When having high performances is crucial

Maximum theoretical productivity 1080 dishes/hour, double suction filter on the washing pump, adjustable dosing pumps and washing/rinsing temperatures through display control panel, auto-diagnostic system in the event of a malfunction with stainless steel washing arms.

Ultimate versatility

With the automatic start as standard feature it can be used in a straight through or "L" shaped configuration without adaptation.

Ultimate performance

A patented wash distribution assembly equalises wash pressure across the full length of the wash arm delivering full pressure and a superb result from every wash Jet with the 700 W washing pump.

Cleanliness and hygiene

A fully pressed deep drawn 20 lt tank eliminates dirt traps and makes clean down easy.

Features

- 60°, 90°, 120°, continuous mode.
- Peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Primary pump filter and secondary tank filter
- Automatic start as standard
- Thermal interlock

STANDARD EQUIPMENT:

1 dish basket, 1 glass basket, 1 cutlery holder, 1 saucer holder, rinse-aid dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

OPTIONAL

Drain pump, detergent dosing pump, Air break tank (continuous rinsing), built-in water softener, double skin insulated hood.

Quand il est essentiel d'avoir des prestations de haut niveau

Capacité maximale théorique de 1080 assiettes/heure, double filtre d'aspiration dans la pompe de lavage, réglage des doseurs et des températures de lavage/rinçage avec le panneau de commande, système d'auto-diagnostic pour la signalisation des anomalies de fonctionnement, bras de lavage en inox.

Polyvalence maximale

Équipée d'un dispositif standard de démarrage automatique, l'appareil peut être installé sur une ligne ou avec une configuration en "L" sans adaptateurs

Prestations incomparables

Un système de lavage breveté uniformise la pression sur toute la longueur des bras de lavage, garantissant ainsi d'excellents résultats sur chaque jet d'eau avec la pompe de 700 W.

Nettoyage et hygiène

La cuve entièrement moulée de 20 litres élimine toute possibilité d'accumulation de saleté et facilite l'entretien.

Caractéristiques

- Cycle de 60°, 90°, 120° et lavage continu
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Pieds réglables
- Filtre pompe et filtre cuve
- Démarrage automatique habilité
- Sécurité thermique de porte

ÉQUIPEMENT STANDARD:

2 paniers, porte petites-cuillères, portes petites assiettes, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange

ACCESSOIRES

Pompe de vidange, doseur liquide de lavage temporisé, Air break tank (rinçage continu), adoucisseur intégré, capot à double paroi.

Wenn qualitativ hochwertige Leistungen ausschlaggebend sind

Theoretische Maximalleistung 1080 Teller/Stunde, doppelter Filter an der Ansaugung in der Waschpumpe, einstellbare Dosierung und Spül-/Nachspültemperatur über Displayanzeige, Selbstdiagnose-System mit Fehlermeldung und Sprüharme aus Edelstahl.

Maximale Vielseitigkeit

Mit standardmäßigem Autostart, die Maschine kann gerade oder in L-Form ohne Adapter eingebaut werden.

Unübertreffliche Leistung

Ein patentiertes Spülsystem sorgt für einheitlichen Druck auf der gesamten Länge der Sprüharme und garantiert so hervorragende Ergebnisse bei jedem einzelnen Wasserstrahl mit seiner 700-W-Pumpe.

Reinigung und Hygiene

Durch den komplett gestanzten 20-Liter-Tank werden mögliche Schmutzansammlungen vermieden und die Reinigung ist einfacher.

Eigenschaften

- Spülprogrammdauer 60°, 90°, 120° und Dauerwaschprogramm
- zeitgesteuerte peristaltische Dosierer
- regulierbare Stellfüße
- Pumpen- und Tankfilter
- Autostart einstellbar
- Thermal Interlock

STANDARD-AUSSTATTUNG:

2 Körbe, Besteckkorb, Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS

Ablaufpumpe, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Air-Break-Tank (konstantes Nachspülen), integrierter Wasserenthärter, doppelwandige Haubenspülschne.

Esencial para su negocio

Máxima productividad teórica de 1080 platos / hora, doble filtro de aspiración en la bomba de lavado, ajuste dosificador y temperaturas de lavado / enjuague ajustables a través del panel de control, sistema autodiagnóstico para informar en caso de mal funcionamiento y brazos de lavado en acero inoxidable.

Máxima versatilidad

Equipado con particencia automática de serie, se puede instalar en línea o con una configuración en "L" sin adaptadores.

Rendimiento insuperable

Un sistema de lavado patentado uniformiza la presión en toda la extensión de los brazos de lavado, garantizando resultados excelentes de cada chorro de agua con su bomba de lavado de 700W.

Limpeza e higiene

El tanque de 20 litros completamente moldeado elimina posibles acumulaciones de suciedad y facilita las operaciones de limpieza.

Características

- Ciclo de 60°, 90°, 120° y ciclo continuo
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables
- Filtro de bomba y filtro de tanque
- Partencia automática
- Termostop

EQUIPO ESTÁNDAR:

2 cestas, porta cubiertos, porta platos, dosificador abrillantador peristáltico temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula antipolución, manguito de carga y drenaje.

OPCIONAL

Bomba de drenaje, dosificador de detergente peristáltico temporizado, Air break tank (enjuague continuo), ablandador de agua integrado, cupula doble pared, ablandador de agua integrado, cupula doble pared.



T1215

Dimensioni / Peso
Dimensions / Weight
Dimensions / Poids
Massen / Gewicht
Dimension / Peso

63,4x74,4xH152,9 cm
(closed) - H 2010 mm
(open) / 85 Kg

Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio
Dimensions / Weight / Volume - Packaging
Dimensions / Poids / Volume - Emballage
Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung
Dimension / Peso / Volumen - Embalaje

76,0x84,0xH152 cm
100 Kg
1 m³

Apertura porta
Open door height
Hauteur porte
Türöffnung
Altura puerta

450 mm

Altezza massima stoviglie
Max. height dishes
Hauteur utile
Max höhe der gerichte
Altura máxima de platos

430 mm

Produzione Oraria
Output Pcs/H
Production Pieces/H
Spülleistung Pro Stunde
Produccion Horaria

1080

Alimentazione Elettr.
Electrical Input
Alimentation El.
Elektroanschluss
Tension

400 V 3N+T 50 Hz

Potenza Totale
Total Power
Puissance Totale
Anschlusswert
Potencia Total*

8700 W

Resistenza Boiler
Boiler Heating Elem.
Resist. Chaudiere
Boiler Heizung
Resistencia Calderin

8000 W

Resistenza Vasca
Tank Heating Elem.
Resist. Cuve
Tankheizung
Resistencia Cuba

2500W

Pompa Di Lavaggio
Wash Pump
Pompe De Lavage
Spülpumpe
Bomba De Lavado

Q = 200 lt/m
Hmax = 14,1 mt

Capacità Vasca
Tank Capacity
Capacité Cuve
Tank Inhalt
Capacidad Cuba

20 lt

Capacità Boiler
Boiler Capacity
Capacité Chaudiere
Boiler Inhalt
Capacidad Calderin

6 lt

Consumo Acqua Ciclo
Water Consumption Cycle
Quantité D'eau Pour Cycle
Wasserverbrauch Pro Zyklus
Consumo Por Ciclo

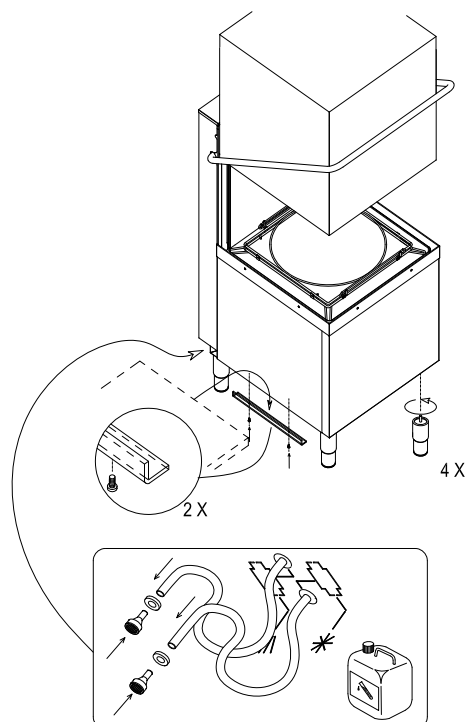
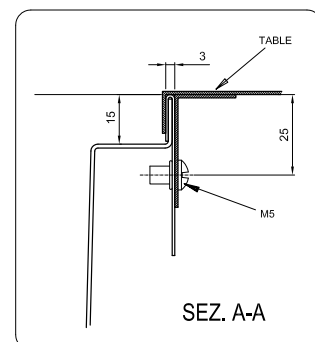
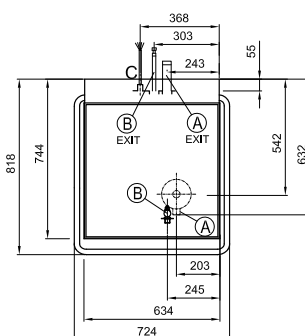
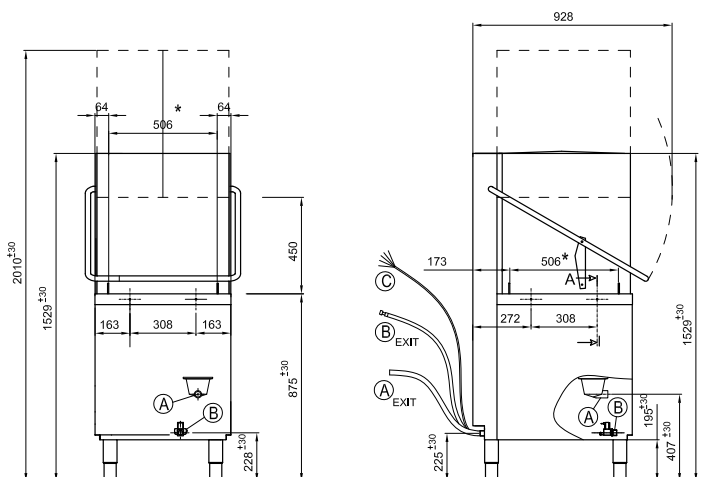
2,7 lt

Durata Ciclo
Cycle Time
Dure Du Cycle
Zyklusdauer
Duracion Ciclo

60" - 120" - 180"
Continuous mode
Autostart

Dimensione Cestello
Basket Dimension
Dimension Panier
Korbbaumassee
Dimension Cestillo

500 x 500 mm



T110E

€ 4.158,00

Essenziale per la tua attività

Produttività massima teorica di 720 piatti/ora, doppio filtro aspirazione nella pompa di lavaggio, regolazione dosatori e temperature lavaggio/risciacquo tramite pannello display, sistema autodiagnostico di segnalazione malfunzionamenti.

Versatilità massima

Fornita di autostart come standard, può essere installata in linea o con configurazione ad "L" senza adattatori.

Performance insuperabili

Un sistema di lavaggio brevettato uniforma la pressione in tutta l'estensione dei bracci di lavaggio garantendo risultati superbi da ogni singolo getto d'acqua.

Pulizia e igiene

La vasca completamente stampata elimina possibili accumuli di sporco e rende facile le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Ciclo da 90" e 120"
- Dosatori peristaltici temporizzati
- Piedini regolabili
- Filtro pompa e filtro vasca
- Autostart abilitato
- Thermal interlock

DOTAZIONE STANDARD:

2 cestelli, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

Pompa di scarico, dosatore detergente temporizzato, Air break tank (risciacquo continuo), addolcitore integrato, capot doppia parete.



OPTIONAL

	Dosatore detersivo integrato Built in detergent dosing pump Doseur de produit de lavage intégré Eingebaute waschmittel-dosierpumpe Dosificador detergente integrado	€ 112,00
	Pompa di scarico integrata Built in drain pump Pompe de vidange intégré Eingebaute Ablaufpumpe Bomba de desagüe integrada	€ 265,00
	Break tank (risciacquo continuo) Break tank (continuous rinse) Break tank (rinçage en continu) Break tank (kontinuierliches Spülen) Break tank (aclorado continuo)	€ 528,00
	Addolcitore integrato (Break tank incluso) Built-in water softener (Break tank included) Adoucisseur intégré (Break tank inclus) Integrierte Wasserenthärter (inbegriffen Break tank) Ablandador de agua integrado (Break tank incluido)	€ 893,00

Simply what it takes for your business

Maximum theoretical productivity 720 dishes/hour, double suction filter on the washing pump, adjustable dosing pumps and washing/rinsing temperatures through display control panel, auto-diagnostic system in the event of a malfunction.

Ultimate versatility

With the automatic start as standard feature it can be used in a straight through or "L" shaped configuration without adaptation.

Ultimate performance

A patented wash distribution assembly equalises wash pressure across the full length of the wash arm delivering full pressure and a superb result from every wash Jet.

Cleanliness and hygiene

A fully pressed deep drawn 15 lt tank eliminates dirt traps and makes clean down easy.

Features

- 90° / 120° cycle
- Peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Primary pump filter and secondary tank filter
- Automatic start as standard
- Thermal interlock

STANDARD EQUIPMENT:

1 dish basket, 1 glass basket, 1 cutlery holder, 1 saucer holder, rinse-aid dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

OPTIONAL

Drain pump, detergent dosing pump, Air break tank (continuous rinsing), built-in water softener, double skin insulated hood.

Fondamental pour votre activité

Capacité maximale théorique de 720 assiettes/heure, double filtre d'aspiration dans la pompe de lavage, réglage des doseurs et des températures de lavage/rinçage avec le panneau de commande, système d'auto-diagnostic pour la signalisation des anomalies de fonctionnement.

Polyvalence maximale

Équipée d'un dispositif standard de démarrage automatique, l'appareil peut être installé sur une ligne ou avec une configuration en "L" sans adaptateurs.

Prestations incomparables

Un système de lavage breveté uniformise la pression sur toute la longueur des bras de lavage, garantissant ainsi d'excellents résultats sur chaque jet d'eau.

Nettoyage et hygiène

La cuve entièrement moulée élimine toute possibilité d'accumulation de saleté et facilite l'entretien.

Caractéristiques

- Cycle de 90° et 120°
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Pieds réglables
- Filtre pompe et filtre cuve
- Démarrage automatique habilité
- Sécurité thermique de porte

ÉQUIPEMENT STANDARD:

2 paniers, porte petites-cuillères, portes petites assiettes, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES

Pompe de vidange, doseur liquide de lavage temporisé, Air break tank (rinçage continu), adoucisseur intégré, capot à double paroi.

Wesentlich für Ihren Betrieb

Theoretische Maximalleistung 720 Teller/Stunde, doppelter Filter an der Ansaugung in der Waschpumpe, einstellbare Dosierung und Spül- /Nachspültemperatur über Displayanzeige, Selbstdiagnose-System mit Fehlermeldung.

Maximale Vielseitigkeit

Mit standardmäßigem Autostart, die Maschine kann gerade oder in L-Form ohne Adapter eingebaut werden.

Unübertreffliche Leistung

Ein patentiertes Spülsystem sorgt für einheitlichen Druck auf der gesamten Länge der Sprüharme und garantiert so hervorragende Ergebnisse bei jedem einzelnen Wasserstrahl.

Reinigung und Hygiene

Durch den komplett gestanzten Tank werden mögliche Schmutzansammlungen vermieden und die Reinigung ist einfacher.

Eigenschaften

- Spülprogrammdauer 90° und 120°
- zeitgesteuerte peristaltische Dosierer
- regulierbare Stellfüße
- Pumpen- und Tankfilter
- Autostart einstellbar
- Thermal Interlock

STANDARD-AUSSTATTUNG:

2 Körbe, Besteckkorb, Untertassenhalter, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS

Ablaufpumpe, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Air-Break-Tank (konstantes Nachspülen), integrierter Wasserenthärter, doppelwandige Haubenspülmachine.

Esencial para su negocio

Máxima productividad teórica de 720 platos / hora, doble filtro de aspiración en la bomba de lavado, ajuste dosificador y temperaturas de lavado / enjuague ajustables a través del panel de control, sistema autodiagnóstico para informar en caso de mal funcionamiento.

Máxima versatilidad

Equipado con particencia automática de serie, se puede instalar en línea o con una configuración en "L" sin adaptadores.

Rendimiento insuperable

Un sistema de lavado patentado uniformiza la presión en toda la extensión de los brazos de lavado, garantizando resultados excelentes de cada chorro de agua.

Limpeza e higiene

El tanque completamente moldeado elimina posibles acumulaciones de suciedad y facilita las operaciones de limpieza.

Características

- Ciclo de 90° y 120°
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables
- Filtro de bomba y filtro de tanque
- Partencia automática
- Termostop

EQUIPO ESTÁNDAR:

2 cestas, porta cubiertos, porta platos, dosificador abridor peristáltico temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula antipolución, manguito de carga y drenaje.

OPCIONAL

Bomba de drenaje, dosificador de detergente peristáltico temporizado, Air break tank (enjuague continuo), ablandador de agua integrado, cupula doble pared. Air break tank (enjuague continuo), ablandador de agua integrado, cupula doble pared.



T110E

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	63,4x74,4xH152,9 cm (closed) - H 2010 mm (open) / 85 Kg
--	---

Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	76,0x84,0xH152 cm 100 Kg 0,97 m³
---	--

Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	450 mm
--	--------

Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	430 mm
--	--------

Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	720
---	-----

Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
--	------------------

Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total"	8550 W
---	--------

Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	8000 W
--	--------

Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2100W
---	-------

Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 200 lt/m Hmax = 14,1 mt
---	--------------------------------

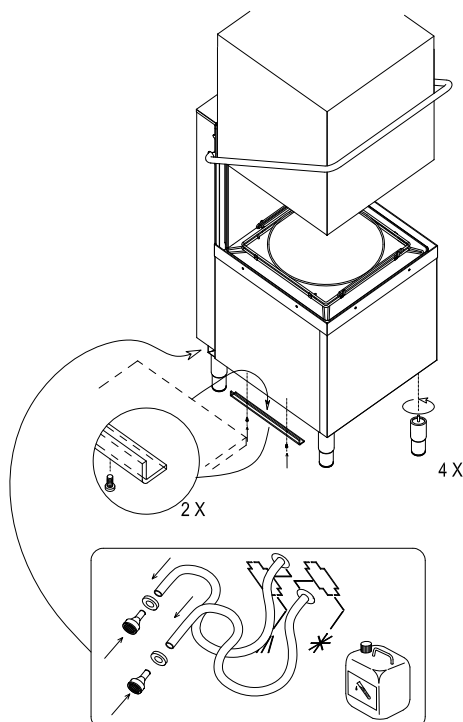
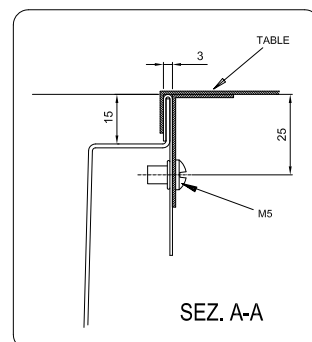
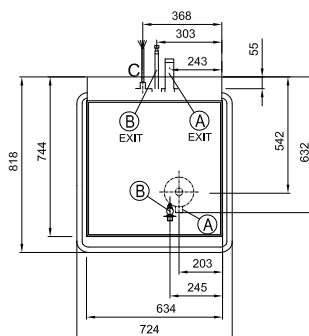
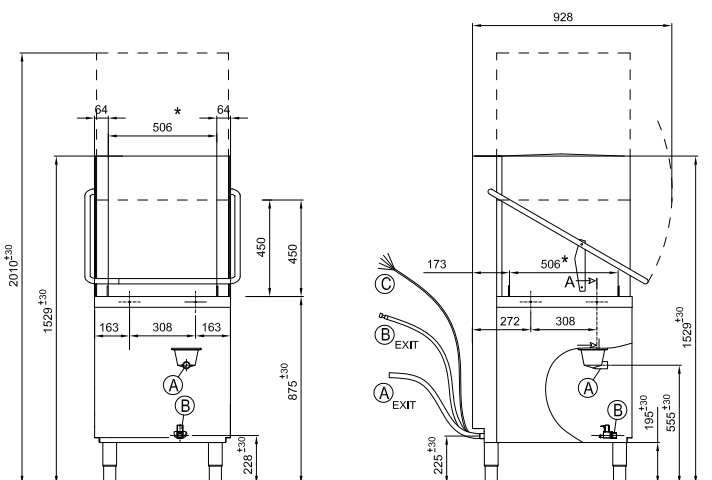
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	15 lt
---	-------

Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	6 lt
---	------

Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
--	--------

Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	90" - 120" Autostart
--	----------------------

Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	500 x 500 mm
---	--------------



Tavoli

COD. T80202 / € 483,00 / L 700 X P 575 X H 850 MM

Tavolo laterale

Side table

Table laterale

Seitentisch

Mesa lateral



COD. T80202L / € 560,00 / L 1200 X P 575 X H 850 MM

Tavolo laterale

Side table

Table laterale

Seitentisch

Mesa lateral



COD. T80200 / € 601,00 / L 700 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (destro)

Work table (right)

Plan de travail (droit)

Arbeitstisch (recht)

Mesa de trabajo (derecho)



COD. T80201 / € 601,00 / L 700 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)

Work table (left)

Plan de travail (gauche)

Arbeitstisch (links)

Mesa de trabajo (izquierda)



COD. T80204 / € 835,00 / L 1200 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (destro)

Work table (right)

Plan de travail (droit)

Arbeitstisch (recht)

Mesa de trabajo (derecho)



T110E - T1215 - T1515 / OPTIONAL

COD. T80203 / € 835,00 / L 1200 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)

Work table (left)

Plan de travail (gauche)

Arbeits-tisch (links)

Mesa de trabajo (izquierda)



COD. T80206L700 / € 1.165,00 / L 700 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (destra)

Work table (right)

Plan de travail (droit)

Arbeits-tisch (recht)

Mesa de trabajo (derecho)

500 x 400 mm
Dimensioni vasca
Sink dimension
Dimensions de la cuve
Schüssel-Abmessungen
Dimension de la cuba



COD. T80205L700 / € 1.165,00 / L 700 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)

Work table (left)

Plan de travail (gauche)

Arbeits-tisch (links)

Mesa de trabajo (izquierda)

500 x 400 mm
Dimensioni vasca
Sink dimension
Dimensions de la cuve
Schüssel-Abmessungen
Dimension de la cuba



COD. T80206 / € 1.291,00 / L 1200 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (destra)

Work table (right)

Plan de travail (droit)

Arbeits-tisch (recht)

Mesa de trabajo (derecho)

500 x 400 mm
Dimensioni vasca
Sink dimension
Dimensions de la cuve
Schüssel-Abmessungen
Dimension de la cuba



COD. T80205 / € 1.291,00 / L 1200 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)

Work table (left)

Plan de travail (gauche)

Arbeits-tisch (links)

Mesa de trabajo (izquierda)

500 x 400 mm
Dimensioni vasca
Sink dimension
Dimensions de la cuve
Schüssel-Abmessungen
Dimension de la cuba



COD. T80208 / € 1.387,00 / L 1200 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro con vasca e foro di scarico (destra)

Work table with tank and drain-hole (right)

Plan de travail avec cuve et trou de vidange (droit)

Arbeitsstisch mit tank und abflußblock (recht)

Mesa de trabajo con cuba y desagüe (derecho)

500 x 400 mm
Dimensioni vasca
Sink dimension
Dimensions de la cuve
Schüssel-Abmessungen
Dimension de la cuba



COD. T80207 / € 1.387,00 / L 1200 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro con vasca e foro di scarico (sinistra)

Work table with tank and drain-hole (left)

Plan de travail avec cuve et trou de vidange (gauche)

Arbeitsstisch mit tank und abflußblock (links)

Mesa de trabajo con cuba y desagüe (izquierda)

500 x 400 mm
Dimensioni vasca
Sink dimension
Dimensions de la cuve
Schüssel-Abmessungen
Dimension de la cuba



COD. R / € 236,00 / L 570 X P 650 X H 180 MM

Piano a mensola

Shelf

Tablette

Konsole

Plano con mensula



COD. H / € 428,00 / Ø 390 - H 610 MM

Bidone carellato

Trolley bin

Bidon chariot

Fahrbarer behälter

Bidón con ruedas



COD. DOC / € 464,00

Doccione con rubinetti

Shower with taps

Douchette avec robinets

Duschanlage mit hähnen

Ducha con grifo



COD. CT137 / € 117,00

Anello in gomma

Dump hole rubber lining

Anneau de caoutchouc

Gummiring für abfallschacht

Anillo de goma



Ø = 168 mm

T1515 / OPTIONAL

COD. T70206 / € 1.336,00 / L 700 X P 676 X H 850 MM

Piano di lavoro
Work table
Plan de travail
Arbeitstisch
Mesa de trabajo



COD. T70217 / € 1.582,00 / L 700 X P 770 X H 850 MM

Piano di lavoro (destro)
Work table (right)
Plan de travail (droit)
Arbeitstisch (recht)
Mesa de trabajo (derecho)



COD. T70215 / € 1.582,00 / L 700 X P 770 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)
Work table (left)
Plan de travail (gauche)
Arbeitstisch (links)
Mesa de trabajo (izquierda)



COD. T70207 / € 1.636,00 / L 1200 X P 770 X H 850 MM

Piano di lavoro (destro)
Work table (right)
Plan de travail (droit)
Arbeitstisch (recht)
Mesa de trabajo (derecho)



COD. T70205 / € 1.636,00 / L 1200 X P 770 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)
Work table (left)
Plan de travail (gauche)
Arbeitstisch (links)
Mesa de trabajo (izquierda)



COD. T70230 / € 1.642,00 / L 800 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (destro)

Work table (right)

Plan de travail (droit)

Arbeitstisch (recht)

Mesa de trabajo (derecho)



COD. T70232 / € 1.642,00 / L 800 X P 715 X H 850 MM

Piano di lavoro (sinistro)

Work table (left)

Plan de travail (gauche)

Arbeitstisch (links)

Mesa de trabajo (izquierda)





Lavaoggetti e lavapentole

Warewashers and pot washers
Lave objets et lave casseroles
Topfspülmaschinen
Lava objetos y lavaperolas

S350

€ 20.805,00

La lavaoggetti XXL

Massime prestazioni grazie all'utilizzo di pompe ad alto rendimento che sprigionano la loro potenza attraverso bracci di lavaggio dalla particolare conformazione a stella così che la pressione dell'acqua rimanga pressoché costante man mano che ci si allontana dal centro del braccio.

Risciacquo garantito

Tutti i modelli sono dotati del sistema di risciacquo con ABT che permette di ridurre il consumo di acqua di risciacquo del 20%, rispetto a prodotti analoghi non dotati di questa tecnologia.

User friendly

Il pannello display permette di visualizzare, su richiesta, le temperature di funzionamento, il numero di cicli effettuati, lo stato della macchina. È attivo anche un programma di autodiagnosi che rende più veloci le operazioni di manutenzione ed il settaggio dei parametri di funzionamento da parte del servizio tecnico.

Tutti i modelli sono dotati di uno speciale ciclo di autolavaggio della camera e della vasca, utilissimo per ridurre al minimo il lavoro da effettuare a fine turno, quando si è più stanchi e simili operazioni risultano estremamente fastidiose.

Con il suo cesto da cm 132 x 70 e l'ergonomica porta sdoppiata con apertura di 85 cm è in grado di lavare velocemente grandi quantità di oggetti anche molto ingombranti. Per consentire la massima flessibilità di utilizzo dispone dell'esclusiva funzione mezzo carico che attiva solo una delle due pompe di lavaggio ed una delle due pompe di risciacquo. Dotata di serie di dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo può essere dotata di appositi sensori (optional) che segnalano il basso livello dei detergenti. Quattro cicli di lavaggio da due a dodici minuti.

DOTAZIONE STANDARD

1 cesto rete inox, Air break tank, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.



The XXL potwashers

Maximum performance obtained by the use of high efficiency pumps. The power created by these pumps is sent through the star-shaped washing arms to ensure constant pressure is maintained by every jet.

Guaranteed rinse system

Both equipped with Air Break Tank rinse technology. This system reduces the quantity of water used for rinsing by 20% compared to similar machines without this technology.

User friendly

The digital display allows the user to see, upon request, the operating temperatures, the number of cycles and the machine status. The electronic self-diagnostics enables rapid fault finding and setting off the operational parameters. The special self cleaning cycle that washes the inner chamber and tank, comes as standard on all utensil washers and is very useful in minimizing the work to be done at the end of the shift.

Ideal for large scale catering business, canteens and institutions. With its 132 cm X 70 cm rack and the ergonomic splitting door with an opening height of 85 cm, this model can wash quickly a large number of items including bulky ones. Maximum flexibility of use is ensured by the exclusive "half-load" program that activates only one of the two washing pumps and one of the two rinsing pumps. Standard equipped with built-in detergent and rinse-aid dispensers. Both can be set and adjusted electronically from the control panel. Can be further equipped with appropriate probes (optional) that indicate low levels of chemical agent. Four washing cycles from 2 to 12 minutes.

STANDARD EQUIPMENT:

1 stainless steel grid, Air break tank, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

Le lave-ustensiles XXL

Des prestations maximales grâce aux pompes à haut débit qui expriment toute leur puissance à travers les bras de lavage à la configuration particulière en étoile, permettant à la pression de l'eau d'être constante au fur et à mesure que l'on s'éloigne du centre du bras.

Rinçage garanti

Tous les modèles sont équipés du système de rinçage avec traitement antibactérien ABT permettant de réduire la consommation d'eau de rinçage de 20% par rapport à des appareils similaires qui ne sont pas équipés de cette technologie.

Facile à utiliser

Le panneau d'affichage permet de visualiser, sur demande, les températures, le nombre de cycles effectués, l'état de l'appareil. Le programme d'auto-diagnostic intégré accélère les opérations de maintenance et le réglage des paramètres de fonctionnement par le service technique. Tous les modèles sont équipés d'un cycle d'auto-lavage spécial de la chambre et de la cuve, très utile pour réduire au minimum le travail à effectuer en fin de journée, lorsque la fatigue se fait sentir et de telles opérations résultent particulièrement fastidieuses.

Avec son panier de 132 x 70 cm et sa porte ergonomique double avec ouverture de 85 cm, cet appareil permet de laver rapidement de grandes quantités d'ustensiles même les plus encombrants. Pour une utilisation encore plus versatile, il est équipé d'une fonction demi-charge qui active une seule des deux pompes de lavage et une seule des deux pompes de rinçage. Équipé de série d'un doseur pour le liquide de lavage et d'un doseur pour le liquide de rinçage à réglage électronique depuis le panneau de commande, peut être équipé de détecteurs spécifiques (accessoires en option) qui signalent le bas niveau des liquides de lavage. Quatre cycles de lavage de deux à douze minutes.

ÉQUIPEMENT STANDARD:

1 panier en mailles inox, Air break tank, Doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, doseur liquide de lavage péristaltique temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

Die XXL-Utensilien-spülmaschinen

Maximale Leistung durch den Einsatz von Hochleistungspumpen, deren Kräfte über die speziellen sternförmigen Sprüharme freigesetzt werden, so dass der Wasserdruck nahezu konstant bleibt, wenn sich das Wasser allmählich vom Zentrum Sprüharme nach außen bewegt.

Garantiertes Nachspülen

Alle Modelle sind mit dem Nachspül-system mit ABT ausgestattet, welches den Wasserverbrauch beim Nachspülen verglichen mit ähnlichen Produkten ohne diese Technologie um 20 % senkt.

Benutzerfreundlich

Über das Display sind auf Wunsch die Betriebstemperaturen, die Anzahl der durchgeführten Spülzyklen und der Status der Spülmaschine ersichtlich. Es ist auch ein Selbstdiagnoseprogramm aktiviert, wodurch die Wartungsarbeiten und die Einstellung der Betriebsparameter durch den technischen Service schneller erfolgen können. Alle Modelle sind mit einem speziellen Selbstreinigungsprogramm für den Spülraum und des Tanks ausgestattet, um die Arbeit am Ende des Tages auf ein Minimum zu reduzieren, da man müde ist und solche Arbeiten extrem mühsam erscheinen.

Durch seinen 132 x 70 cm großen Korb und die ergonomische zweiteiligen Tür mit einer Öffnung von 85 cm kann in kürzester Zeit eine große Menge Spülgut gespült werden, das auch sehr sperrig sein kann. Um eine möglichst flexible Verwendung zu gewährleisten, verfügt die Spülmaschine über eine exklusive Teilbeladungsfunktion, bei der nur eine der beiden Waschpumpen und eine der beiden Nachspülpumpen aktiviert werden. Serienmäßige Ausstattung mit über das Bedienfeld elektrisch einstellbarem Spülmitteldosierer und Klarspülmitteldosierer, kann mit entsprechenden Sensoren ausgestattet werden (optional), welche einen niedrigen Füllstand anzeigen. Vier Spülprogramme zu zwei bis zwölf Minuten.

STANDARD AUSSTATTUNG:

1 Edelstahlkorb, Air-Break-Tank, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

Los lavaperolas XXL

El sistema de lavado desarrollado por Project System Italia por sus lavaperolas garantiza el máximo rendimiento a través del uso de bombas de alta eficiencia que emiten su energía a través de los brazos de lavado con forma de estrella de modo que la presión del agua permanezca casi constante aun cuando nos alejamos del centro del brazo.

Aclarado garantizado

Todos los modelos están equipados con el aclarado con Air Break Tank, que reduce el consumo de agua de aclarado de un 20%, en comparación con productos similares que no cuentan con esta tecnología de elección. El panel electrónico sin botones que sobresalen ofrece la ventaja de una facilidad de limpieza extrema y una impermeabilidad absoluta al agua, con la ventaja de la fiabilidad en el tiempo. Todos los modelos están equipados con un ciclo de auto-limpieza especial de la cuba, muy útil para minimizar el trabajo a realizar en el final del turno.

Con su cesta de 132x70 cm y la ergonómica puerta doble con 85cm de apertura, lava rápidamente grandes cantidades de objetos, incluso de gran tamaño. Para permitir la máxima flexibilidad de uso dispone de la exclusiva función de media carga, que activa solamente una de las dos bombas de lavado y una de las dos bombas de aclarado. De serie está provisto de dosificador de detergente y de dosificador de abrillantador que funciona por regulación electrónica desde el panel de control y puede ser dotado de específicos sensores (extras) que indican el bajo nivel de detergente. Cuatro ciclos de lavado que van de los dos a los doce minutos.

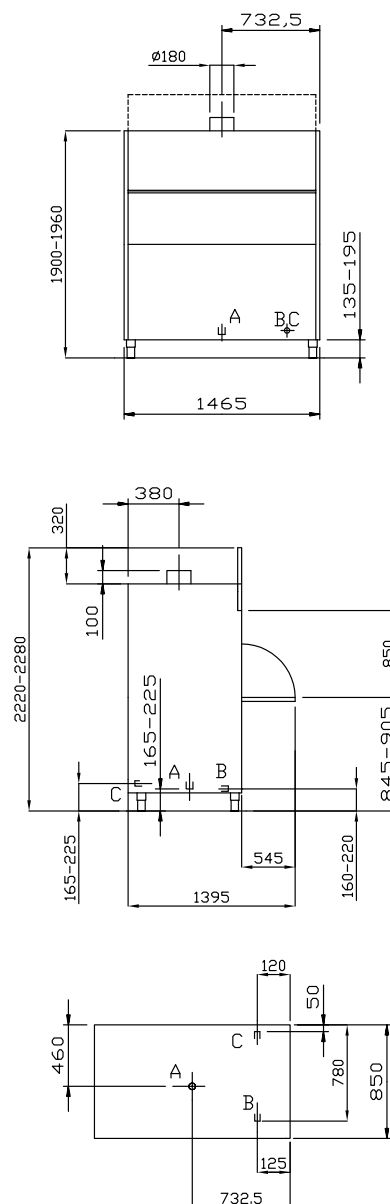
STANDARD:

Red de apoyo en acero inoxidable, dosificador abrillantador peristáltico temporizado, dosificador de detergente peristáltico temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula anti contaminación, manguito de carga y desagüe.



S350

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	147,0 x 85,0 x H196,0 cm 1960-2280 (open) mm 301 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	175,0 x 110,0 x H220,0 cm 317 Kg - m³ 4,23
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	850 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	30 racks/ h
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total*	15,5 KW
Pompa di lavaggio Wash pump Pompe de Lavage Waschpumpe Bomba de lavado	P = 3 KW ; Q = 1000 lt/m ; Hmax = 19 mt
Pompa di risciacquo Rinsing pump Pompe de rincage Spülpumpe Bomba de aclarado	NR.2 X P = 0,2 KW; Q = 40 lt/m ; Hmax = 9 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	130 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	8 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2' - 12' (adjustable)
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaumassee Dimension Cestillo	1320 x 700 mm



A	WATER DRAIN - VIDANGE EAU ABWASSERANSCHLUSS - SCARICO ACQUA	Ø G 1" 1/2 M.
B	FEED WATER CONNECTION - ENTREE EAU ALIMENTATION WASSERANSCHLUSS - ENTRATA ACQUA ALIMENTAZIONE	Ø G 3/4" M.
C	ELECTRICAL CONNECTION - BRANCHEMENT ELECTRIQUE ELEKTRISCHER ANSCHLUSS - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	

OPTIONAL



Pompa scarico
Drain pump
Pompe de vidange
Ablaufpumpe
Bomba de desague

€ 813,00



Recuperatore calore
Heat recovery unit
Unité de récupération de chaleur
Wärmerückgewinnungseinheit
Unidad de recuperación de calor

€ 5.455,00



Inserto C0021 per 5 teglie inox 500 x 255 X H 200 mm
Steel insert C0021 for 5 trays 500 x 255 X H 200 mm
Insert en acier C0021 pour 5 plateaux 500 x 255 X H 200 mm
Stahleinsatz C0021 für 5 Tablett 500 x 255 x H 200 mm
Inserto de acero C0021 para 5 bandejas 500 x 255 X H 200 mm

€ 192,00

S200

€ 13.272,00

La lavaoggetti XL

Massime prestazioni grazie all'utilizzo di pompe ad alto rendimento che sprigionano la loro potenza attraverso bracci di lavaggio dalla particolare conformazione a stella così che la pressione dell'acqua rimanga pressoché costante man mano che ci si allontana dal centro del braccio.

Risciacquo garantito

Tutti i modelli sono dotati del sistema di risciacquo con ABT che permette di ridurre il consumo di acqua di risciacquo del 20%, rispetto a prodotti analoghi non dotati di questa tecnologia.

User friendly

Il pannello display permette di visualizzare, su richiesta, le temperature di funzionamento, il numero di cicli effettuati, lo stato della macchina. È attivo anche un programma di autodiagnosi che rende più veloci le operazioni di manutenzione ed il settaggio dei parametri di funzionamento da parte del servizio tecnico.

Tutti i modelli sono dotati di uno speciale ciclo di autolavaggio della camera e della vasca, utilissimo per ridurre al minimo il lavoro da effettuare a fine turno, quando si è più stanchi e simili operazioni risultano estremamente fastidiose.

Ideale per la gastronomia e la ristorazione collettiva ha un cesto da 70 x 70 cm ed una luce utile di 85 cm. Dotata di serie di dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo può essere dotata di appositi sensori (optional) che segnalano il basso livello dei detergenti. Quattro cicli di lavaggio da due a dodici minuti.

DOTAZIONE STANDARD

1 cesto rete inox, Air break tank, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.



The XXL potwashers

Maximum performance obtained by the use of high efficiency pumps. The power created by these pumps is sent through the star-shaped washing arms to ensure constant pressure is maintained by every jet.

Guaranteed rinse system

Both equipped with Air Break Tank rinse technology. This system reduces the quantity of water used for rinsing by 20% compared to similar machines without this technology.

User friendly

The digital display allows the user to see, upon request, the operating temperatures, the number of cycles and the machine status. The electronic self-diagnostics enables rapid fault finding and setting off the operational parameters. The special self cleaning cycle that washes the inner chamber and tank, comes as standard on all utensil washers and is very useful in minimizing the work to be done at the end of the shift.

Ideal for large scale catering business, canteens and institutions. S 200 has a 70 cm X 70 cm rack and a door opening height of 85 cm. Standard equipped with built-in detergent and rinse agent dispensers. Both can be set and adjusted electronically from the control panel. Can be further equipped with appropriate probes (optional) pointing out low level of chemical agents. Four washing cycles from 2 to 12 minutes.

STANDARD EQUIPMENT:

1 stainless steel grid, Air break tank, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

Le lave-ustensiles XXL

Des prestations maximales grâce aux pompes à haut débit qui expriment toute leur puissance à travers les bras de lavage à la configuration particulière en étoile, permettant à la pression de l'eau d'être constante au fur et à mesure que l'on s'éloigne du centre du bras.

Rinçage garanti

Tous les modèles sont équipés du système de rinçage avec traitement antibactérien ABT permettant de réduire la consommation d'eau de rinçage de 20% par rapport à des appareils similaires qui ne sont pas équipés de cette technologie.

Facile à utiliser

Le panneau d'affichage permet de visualiser, sur demande, les températures, le nombre de cycles effectués, l'état de l'appareil. Le programme d'auto-diagnostic intégré accélère les opérations de maintenance et le réglage des paramètres de fonctionnement par le service technique. Tous les modèles sont équipés d'un cycle d'auto-lavage spécial de la chambre et de la cuve, très utile pour réduire au minimum le travail à effectuer en fin de journée, lorsque la fatigue se fait sentir et de telles opérations résultent particulièrement fastidieuses.

Idéal pour les restaurants et la restauration collective avec son panier de 70 x 70 cm et son encombrement de 85 cm. Équipé de série d'un doseur pour le liquide de lavage et d'un doseur pour le liquide de rinçage à réglage électronique depuis le panneau de commande, peut être équipé de détecteurs spécifiques (accessoires) qui signalent le bas niveau des liquides de lavage. Quatre cycles de lavage de deux à douze minutes.

ÉQUIPEMENT STANDARD:

1 panier en mailles inox, Air break tank, Doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, doseur liquide de lavage péristaltique temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

Die XXL-Utensilien-spülmaschinen

Maximale Leistung durch den Einsatz von Hochleistungspumpen, deren Kräfte über die speziellen sternförmigen Sprüharme freigesetzt werden, so dass der Wasserdruck nahezu konstant bleibt, wenn sich das Wasser allmählich vom Zentrum Sprüharme nach außen bewegt.

Garantiertes Nachspülen

Alle Modelle sind mit dem Nachspül-system mit ABT ausgestattet, welches den Wasserverbrauch beim Nachspülen verglichen mit ähnlichen Produkten ohne diese Technologie um 20 % senkt.

Benutzerfreundlich

Über das Display sind auf Wunsch die Betriebstemperaturen, die Anzahl der durchgeführten Spülzyklen und der Status der Spülmaschine ersichtlich. Es ist auch ein Selbstdiagnoseprogramm aktiviert, wodurch die Wartungsarbeiten und die Einstellung der Betriebsparameter durch den technischen Service schneller erfolgen können. Alle Modelle sind mit einem speziellen Selbstreinigungsprogramm für den Spülraum und des Tanks ausgestattet, um die Arbeit am Ende des Tages auf ein Minimum zu reduzieren, da man müde ist und solche Arbeiten extrem mühsam erscheinen.

Ideal für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, 70 x 70 cm großer Korb und Nutzöffnung mit 85 cm. Serienmäßige Ausstattung mit über das Bedienfeld elektrisch einstellbarem Spülmitteldosierer und Klarspülmitteldosierer, kann mit entsprechenden Sensoren ausgestattet werden (optional), welche einen niedrigen Füllstand anzeigen. Vier Spülprogramme zu zwei bis zwölf Minuten.

STANDARD AUSSTATTUNG:

1 Edelstahlkorb, Air-Break-Tank, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

Los lavaperolas XXL

El sistema de lavado desarrollado por Project System Italia por sus lavaperolas garantiza el máximo rendimiento a través del uso de bombas de alta eficiencia que emiten su energía a través de los brazos de lavado con forma de estrella de modo que la presión del agua permanezca casi constante aun cuando nos alejamos del centro del brazo.

Aclarado garantizado

Todos los modelos están equipados con el aclarado con Air Break Tank, que reduce el consumo de agua de aclarado de un 20%, en comparación con productos similares que no cuentan con esta tecnología de elección. El panel electrónico sin botones que sobresalen ofrece la ventaja de una facilidad de limpieza extrema y una impermeabilidad absoluta al agua, con la ventaja de la fiabilidad en el tiempo. Todos los modelos están equipados con un ciclo de auto-limpieza especial de la cuba, muy útil para minimizar el trabajo a realizar en el final del turno.

Ideal para locales de comida preparada y para comedores colectivos, tiene una cesta de 70x70 cm y una luz útil de 85 cm. De serie, está provisto de dosificador de detergente y de dosificador de abrillantador que funcionan por regulación electrónica desde el panel de control y puede ser dotado de específicos sensores (extras) que indican el bajo nivel de detergente. Cuatro ciclos de lavado que van de los dos a los doce minutos.

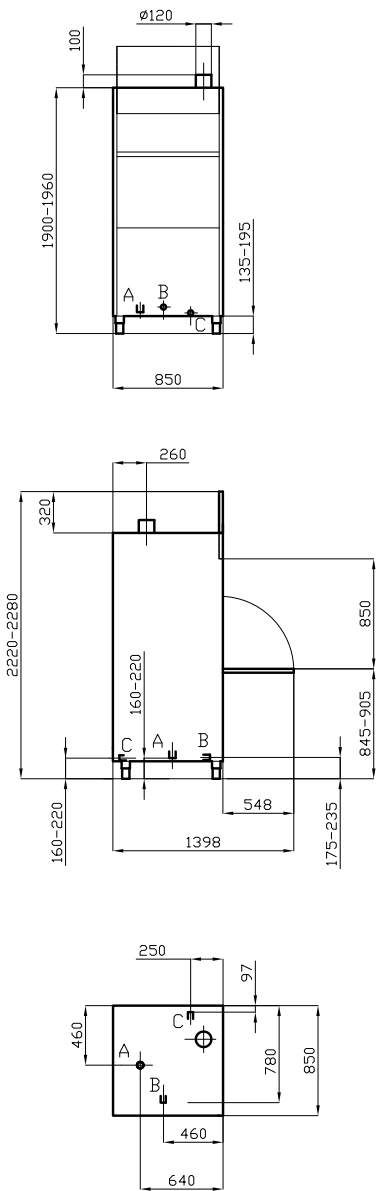
STANDARD:

Red de apoyo en acero inoxidable, dosificador abrillantador peristáltico temporizado, dosificador de detergente peristáltico temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula anti contaminación, manguito de carga y desagüe.



S200

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	85,0 x 85,0 x H 196,0 cm 1960-2280 (open) mm 181 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	100,0 x 95,0 x H 220,0 cm 191 Kg - 2,09 m³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	850 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	30 racks/ h
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total*	11 KW
Pompa di lavaggio Wash pump Pompe de Lavage Waschpumpe Bomba de lavado	P = 3 KW ; Q = 1000 lt/m ; Hmax = 19 mt
Pompa di risciacquo Rinsing pump Pompe de rincage Spülpumpe Bomba de aclarado	P = 0,2 KW ; Q = 40 lt/m ; Hmax = 9 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	68 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	5 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2' - 12' (adjustable)
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaumassee Dimension Cestillo	700 x 700 mm



A	WATER DRAIN - VIDANGE EAU ABWASSERANSCHLUSS - SCARICO ACQUA	Ø G 1" 1/2 M.
B	FEED WATER CONNECTION - ENTREE EAU ALIMENTATION WASSERANSCHLUSS - ENTRATA ACQUA ALIMENTAZIONE	Ø G 3/4" M.
C	ELECTRICAL CONNECTION - BRANCHEMENT ELECTRIQUE ELEKTRISCHER ANSCHLUSS - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	

OPTIONAL



Pompa scarico Drain pump Pompe de vidange Ablaufpumpe Bomba de desague	€ 813,00
---	----------



Recuperatore calore Heat recovery unit Unité de récupération de chaleur Wärmerückgewinnungseinheit Unidad de recuperación de calor	€ 5.455,00
---	------------



Inserto C0021 per 5 teglie inox 500 x 255 X H 200 mm Steel insert C0021 for 5 trays 500 x 255 X H 200 mm Insert en acier C0021 pour 5 plateaux 500 x 255 X H 200 mm Stahleinsatz C0021 für 5 Tabletts 500 x 255 x H 200 mm Inserto de acero C0021 para 5 bandejas 500 x 255 X H 200 mm	€ 192,00
---	----------

S100

€ 5.938,00

La lavaoggetti per eccellenza

Adatta a qualsiasi tipo di oggetto da lavare: vassoi, teglie, pentole grazie alla griglia di supporto inox 550 x 700 mm con una porta che misura 50 cm.

Versatilità massima

Le sue misure e una dotazione completa la rendono la scelta ideale per gastronomie, macellerie e panetterie. Tutte le funzioni inclusi dosatori e temperature sono regolabili dal display elettronico. Il controllo autodiagnostico segnala gli errori in caso di malfunzionamento.

Doppia pompa di lavaggio

Macchina interamente doppia parete con doppio dosatore, questo modello è fornito di due pompe di lavaggio da 500 W che permettono di affrontare i residui di sporco più ostici tipici dei locali in cui si consiglia l'utilizzo di questa lavaoggetti.

Performance insuperabili

Un sistema di lavaggio brevettato uniforma la pressione in tutta l'estensione dei bracci di lavaggio garantendo risultati superbi da ogni singolo getto d'acqua.

Caratteristiche

Ciclo da 60", 120", 180", 240".
Costruzione doppia parete
Doppia pompa di lavaggio
Dosatori peristaltici temporizzati
Piedini regolabili
Filtro pompa e filtro vasca inox
Bracci di lavaggio inox
Thermal interlock

DOTAZIONE STANDARD:

Supporto inox 55 x 70 cm, cesto vassoi 55 x 55 cm, 1 cesto pentole 55 x 55 cm, 1 inserto stoviglie per cesto pentole, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente peristaltico temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

Pompa di scarico, Air break tank.



The ultimate potwasher

Suitable for any wash item: trays, pots and pans thanks to the 550 x 700 mm stainless steel grid with a 500 mm door height.

Maximum versatility

The perfect choice for deli shops, butcheries and bakeries because of its dimensions and a complete range standard equipment. Every function, including dosing pumps and temperatures, can be adjusted with the electronic control panel. The self diagnosis function reports an error message in the event of a malfunction.

Double washing pump

Full double skin machine with two dosing pumps, this model has two 500W washing pumps in order to challenge even the stubborn dirt that we can find in most of the sites where a potwasher is required.

Ultimate performance

A patented wash distribution assembly equalises wash pressure across the full length of the stainless steel wash arm delivering full pressure and a superb result from every wash jet.

Features

- 60", 120", 180", 240".
- Double skin chassis
- Double washing pump
- Peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Stainless steel primary pump filter and secondary tank filter
- Stainless steel washing arms
- Thermal interlock

STANDARD EQUIPMENT:

55 x 70 cm stainless steel grid, 1 tray rack 55 x 55 cm, 1 pot rack 55 x 55 cm, 1 dish insert for pot rack, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

OPTIONAL

Drain pump, Air break tank.

Le lave-ustensiles par excellence

Indiqué pour tout type d'ustensiles à laver : plateaux, plaques, casseroles, grâce à sa grille de support de 550 x 700 mm et à sa porte de 50 cm.

Polyvalence maximale

Ses dimensions et son équipement complet en font le modèle idéal pour les restaurants, boucheries et boulangeries. Toutes les fonctions, y compris doseurs et températures, sont réglables depuis le panneau de commande électronique. Le système d'auto-diagnostic signale toutes les erreurs en cas de problèmes de fonctionnement.

Double pompe de lavage

Appareil entièrement à double paroi avec double doseur, équipé de deux pompes de lavage de 500 W pour éliminer toutes les saletés les plus incrustées typiques des établissements où il est conseillé d'utiliser des lave-ustensiles.

Prestations incomparables

Un système de lavage breveté uniformise la pression sur toute la longueur des bras de lavage, garantissant ainsi d'excellents résultats sur chaque jet d'eau.

Caractéristiques

- Cycle de 60", 120", 180" et 240"
- Double paroi
- Double pompe de lavage
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Pieds réglables
- Filtre pompe et filtre cuve inox
- Bras de lavage inox
- Sécurité thermique de porte

ÉQUIPEMENT STANDARD:

Support inox 55 x 70 cm, panier pour plateaux 55 x 55 cm, 1 panier pour casseroles 55 x 55 cm, 1 insert vaisselles pour panier casseroles, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, doseur liquide de lavage temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES

Pompe de vidange, Air break tank

Die Utensilienspülmaschine par excellence

Eignet sich für jegliche Utensilien wie Tablettts, Backbleche und Töpfe dank der rostfreien Gitterfläche mit 550 x 700 mm sowie einer 50 cm großen Tür.

Maximale Vielseitigkeit

Aufgrund ihrer Maße und einer umfassenden Ausstattung ist sie für Gastronomiebetriebe, Metzgereien und Bäckereien die ideale Wahl. Alle Funktionen einschließlich Dosierer und Temperatur sind über die elektronische Anzeige einstellbar. Das Selbstdiagnose-System zeigt im Fall einer Funktionsstörung die Fehler an.

Zwei Waschpumpen

Komplett doppelwandige Spülmaschine mit zwei Dosierern, dieses Modell ist mit zwei Waschpumpen mit 500 W ausgestattet, wodurch hartnäckigste Verschmutzungen bekämpft werden können, welche für Lokale üblich sind, wo die Verwendung dieser Utensilienspülmaschine empfohlen ist.

Unübertreffliche Leistung

Ein patentiertes Spülsystem sorgt für einheitlichen Druck auf der gesamten Länge der Sprüharme und garantiert so hervorragende Ergebnisse bei jedem einzelnen Wasserstrahl.

Eigenschaften

- Spülprogrammdauer 60", 120", 180", 240".
- doppelwandige Bauweise
- zwei Waschpumpen
- zeitgesteuerte peristaltische Dosierer
- regulierbare Stellfüße
- Pumpenfilter und Tankfilter aus Edelstahl
- Sprüharme aus Edelstahl
- Thermal Interlock

STANDARD AUSSTATTUNG:

Edelstahl-Korb 55 x 70 cm, Korb für Tablettts 55 x 55 cm, 1 Korb für Töpfe 55 x 55 cm, 1 Geschirreinsetz für Topfkorb, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zuund Ablaufrohr.

EXTRAS

Ablaufpumpe, Air-Break-Tank.

El lavaperolas por excelencia

Adecuado para cualquier tipo de objeto a lavar: bandejas, bandejas de horno y ollas gracias a la red de soporte de acero inoxidable de 550 x 700 mm con una puerta que mide 50 cm.

Máxima versatilidad

Sus medidas y una gama completa lo convierten en la elección ideal para charcuterías, carnicerías y panaderías. Todas las funciones, incluidos los dosificadores y las temperaturas, son ajustables desde la pantalla electrónica. La comprobación de autodiagnóstico indica errores en caso de mal funcionamiento.

Dos bombas de lavado

Máquina doble pared con doble dosificador, con dos bombas de lavado 500 W que permiten hacer frente a todos los residuos típicos de los locales en los que se recomienda el uso de este lavaperolas.

Rendimiento insuperable

Un sistema de lavado patentado uniformiza la presión en toda la extensión de los brazos de lavado en acero inox, garantizando resultados excelentes de cada chorro de agua.

Características

- Ciclo de 60", 120", 180", 240"
- Construcción doble pared
- 2 bombas de lavado
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables
- Filtro cuba y filtro bomba en acero inoxidable
- Brazos de lavado de acero inoxidable
- Thermal interlock

STANDARD:

red de apoyo en acero inoxidable 55 x 70 cm, cesta de bandejas de 55 x 55 cm, 1 cesta para ollas 55 x 55 cm, 1 inserto para platos, 1 porta cubiertos, dosificador peristáltico temporizado, dosificador de detergente temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula anti contaminación, manguito de carga y desagüe.

OPCIONAL

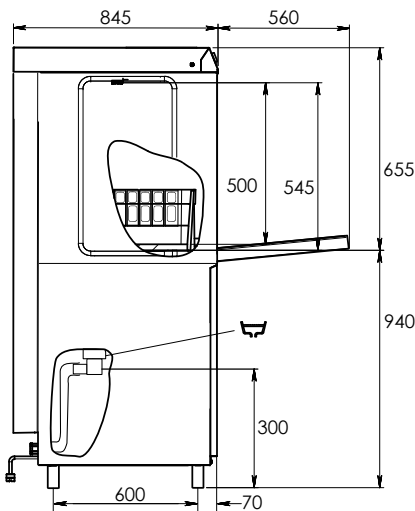
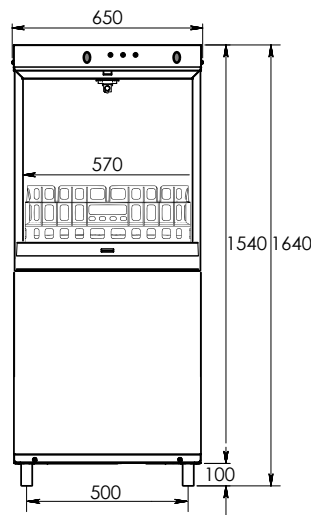
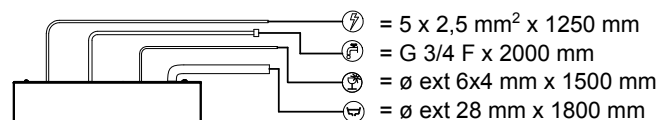
Bomba de drenaje, Air break tank.



S100

Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimension / Peso	650 x 845 x H 1540 142 Kg
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen - Embalaje	0,77 x 0,90 x h 1,66 mt 145 Kg - 1,83 m³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	545mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	500 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	 800  300  300  60
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total*	9000 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	8000 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	3 x 1500 W
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	2 x 500 W / Q = 175 lt/m Hmax = 14 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	40 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	12 lt
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	60" - 120" - 180" - 240"

Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussasse Dimension Cestillo	550 x 700 mm
---	--------------



OPTIONAL



Pompa scarico
Drain pump
Pompe de vidange
Ablaufpumpe
Bomba de desague
€ 265,00



Break tank (risciacquo continuo)
Break tank (continuous rinse)
Break tank (rinçage en continu)
Break tank (kontinuierliches Spülen)
Break tank (aclarado continuo)
€ 662,00



Inserto C0021 per 5 teglie inox 500 x 255 X H 200 mm
Steel insert C0021 for 5 trays 500 x 255 X H 200 mm
Insert en acier C0021 pour 5 plateaux 500 x 255 X H 200 mm
Stahleinsatz C0021 für 5 Tablettis 500 x 255 x H 200 mm
Inserto de acero C0021 para 5 bandejas 500 x 255 X H 200 mm
€ 192,00

S90

€ 4.741,27

La lavaoggetti sottobanco

La più piccola lavaoggetti sottobanco sul mercato permette di lavare vassoi, teglie, pentole grazie alla griglia di supporto inox 50 x 60 cm con una porta che misura 40,5 cm.

Versatilità massima

Con un cesto piatti 50 x 60 cm può lavare fino a 22 piatti per ciclo e tutte le funzioni inclusi dosatori e temperature sono regolabili dal display elettronico. Grazie al soft start di serie è possibile lavare anche i bicchieri più delicati senza nessun rischio di rottura.

Risciacquo garantito

Interamente doppia parete e full optional con doppio dosatore, boiler atmosferico, pompa aumento pressione e break tank per garantire il risciacquo anche in presenza di rete idrica scarsa. Ciclo di autopulizia incluso.

Performance insuperabili

Un sistema di lavaggio brevettato uniforma la pressione in tutta l'estensione dei bracci di lavaggio garantendo risultati superbi da ogni singolo getto d'acqua.

Pulizia e igiene

La vasca completamente stampata da 23 litri elimina possibili accumuli di sporco e rende facile le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Ciclo da 120", 240", 360" e lavaggio continuo
- Doppia parete 10 mm
- Pompa aumento pressione
- Dosatori peristaltici temporizzati
- Piedini regolabili
- Filtro pompa e filtro vasca
- Thermal interlock

DOTAZIONE STANDARD:

supporto inox 50 x 60 cm, supporto per vassoi, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

Optional

- Pompa di scarico.



The undercounter potwasher

The smallest undercounter potwasher on the market allows to fit trays, pots and pans on its 50 x 60 cm stainless steel grid with a door height of 40,5 cm.

Maximum versatility

With a 50 x 60 cm basket there's the possibility to wash up to 22 dishes per cycle and every function, including dosing pumps and temperatures, is adjustable through the display control panel.

With the standard soft-start mode it's possible to wash even the most delicate glasses without any risk of break-up.

Guaranteed rinse

Full optional, double skin machine with rinse-aid and detergent pump, open boiler, booster pump and break tank in order to guarantee the rinsing phase even with low water pressure. Self cleaning cycle included.

Ultimate performance

A patented wash distribution assembly equalises wash pressure across the full length of the wash arm delivering full pressure and a superb result from every wash jet.

Cleanliness and hygiene

A fully pressed deep drawn 30 lt tank eliminates dirt traps and makes clean down easy.

Features

- 120", 240", 360", continuous mode.
- 10 mm double skin machine
- Booster pump
- Peristaltic dosing pumps
- Adjustable feet
- Primary pump filter and secondary tank filter
- Thermal interlock

STANDARD EQUIPMENT:

50 x 60 cm stainless steel grid, support for trays, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

OPTIONAL

Drain pump.

Un lave-ustensiles sous plan

Le plus petit lave-ustensiles à installer sous le plan de travail disponible sur le marché, permet de laver plateaux, plaques, casseroles, grâce à sa grille de support de 50 x 60 cm et à sa porte de 40,5 cm.

Polyvalence maximale

Avec un panier de 50 x 60 cm, il peut laver jusqu'à 22 ustensiles par cycle et toutes les fonctions y compris doseurs et températures, sont réglables depuis le panneau de commande électronique. Grâce au démarrage en douceur de série, cet appareil peut laver les verres les plus délicats sans risquer qu'ils se brisent.

Rinçage garanti

Entièrement à double paroi et full optional avec doseur, boiler atmosphérique, pompe augmentation de pression et break tank pour garantir le rinçage même en cas de faible pression dans le réseau d'eau. Cycle d'auto-nettoyage inclus

Prestations incomparables

Un système de lavage breveté uniformise la pression sur toute la longueur des bras de lavage, garantissant ainsi d'excellents résultats sur chaque jet d'eau.

Nettoyage et hygiène

La cuve entièrement moulée de 23 litres élimine toute possibilité d'accumulation de saleté et facilite l'entretien.

Caractéristiques

- Cycle de 120", 240", 360" et lavage continu
- Double paroi 10 mm
- Pompe augmentation pression
- Doseurs péristaltiques temporisés
- Pieds réglables
- Filtre pompe et filtre cuve
- Sécurité thermique de porte

ÉQUIPEMENT STANDARD:

support inox 50 x 60 cm, support pour plateaux, doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, doseur liquide de lavage temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

ACCESSOIRES

Pompe de vidange

Unterbau-Utensilienspülmaschine

Mit der kleinsten Unterbau-Utensilienspülmaschine am Markt können Tablett, Backbleche und Töpfe dank einer rostfreien Gitterfläche von 50 x 60 cm und einer 40,5 cm großen Tür gespült werden.

Maximale Vielseitigkeit

Mit einem 50 x 60 cm großen Tellerkorb können bis zu 22 Teller pro Spülgang gespült werden und alle Funktionen samt Dosierung und Temperatur sind über die elektronische Anzeige einstellbar.

Dank der serienmäßigen Soft-Start-Funktion können auch die empfindlichsten Gläser gespült werden, ohne dass sie zu Bruch gehen.

Garantiertes Nachspülen

Komplett doppelwandige Ausführung und Vollausstattung mit zwei Dosierern, atmosphärischem Boiler und Break-Tank, damit auch bei niedrigem Wasserdruck das Nachspülen gewährleistet ist. Einschließlich Selbstreinigungsprogramm.

Unübertreffliche Leistung

Ein patentiertes Spülsystem sorgt für einheitlichen Druck auf der gesamten Länge der Sprüharme und garantiert so hervorragende Ergebnisse bei jedem einzelnen Wasserstrahl.

Reinigung und Hygiene

Durch den komplett gestanzten 23-Liter-Tank werden mögliche Schmutzansammlungen vermieden und die Reinigung ist einfacher.

Eigenschaften

- Spülprogrammdauer 120", 240", 360" und Dauerwaschprogramm
- doppelwandige Ausführung 10 mm
- Drucksteigerungspumpe
- zeitgesteuerte peristaltische Dosierer
- regulierbare Stellfüße
- Pumpen- und Tankfilter
- Thermal Interlock

STANDARD-AUSSTATTUNG:

Edelstahl-Korb 50 x 60 cm, Korb für Tablett, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

EXTRAS

Ablaufpumpe.

El lavaperolas de bajo mostrador

El lavavajilla más pequeño del mercado que permite lavar bandejas, y ollas gracias a su red de soporte de acero inoxidable de 50 x 60 cm con una puerta de 40,5 cm.

Máxima versatilidad

Con una cesta platos de 50 x 60 cm, hay la posibilidad de lavar hasta 22 platos por ciclo y todas las funciones, incluidos los dosificadores y las temperaturas, se pueden ajustar con la pantalla electrónica. Gracias a la función soft-start incluida se pueden lavar los cálidos más delicados sin riesgo de rotura.

Enjuague garantizado

Maquina doble pared y con doble dosificador, boiler atmosférico, bomba de aumento de presión y Air Break tank para garantizar el enjuague también con poca presión de red.

Rendimiento insuperable

Un sistema de lavado patentado uniformiza la presión en toda la extensión de los brazos de lavado, garantizando resultados excelentes de cada chorro de agua.

Limpieza e higiene

El tanque de 23 litros completamente moldeado elimina la posible acumulación de suciedad y facilita las operaciones de limpieza. Ciclo de autolimpieza incluido.

Características

- Ciclos 120", 240", 360" y lavado continuo
- Doble pared de 10 mm
- Bomba de aumento de presión
- Dosificadores peristálticos temporizados
- Pies ajustables
- Filtro bomba y filtro cuba
- Thermal interlock

STANDARD:

Soporte de acero inoxidable 50 x 60 cm, soporte bandejas, bomba abrillantadora temporizada, bomba detergente temporizada, válvula para agua caliente, válvula anti-contaminación, manguito de carga de desagüe.

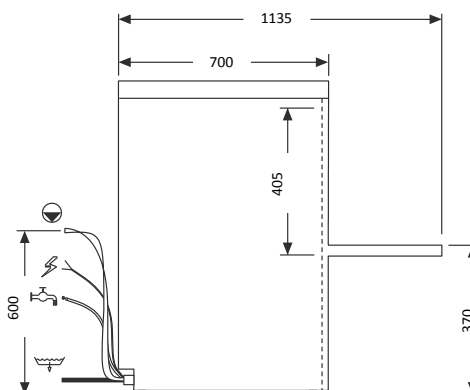
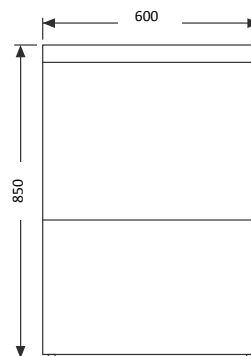
OPCIONAL

Bomba de desagüe.



Dimensioni / Peso Dimensions / Weight Dimensions / Poids Massen / Gewicht Dimensión / Peso	600 x 700 x H 850 67 Kg / 0,45 m³
Dimensioni / Peso / Volume - Imballaggio Dimensions / Weight / Volume - Packaging Dimensions / Poids / Volume - Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimensión / Peso / Volumen - Embalaje	0,67 x 0,78 x h 1,00 mt 70 Kg - 0,53 m³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	405 mm
Altezza massima stoviglie Max. height dishes Hauteur utile Max höhe der gerichte Altura máxima de platos	390 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	660  150
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	6700 W
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	6000 W
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	2100W
Pompa di Lavaggio Wash Pump Pompe de Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	Q = 345 lt/m Hmax = 8,3 mt
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	23 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	7 lt
Consumo Acqua Ciclo Water Consumption Cycle Quantité D'eau Pour Cycle Wasserverbrauch Pro Zyklus Consumo Por Ciclo	2,7 lt
Durata Ciclo Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	120" - 240" - 360" Continuous mode

Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	500 x 600 mm
---	--------------



OPTIONAL



Pompa scarico
Drain pump
Pompe de vidange
Ablaufpumpe
Bomba de desague

€ 265,00



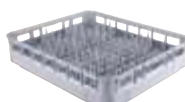
COD. CPP 6001 500x600 mm
Cestello quadrato bicchieri
Glass square basket
Panier à verres
Korb für gläser
Cesto cuadrado vasos

€ 151,00



COD. CPP 6002 500x600 mm
Cestello quadrato piatti (22 piatti)
Dish square basket (22 dishes)
Panier à vaisselle (22 assiettes)
Tellerkorb (22 teller)
Cesto cuadrado platos (22 platos)

€ 151,00



COD. CPP 6003 500x600 mm
Cestello quadrato vassoio
Spoon square basket
Panier carré à couvert
Viereckiger basteckbekorb
Cesto cuadrado cubiertos

€ 151,00

Lavastoviglie a cesto trainato

Rack conveyor dishwashers

Tunnel de lavage

Korodurchlaufmaschine

Tunel de lavado

Lavastoviglie a cesto trainato

Costruzione modulare.

Dal modulo di partenza in base al progetto vengono costruite e adattate le versioni più complesse per ottenere risultati e produttività man mano più elevati.

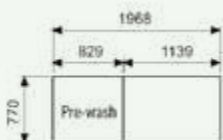
Ct120

con singola vasca che comprende lavaggio e risciacquo con produttività di 120 cesti orari.



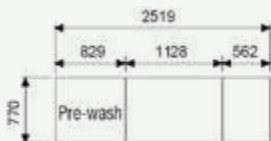
Ct200

viene aggiunto il modulo di prelavaggio con produttività di 200 cesti orari.



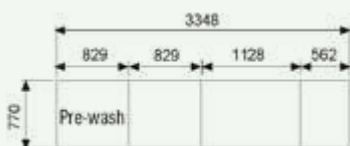
Ct270

si aggiunge il modulo di risciacquo multiplo con produttività di 270 cesti orari.



Ct320

Prelavaggio, due moduli di lavaggio e risciacquo multiplo con produttività di 320 cesti orari.



Ogni progetto segue il suo corso e può essere adattato secondo le necessità e gli spazi disponibili dai nostri progettisti aggiungendo optional (come il modulo di asciugatura o il recuperatore di calore) e i relativi tavoli.

Altezza utile di carico 45 cm

Consente di lavare, oltre a piatti e bicchieri, anche vassoi, contenitori e utensili da cucina.



Costruzione a doppia parete

Riduce le dispersioni termiche e la rumorosità, le porte sono in doppia parete con coibentazione.



Filtri vasca integrali

Il filtro è composto da una superficie piana inclinata verso l'esterno così da facilitare lo scorrimento dei rifiuti solidi ivi raccolti e da un cestello in cui questi confluiscono, posizionato in posizione facilmente raggiungibile dall'operatore che può essere svuotato in pochi secondi.



Traino cesti con guide laterali

Rispetto alla tradizionale guida di avanzamento centrale permette un migliore lavaggio dal basso della zona centrale del cesto ed una migliore accessibilità delle vasche per la pulizia. I denti in acciaio e slitta di trasporto su pattini in materiale sintetico antifrizione.



Pompe a doppio flusso

Viene eliminata la divisione del flusso in pressione a valle della pompa di lavaggio ottenendo una efficienza superiore, minori perdite di carico e minore rumorosità.



Risciacquo costante

Optional su richiesta, utilizza una pompa di risciacquo da 200 W per garantire la pressione e la portata del risciacquo qualunque siano le condizioni di fornitura della rete idrica. L'alimentazione al boiler avviene attraverso un dispositivo anti inquinamento "break tank" omologato secondo la normativa inglese WRAS.



Risciacquo multiplo

Permette di riutilizzare l'acqua pulita del risciacquo finale per effettuare un risciacquo intermedio tramite due bracci superiori ed uno inferiore ed un

pre-risciacquo con un braccio installato alla fine della camera di lavaggio. Questo terzo risciacquo rimuove la maggior parte del detergente che rimane così nella zona di lavaggio, senza interferire con l'acqua di risciacquo. Il risciacquo può essere così effettuato con consumi bassissimi, fino a 0,8 lt per cesto.

È ospitato in un modulo della lunghezza di 550 mm.



Modulo di asciugatura

Optional su richiesta. Modulo lungo 600 mm, realizzato a doppia parete. Funziona a bassa temperatura (65 °C) per una azione delicata sulle stoviglie; utilizza una grande portata di aria (1.400 m³/hr) prelevata dall'esterno e quindi relativamente secca, mossa da una turboventola ad alta potenza (550 W).



Sistema di recupero calore

Questo dispositivo condensa il vapore acqueo presente all'interno della lavastoviglie utilizzandone il calore latente per riscaldare l'acqua in ingresso al boiler così da permettere di ridurre la potenza installata di 5 kW. Utilizza una ventola per l'aspirazione del vapore e due batterie di scambio termico.



Modular construction.

From the starting module we develop the most complex projects in order to achieve higher results and productivity.

Ct120
starting module with single tank which includes washing and rinsing with a productivity of 120 racks per hour

Ct200
The pre-wash module is added with a productivity of 200 racks per hour.

Ct270
The multiple rinsing module is added with a productivity of 270 racks per hour.

Ct320
Prewash, two washing modules and multiple rinse with a productivity of 320 racks per hour.

Each project follows its own course and can be adapted according to the needs and spaces available by our designers by adding options (such as the drying module or the heat recovery unit) and the relative tables/accessories.

Useful height 45 cm
It allows you to wash, in addition to plates and glasses, also trays, containers and kitchen utensils.

Double wall construction
Reduces heat loss and noise, the doors are double-skinned with insulation.

Integral tank filters
The filter consists of a flat surface inclined towards the outside so as to facilitate the sliding of the solid waste collected there and a basket into which these flow for the easy access by the operator.

Side guides for the rack
Compared to the traditional central advancement guide, it allows better washing of the central area of the basket from below and better accessibility of the tanks for cleaning. The teeth are made of steel while the transport slide on skids are made of anti-friction synthetic material.

Double flow pumps
The division of the flow under pressure downstream of the washing pump is eliminated, obtaining higher efficiency, lower pressure drops and lower noise.

Constant rinse
Optional on request, it uses a 200 W rinse pump to guarantee the pressure and flow rate of the rinse whatever the water supply conditions. The boiler is fed through a "break tank" anti-pollution device approved according to the English WRAS standard.

Multiple rinse
It allows you to reuse the clean water from the final rinse to carry out an intermediate rinse using two upper and one lower arms and a pre-rinse with an arm installed at the end of the washing chamber. This third rinse removes most of the detergent which thus remains in the washing area, without interfering with the rinse water. Rinsing can thus be carried out with very low consumption, up to 0.8 liters per basket. It is housed in a 550 mm long module.

Drying module
Optional upon request. Module 600 mm long, made with double walls. It works at low temperature (65 ° C) for a delicate action on the dishes; uses a large flow of air (1,400 m³ / hr) taken from outside and therefore relatively dry, moved by a high-power turbofan (550 W).

Heat recovery system
Optional upon request. This device condenses the water vapor present inside the dishwasher using its latent heat to heat the water entering the boiler so as to reduce the installed power by 5 kW. It uses a steam suction fan and two heat exchange batteries.

Construction modulaire.

Dès le module de départ, nous développons les projets les plus complexes afin d'obtenir des résultats et une productivité plus élevés.

Ct120
Module de base avec cuve unique qui comprend le lavage et le rinçage avec une productivité de 120 paniers par heure

Ct200
Le module de pré lavage est ajouté avec une productivité de 200 paniers par heure.

Ct270
Le module de rinçage multiple s'ajoute avec une productivité de 270 paniers par heure.

Ct320
Pré lavage, deux modules de lavage et rinçage multiple avec une productivité de 320 paniers par heure.

Chaque projet suit son propre parcours et peut être adapté en fonction des besoins et des espaces disponibles par nos concepteurs en ajoutant des options (comme par exemple le module de séchage ou le récupérateur de chaleur) et les tables/accessoires correspondants.

Hauteur utile 45 cm
Il vous permet de laver, en plus des assiettes et des verres, également des plateaux, des récipients et des ustensiles de cuisine.

Construction à double paroi
Réduit les pertes de chaleur et le bruit, les portes sont à double paroi avec isolation.

Filtres de cuve intégrés
Le filtre est constitué d'une surface plane inclinée vers l'extérieur de manière à faciliter le glissement des déchets solides y collectés et d'un panier dans lequel ceux-ci s'écoulent pour un accès facile par l'opérateur.

Guides latéraux pour le panier
Par rapport au guide d'avancement central traditionnel, il permet un meilleur lavage de la zone centrale du panier par le bas et une meilleure accessibilité des cuves pour le nettoyeur. Les dents sont en acier tandis que la glissière de transport sur patins est en matière synthétique antifriction.

Pompes à double flux
La division du flux sous pression en aval de la pompe de lavage est supprimée, ce qui permet d'obtenir un rendement supérieur, des pertes de charge plus faibles et un bruit moindre.

Rinçage constant
En option sur demande, il utilise une pompe de rinçage 200 W pour garantir la pression et le flux du rinçage quelles que soient les conditions d'alimentation en eau. La chaudière est alimentée par un dispositif anti-pollution "break tank" homologué selon la norme anglaise WRAS.

Rinçage multiple
Il permet de réutiliser l'eau propre du rinçage final pour effectuer un rinçage intermédiaire à l'aide de deux bras supérieur et un bras inférieur et d'un pré-rinçage avec un bras installé à l'extrémité de la chambre de lavage. Ce troisième rinçage élimine l'essentiel du détergent qui reste ainsi dans la zone de lavage, sans interférer avec l'eau de rinçage. Le rinçage peut ainsi être réalisé avec une consommation très faible, jusqu'à 0,8 litre par panier. Il est logé dans un module de 550 mm de long.

Module de séchage
Facultatif sur demande. Module de 600 mm de long, réalisé avec des doubles parois. Il fonctionne à basse température (65 ° C) pour une action délicate sur la vaisselle; utilise un débit d'air important (1 400 m³ / h) prélevé de l'extérieur et donc relativement sec, déplacé par un turboréacteur de forte puissance (550 W).

Système de récupération de chaleur
Facultatif sur demande. Ce dispositif condense la vapeur d'eau présente à l'intérieur du lave-vaisselle en utilisant sa chaleur latente pour chauffer l'eau entrant dans la chaudière afin de réduire la puissance installée de 5 kW. Il utilise un ventilateur d'aspiration de vapeur et deux batteries d'échange thermique.

Modularer Aufbau.

Ausgehend vom Startmodul werden - je nach Projekt - komplexere Projekte aufgebaut und angepasst, um schrittweise höhere Ergebnisse und Produktivität zu erzielen.

Ct120
Mit einem einzigen Tank, der Spülen und Abspülen beinhaltet, mit einer Leistung von 120 Körben pro Stunde.

Ct200
Es wird das Vorspülmodul mit einer Leistung von 200 Körben pro Stunde hinzugefügt.

Ct270
Es wird das Mehrfachspülmodul mit einer Leistung von 270 Körben pro Stunde hinzugefügt.

Ct320
Vorspülung, zwei Spülmodule und Mehrfachspülung mit einer Produktivität von 320 Körben pro Stunde.

Jedes Projekt nimmt seinen eigenen Verlauf und kann von unseren Konstrukteuren je nach Bedarf und verfügbarem Platz angepasst werden, indem optionale Extras (wie das Trocknungsmodul oder die Wärmerückgewinnungseinheit) und zugehörige Tische hinzugefügt werden.

Nutzbare Ladehöhe 45 cm
Hier können Sie neben Tellern und Gläsern auch Tablett, Behälter und Küchenutensilien waschen.

Doppelwandige Konstruktion
Reduziert Wärmeverlust und Lärm, Türen sind doppelwandig mit Isolierung.

Integrierte Tankfilter
Der Filter besteht aus einer ebenen Fläche, die nach außen geneigt ist, um den Durchfluss der dort gesammelten festen Abfälle zu erleichtern, und aus einem Korb, in den diese Abfälle fließen und der sich in einer für den Bediener leicht erreichbaren Position befindet und in wenigen Sekunden entleert werden kann.

Korbförderer mit Seitenführungen
Im Vergleich zur traditionellen zentralen Vorschubführung ermöglicht sie eine bessere Reinigung von unten im zentralen Bereich des Korbes und eine bessere Zugänglichkeit der Tanks für die Reinigung. Stahlzähne und Transportschlitten auf reibungsarmen Kunststoffgleitern.

Pumpen mit doppeltem Durchfluss
Die Teilung des Druckstroms hinter der Waschpumpe entfällt, was zu einem höheren Wirkungsgrad, geringeren Druckverlusten und weniger Geräuschen führt.

Ständige Abspülung
Auf Wunsch wird eine 200-W-Spülpumpe eingesetzt, die unabhängig von den Bedingungen der Wasserversorgung den Abspüldruck und die Durchflussmenge garantiert. Der Kessel wird von einer nach dem englischen WRAS-Standard zugelassenen "Break Tank"-Verschmutzungsschutzeinrichtung versorgt.

Mehrfachabspülung
Ermöglicht die Wiederverwendung des sauberen Wassers aus der letzten Abspülung, um eine Zwischenabspülung mit zwei Armen oben und einem Arm unten und eine Vorabspülung mit einem Arm am Ende der Spülkammer durchzuführen. Diese dritte Abspülung entfernt den größten Teil des Reinigungsmittels, das somit im Spülbereich verbleibt, ohne das Spülwasser zu beeinträchtigen. Die Spülung kann somit mit einem sehr geringen Verbrauch von bis zu 0,8 Litern pro Korb erfolgen. Er ist in einem 550 mm langen Modul untergebracht.

Trocknungsmodul
Optionen auf Anfrage. Modul 600 mm lang, doppelwandig ausgeführt. Es arbeitet bei niedriger Temperatur (65 ° C) für eine schonende Einwirkung auf das Geschirr; es verwendet einen großen Luftstrom (1.400 m³/h), der von außen kommt und daher relativ trocken ist und von einem Hochleistungs-Turbolüfter (550 W) bewegt wird.

System zur Wärmerückgewinnung
Dieses Gerät kondensiert den im Geschirrspüler vorhandenen Wasserdampf und nutzt seine latente Wärme, um das in den Kessel eintretende Wasser zu erwärmen, so dass die installierte Leistung um 5 kW reduziert wird. Es verwendet einen Ventilator für die Dampfabsaugung und zwei Wärmetauscherspulen.

Construcción modular.

Desde el módulo de inicio desarrollamos los proyectos más complejos con el fin de lograr mayores resultados y productividad.

Ct120
Módulo de partida con cuba única que incluye lavado y aclarado con una productividad de 120 cestas por hora

Ct200
Se añade el módulo de prelavado con una productividad de 200 cestas por hora.

Ct270
Se añade el módulo de aclarado múltiple con una productividad de 270 cestas por hora.

Ct320
Prelavado, dos módulos de lavado y aclarado múltiple con una productividad de 320 cestas por hora.

Cada proyecto sigue su propio curso y se puede adaptar según las necesidades y espacios disponibles por nuestros diseñadores agregando opciones (como el módulo de secado o la unidad de recuperación de calor) y las respectivas mesas/accesorios.

Altura útil 45 cm
Permite lavar, además de platos y vasos, también bandejas, recipientes y utensilios de cocina.

Construcción de doble pared
Reduce la pérdida de calor y el ruido, las puertas son de panel doble con aislamiento.

Filtros de tanque integrales
El filtro consta de una superficie plana inclinada hacia el exterior para facilitar el deslizamiento de los residuos sólidos allí recogidos y una cesta por la que fluyen estos para el fácil acceso del usuario final.

Guías laterales para la cesta
En comparación con la guía de avance central tradicional, permite un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y una mejor accesibilidad a la cuba para la limpieza. Los dientes están hechos de acero mientras que el carro de transporte sobre patines está hecho de material sintético antifricción.

Bombas de doble flujo
Se elimina la división del caudal a presión aguas abajo de la bomba de lavado, obteniendo mayor eficiencia, menores caídas de presión y menor ruido.

Aclarado constante
Opcional bajo pedido, utiliza una bomba de aclarado de 200 W para garantizar la presión y el caudal sean cuales sean las condiciones de suministro de agua. La caldera se alimenta a través de un dispositivo anticontaminación "break tank" homologado según la norma inglesa WRAS.

Aclarado múltiple
Permite reutilizar el agua limpia del aclarado final para realizar un aclarado intermedio utilizando dos brazos superiores, uno inferior y un aclarado previo con un brazo instalado al final de la cámara de lavado. Esta tercera fase elimina la mayor parte del detergente que queda así en la zona de lavado, sin interferir con el agua del aclarado. De este modo se realiza todo con un consumo de agua muy reducido, hasta 0,8 litros por cesta. Está alojado en un módulo de 550 mm de largo.

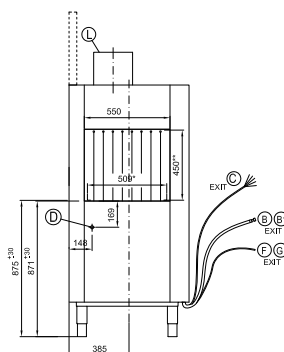
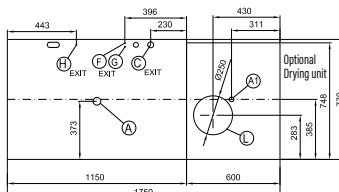
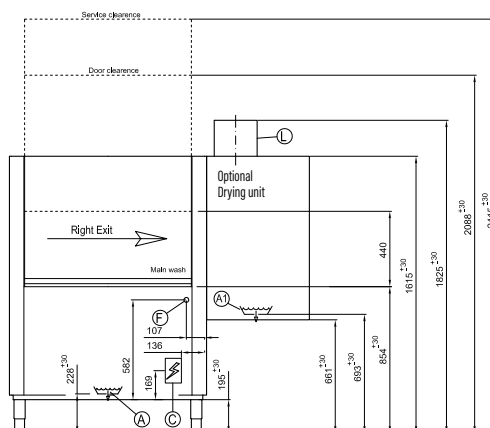
Módulo de secado
Opcional a pedido. Módulo de 600 mm de largo, realizado con doble pared. Funciona a baja temperatura (65 ° C) para una acción delicada sobre la vajilla; utiliza un gran caudal de aire (1.400 m³ / h) extraído del exterior y, por tanto, relativamente seco, movido por un turboventilador de alta potencia (550 W).

Sistema de recuperación de calor
Opcional a pedido. Este dispositivo condensa el vapor de agua presente en el interior del lavavajillas utilizando su calor latente para calentar el agua que entra en la caldera con el fin de reducir la potencia instalada en 5 kW. Utiliza un ventilador de succión de vapor y dos baterías de intercambio de calor.

CT 120

€ 13.136,00

Dimensioni / Peso / Volume Dimensions / Weight / Volume Dimensions / Poids / Volume Massen / Gewicht / Volumen Dimension / Peso / Volumen	115,0 x 77,0 x H 161,5 cm 174 Kg 3,5 m ³
Dimensioni / Peso / Volume – Imballaggio Dimensions / Weight / Volume – Packaging Dimensions / Poids / Volume – Emballage Massen / Gewicht / Volumen – Verpackung Dimension / Peso / Volumen – Embalaje	128,0 x 92,0 x H 180,0 cm 240 Kg m ³ 2,12
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta*	450 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	120 racks/h max.
Piatti/ora Plates/hour Assiettes/h. Korbe/stunde Platos/hora*	2160
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	Hot feed 23,5 Kw - cold feed (optional) 29,7 Kw-cold feed, heat recovery (optional) 25,2 Kw
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	10,5 Kw
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	10,5 Kw
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	P = 1,5 Kw ; Q = 750 lt/m
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	70 lt
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	17 lt
Consumo Acqua/Cesto Water Consumption/Rack Quantité D'eau Pour panier Wasserverbrauch Pro Korb Consumo agua/Cesta	1,3 lt
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaumasse Dimension Cestillo	500 x 500 mm



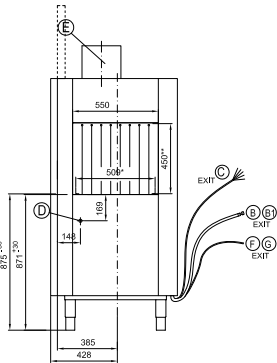
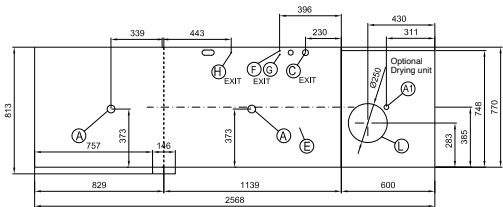
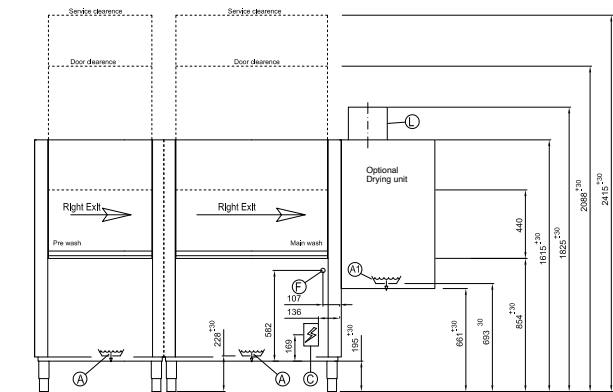
* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A	Ø 1"1/2 M	D	Ø PG11	End switch
A1	Ø 31 M	E	Ø 250	Steam exhaust
B	G 3/4" M	F	Ø 14 M	Detergent Inlet
B1	G 3/4" M	G	Ø 7 M	Rinse aid Inlet
C	PG36	H	Ø 6	Equipotential
		L	Ø 250	Dryer suction

CT 200

€ 20.930,00

Dimensioni / Peso / Volume Dimensions / Weight / Volume Dimensions / Poids / Volume Massen / Gewicht / Volumen Dimension / Peso / Volumen	196,8 x 81,3 x H 161,5 cm 291 Kg 4,9 m³
Dimensioni / Peso / Volume – Imballaggio Dimensions / Weight / Volume – Packaging Dimensions / Poids / Volume – Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen – Embalaje	210,0 x 92,0 x H 185,0 cm 300 kg - 3,57 m³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta*	450 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	200 racks/h max.
Piatti/ora Plates/hour Assiettes/h. Korbe/stunde Platos/hora*	3600
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	Hot feed 30,2 Kw - cold feed (optional) 42,2 Kw-cold feed, heat recovery (optional) 34,2 Kw
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	16 Kw
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	10,5 Kw
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	P = 1,5 Kw x 2; Q = 750 lt/m
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	70 lt prewash 70 lt wash
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	17 lt
Consumo Acqua/Cesto Water Consumption/Rack Quantité D'eau Pour panier Wasserverbrauch Pro Korb Consumo agua/Cesta	1,3 lt
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussmasse Dimension Cestillo	500 x 500 mm



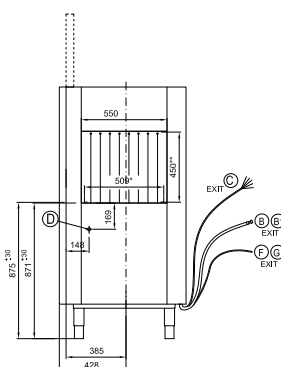
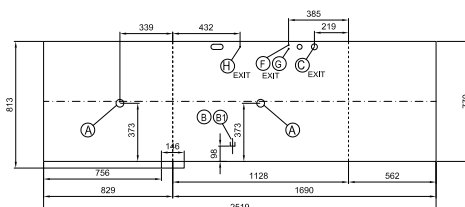
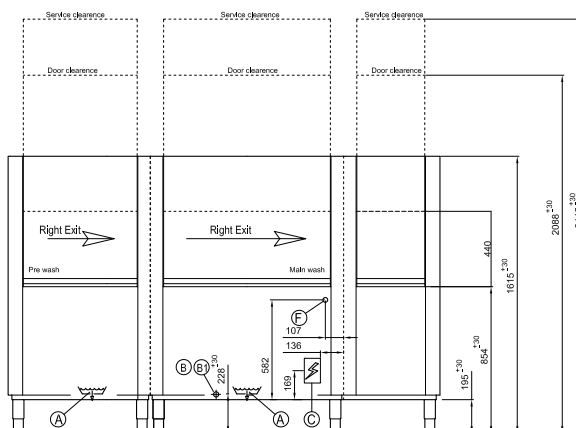
* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A	Ø 1"1/2 M	D	Ø PG11	End switch
A1	Ø 31 M	E	Ø 250	Steam exhaust
B	G 3/4" M	F	Ø 14 M	Detergent Inlet
B1	G 3/4" M	G	Ø 7 M	Rinse aid Inlet
C	PG36	H	Ø 6	Equipotential
		L	Ø 250	Dryer suction

CT 270

€ 29.405,00

Dimensioni / Peso / Volume Dimensions / Weight / Volume Dimensions / Poids / Volume Massen / Gewicht / Volumen Dimension / Peso / Volumen	2519 x 770 x 1615/ 2088 mm (open) 400 Kg 5,3 m ³
Dimensioni / Peso / Volume – Imballaggio Dimensions / Weight / Volume – Packaging Dimensions / Poids / Volume – Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen – Embalaje	0,92 x 3,01 x H1,9 mt 420 Kg 5,3 m ³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta*	450 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	270 racks/h max.
Piatti/ora Plates/hour Assiettes/h. Korbe/stunde Platos/hora*	4860
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	Hot feed 25 Kw – Cold feed (optional) 34,4 Kw Cold feed, heat recovery (optional) 28,6 kw
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	10,5 Kw
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	10,5 Kw
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	P = 1,5 Kw x 2; Q = 750 lt/m
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	70lt prewash 70lt wash
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	17 lt
Consumo Acqua/Cesto Water Consumption/Rack Quantité D'eau Pour panier Wasserverbrauch Pro Korb Consumo agua/Cesta	1,3 lt
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbausmasse Dimension Cestillo	500 x 500 mm



* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A	Ø 1"1/2 M	D	Ø PG11	End switch
A1	Ø 31 M	E	Ø 250	Steam exhaust
B	G 3/4" M	F	Ø 14 M	Detergent Inlet
B1	G 3/4" M	G	Ø 7 M	Rinse aid Inlet
C	PG36	H	Ø 6	Equipotential
		L	Ø 250	Dryer suction

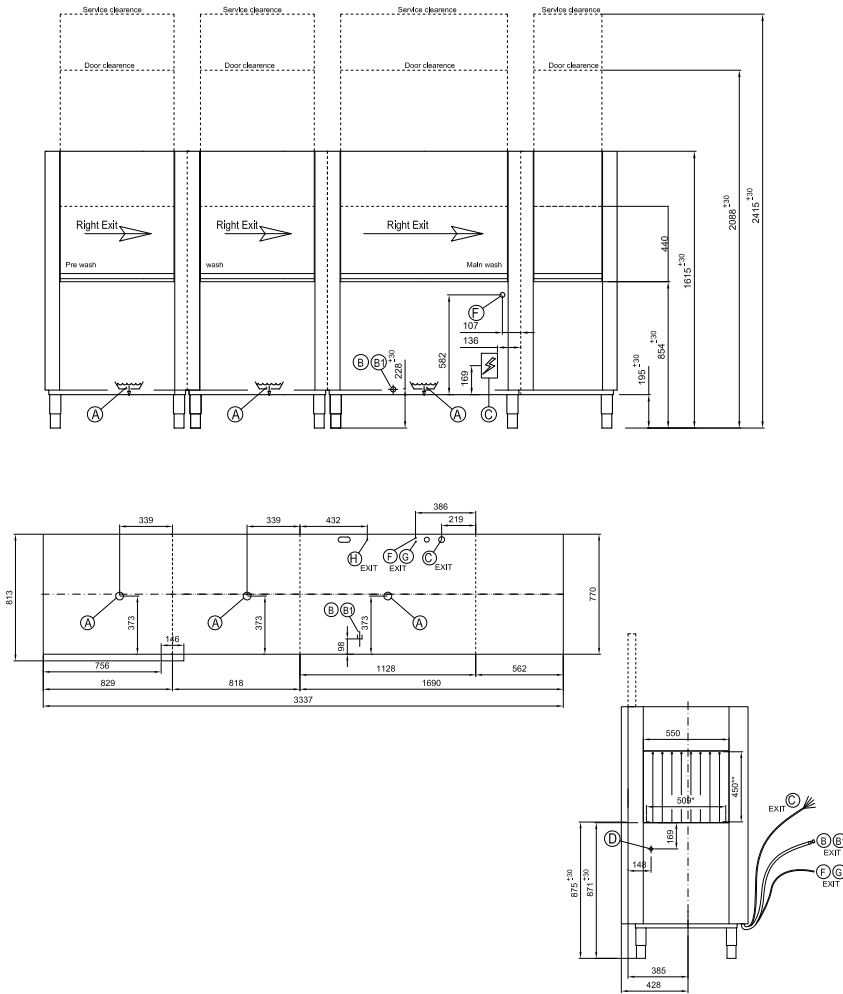
CT 320

€ 36.653,00

Dimensioni / Peso / Volume Dimensions / Weight / Volume Dimensions / Poids / Volume Massen / Gewicht / Volumen Dimension / Peso / Volumen	3348 x 770 x 1615/ 2088 mm (open) 530 Kg 9,8 m ³
Dimensioni / Peso / Volume – Imballaggio Dimensions / Weight / Volume – Packaging Dimensions / Poids / Volume – Emballage Massen / Gewicht / Volumen - Verpackung Dimension / Peso / Volumen – Embalaje	0,92 x 3,7 x H1,9 mt 550 Kg 9,8 m ³
Apertura porta Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta*	450 mm
Produzione Oraria Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	320 racks/h max
Piatti/ora Plates/hour Assiettes/h. Korbe/stunde Platos/hora*	5760
Alimentazione Elettr. Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50Hz
Potenza Totale Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total	Hot feed 38 Kw – Cold feed (optional) 52,4 Kw Cold feed, heat recovery (optional) 47,1 kw
Resistenza Boiler Boiler Heating Elem. Resist. Chaudiere Boiler Heizung Resistencia Calderin	16 Kw
Resistenza Vasca Tank Heating Elem. Resist. Cuve Tankheizung Resistencia Cuba	1st wash tank 10,5 Kw 2nd wash tank 6 Kw
Pompa Di Lavaggio Wash Pump Pompe De Lavage Spülpumpe Bomba De Lavado	P = 1,5 Kw x 3; Q = 750 lt/m
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	70lt prewash 70lt 1st wash 70lt 2nd wash
Capacità Boiler Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	17 lt
Consumo Acqua/Cesto Water Consumption/Rack Quantité D'eau Pour panier Wasserverbrauch Pro Korb Consumo agua/Cesta	1,3 lt
Dimensione Cestello Basket Dimension Dimension Panier Korbaussmasse Dimension Cestillo	500 x 500 mm



Lavastoviglie a cesto trainato



A	Ø 1 1/2 M	D	Ø PG11	End switch
A1	Ø 31 M	E	Ø 250	Steam exhaust
B	G 3/4" M	F	Ø 14 M	Detergent Inlet
B1	G 3/4" M	G	Ø 7 M	Rinse aid Inlet
C	PG36	H	Ø 6	Equipotential
		L	Ø 250	Dryer suction

* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

Optional

CT120-CT 200

CT270-CT 320

Rack conveyor dishwashers

Tunnel de lavage

Korodurchlaufmaschine

Tunel de lavado

COD. CTRC / € 6.544,00

Recuperatore di calore e condensa vapori da abbinare ad asciugatura solo per macchine alimentate ad acqua fredda 400v3~50hz ventilatore kw 0,18

Heat recovery and steam condensing module to be coupled with drying module - only for cold water fed machines 400v3~50hz - electric fan power: 0,18 kw

Récupération de chaleur et unité de condensation de vapeur; être couplé uniquement avec l'unité de séchage.pour machines alimenté à froid 400v - 3 - 50 hz. puissance de ventilateur électrique 0,18 kw

Wärmerückgewinnungseinheit und wraenabsaugvorrichtung in verbindung mit der trockenzone und - kaltwasserversorgung 400v/50hz/3ph - leistung lüftungsventilator 0,18 kw

Unidad de recuperación de calor y de condensación de vapor; sólo acoplado con la unidad de secado. para máquinas alimentadas con agua fría 400v - 3 - 50 hz.potencia ventilador electrico 0,18 kw.



COD. CTAF / € 642,00

Potenziamento alimentazione acqua fredda

Cold water feed version

Alimentation électrique pour connexion à l'eau froide

Kaltwasser - anschluss

Potenciamiento eléctrico para conexión con agua fría



COD. CTDD / € 636,00

Dosatore tensioattivo brillantante e detergente

Built-in rinse-aid and detergent injectors

Dosage brillant et detergent surfactant

Washmitteldosiergerät und klarspülmitteldosiergerät

Dosificación tensioactiva brillante y detergente



COD. CTTA/ € 7.315,00

Tunnel di asciugatura elettrico 400v3~50hz - resistenza kw 6 ventilatore

kw 0,55 - portata 1000 m³/h - l = mm 700

Electric drying module 400v3~50hz - total el. loading: 6 kw electric fan power: 0,55 kw - air delivery 1000 cu.m./h - w = mm 700

Module de sechage électrique 400 v 3 - 50 hz; puissance totale 6kw, puissance du ventilateur électrique 0,55 kw, portée 1000 m³/h; l = mm 700

Elektrische trockenzone 400v/50hz/3ph - heizungen 6 kw - leistung lüftungsventilator 0,55 kw - umwslleistung 1000 m³/h - l = 700 mm

Módulo de secado eléctrico 400 v 3 - 50 hz; potencia total 6kw, potencia del ventilador eléctrico 0,55 kw, capacidad 1000 m³/h; l = 700 mm



COD. CTABT / € 1.211,00

Break tank (risciacquo continuo)

Break tank (continuous rinse)

Break tank (rinçage en continu)

Break tank (kontinuierliches Spülen)

Break tank (aclarado continuo)



COD. CTX / € 335,00

Interruttore di emergenza

Emergency switch

Interrupteur d'urgence

Notschalter

Interruptor de emergencia



COD. CTSEZ / € 1.761,00 PER OGNI SEZIONAMENTO

FOR ANY SECTIONING/ POUR CHAQUE SECTION/ FÜR JEDEN ABSCHNITT/ PARA CADA SECCIONAMIENTO

Sezionamento in moduli separati

Sectioning into separate modules

Sectionnement en modules séparés

Aufteilung in separate Module

Seccionado en módulos separados



Accessori

CT120-CT 200

CT270-CT 320

Accessories

Accessoires

Zubehör

Accesorios

COD. CT168 / € 3.093,00

Curva a rulli a 90° con vasca e gambe l x p x h mm 1100 x 1110 x 875

90° roller curve - with basin and legs w x d x h mm 1100 x 1110 x 875

Courbe en rouleau avec bassin et jambes w x d x h mm 1110 x 1110 x 875

Rommbahn Bogen 90° mit auffangbecken und fußgestell l x t x h 1100 x 1110 x 875 mm

Curva de rodillos con cuba y patas w x d x h mm 1100 x 1110 x 875



COD. CT166 / € 2.116,00

Rulliera rettilinea mm 1100 con vasca e gambe l x p x h mm 1100 x 630 x 875

Straight roller unit mm 1100 with basin and legs w x d x h mm 1100 x 630 x 875

Unité à rouleaux droit 1100 avec bassin et jambes w x d x h mm 1100 x 630 x 875

Rollbahn gerade mit auffangbecken und fußgestell l x t x h 1100 x 630 x 875 mm

Unidad de rodillo recta 1100 con cuba y piernas w x d x h mm 1100 x 630 x 875



COD. CT167 / € 2.779,00

Rulliera rettilinea mm 1600 con vasca e gambe l x p x h mm 1600 x 630 x 875

Straight roller unit mm 1600 with basin and legs w x d x h mm 1600 x 630 x 875

Unité à rouleaux droit 1600 avec bassin et jambes w x d x h mm 1600 x 630 x 875

Rollbahn gerade mit auffangbecken und fußgestell l x t x h 1600 x 630 x 875 mm

Unidad de rodillo recta 1600 con cuba y piernas w x d x h mm 1600 x 630 x 875

COD. CT186 / € 3.059,00

Rulliera rettilinea mm 2100 con vasca e gambe l x p x h mm 2100 x 630 x 875

Straight roller unit mm 2100 with basin and legs w x d x h mm 2100 x 630 x 875

Unité à rouleaux droit 2100 avec bassin et jambes w x d x h mm 2100 x 630 x 875

Rollbahn gerade mit auffangbecken und fußgestell l x t x h 2100 x 630 x 875 mm

Unidad de rodillo recta 2100 con cuba y piernas w x d x h mm 2100 x 630 x 875

COD. CT137 / € 117,00

Anello in gomma

Dump hole rubber lining

Anneau de caoutchouc

Gummiring für abfallschacht

Anillo de goma



Ø = 168 mm

COD. CT456 / € 1.928,00 / L 1200 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita sinistra con vasca e alzatina

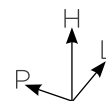
mm 1200 - l x p x h mm 1200 x 720 x 850

Sorting table with sink and splashback mm 1200 for left exit machines

Table de tri avec cuve et splashback 1200 mm pour machines à sortie gauche

Zulauf Tisch anordnung links - mit becken und aufkantung 1200 mm

Mesa de clasificación con cuba y splashback 1200 mm para maquinas de salida izquierda



COD. CT457 / € 1.848,00 / L 1500 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita sinistra con vasca e alzatina

mm 1500 - l x p x h mm 1500 x 720 x 850

Sorting table with sink and splashback mm 1500 for left exit machines

Table de tri avec cuve et splashback 1500 mm pour machines à sortie gauche

Zulauf Tisch anordnung links - mit becken und aufkantung 1500 mm

Mesa de clasificación con cuba y splashback 1500 mm para maquinas de salida izquierda



500 x 400 mm

Dimensioni vasca

Sink dimension

Dimensions de la cuve

Schüssel-Abmessungen

Dimension de la cuba

COD. CT458 / € 2.264,00 / L 1800 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita sinistra con vasca e alzatina

mm 1800 - l x p x h mm 1800 x 720 x 850

Sorting table with sink and splashback mm 1800 for left exit machines

Table de tri avec cuve et splashback 1800 mm pour machines à sortie gauche

Zulauf Tisch anordnung links - mit becken und aufkantung 1800 mm

Mesa de clasificación con cuba y splashback 1800 mm para maquinas de salida izquierda

COD. CT451 / € 1.928,00 / L 1200 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita destra con vasca e alzatina

mm 1200 - l x p x h mm 1200 x 720 x 850

Sorting table with sink and splashback mm 1200 for right exit machines

Table de tri avec cuve et splashback 1200 mm pour machines à sortie droit

Zulauf Tisch anordnung rechts - mit becken und aufkantung 1200 mm

Mesa de clasificación con cuba y splashback 1200 mm para maquinas de salida derecha

COD. CT452 / € 1.965,00 / L 1500 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita destra con vasca e alzatina

mm 1500 - l x p x h mm 1500 x 720 x 850

Sorting table with sink and splashback mm 1500 for right exit machines

Table de tri avec cuve et splashback 1500 mm pour machines à sortie droit

Zulauf Tisch anordnung rechts - mit becken und aufkantung 1500 mm

Mesa de clasificación con cuba y splashback 1500 mm para maquinas de salida derecha



500 x 400 mm

Dimensioni vasca

Sink dimension

Dimensions de la cuve

Schüssel-Abmessungen

Dimension de la cuba

COD. CT453 / € 2.264,00 / L 1800 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita destra con vasca e alzatina

mm 1800 - l x p x h mm 1800 x 720 x 850

Sorting table with sink and splashback mm 1800 for right exit machines

Table de tri avec cuve et splashback 1800 mm pour machines à sortie droit

Zulauf Tisch anordnung rechts - mit becken und aufkantung 1800 mm

Mesa de clasificación con cuba y splashback 1800 mm para maquinas de salida derecha

COD. CT441/ € 2.064,00 / L 1200 X P 720 X H 850

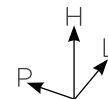
Tavolo di cernita per macchine uscita sinistra con vasca, foro e alzatina mm 1200

Sorting table with sink, dump hole and splashback mm 1200 for left exit machines

Table de collection pour machines sortie gauche avec cuve, trou et spalshback 1200 mm

Zulauf Tisch anordnung links - mit becken abfallabräumung und aufkantung 1200 mm

Mesa de recogida para maquinas salida izquierda con cuba, agujero y splashback 1200 mm



COD. CT442 / € 2.227,00 / L 1500 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita sinistra con vasca, foro e alzatina mm 1500

Sorting table with sink, dump hole and splashback mm 1500 for left exit machines

Table de collection pour machines sortie gauche avec cuve, trou et spalshback 1500 mm

Zulauf Tisch anordnung links - mit becken abfallabräumung und aufkantung 1500 mm

Mesa de recogida para maquinas salida izquierda con cuba, agujero

y splashback 1500 mm

500 x 400 mm

Dimensioni vasca

Sink dimension

Dimensions de la cuve

Schüssel-Abmessungen

Dimension de la cuba

COD. CT443 / € 2.364,00/ L 1800 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita sinistra con vasca, foro e alzatina mm 1800

Sorting table with sink, dump hole and splashback mm 1800 for left exit machines

Table de collection pour machines sortie gauche avec cuve, trou et spalshback 1800 mm

Zulauf Tisch anordnung links - mit becken abfallabräumung und aufkantung 1800 mm

Mesa de recogida para maquinas salida izquierda con cuba, agujero

y splashback 1800 mm

COD. CT446 / € 2.064,00 / L 1200 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita destra con vasca, foro e alzatina mm 1200

Sorting table with sink, dump hole and splashback mm 1200 for right exit machines

Table de collection pour machines sortie droit avec cuve, trou et spalshback 1200 mm

Zulauf Tisch anordnung rechts - mit becken abfallabräumung und aufkantung 1200 mm

Mesa de recogida para maquinas salida derecha con cuba, agujero y splashback 1200 mm

COD. CT447 / € 2.035,00 / L 1500 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita destra con vasca, foro e alzatina mm 1500

Sorting table with sink, dump hole and splashback mm 1500 for right exit machines

Table de collection pour machines sortie droit avec cuve, trou et spalshback 1500 mm

Zulauf Tisch anordnung rechts - mit becken abfallabräumung und aufkantung 1500 mm

Mesa de recogida para maquinas salida derecha con cuba, agujero

y splashback 1500 mm



500 x 400 mm

Dimensioni vasca

Sink dimension

Dimensions de la cuve

Schüssel-Abmessungen

Dimension de la cuba

COD. CT448 / € 2.364,00 / L 1800 X P 720 X H 850

Tavolo di cernita per macchine uscita destra con vasca, foro e alzatina mm 1800

Sorting table with sink, dump hole and splashback mm 1800 for right exit machines

Table de collection pour machines sortie droit avec cuve, trou et spalshback 1800 mm

Zulauf Tisch anordnung rechts - mit becken abfallabräumung und aufkantung 1800 mm

Mesa de recogida para maquinas salida derecha con cuba, agujero y splashback 1800 mm

COD. CT482 / € 776,00 / L 700 X P 700 X H 850

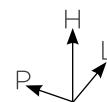
Piano entrata mm 700

Entry table mm 700

Table d'entree 700 mm

Zulauf Tisch 700 mm

Mesa de entrada 700 mm



COD. CT483 / € 807,00 / L 1100 X P 700 X H 850

Piano entrata mm 1100

Entry table mm 1100

Table d'entree 1100 mm

Zulauf Tisch 1100 mm

Mesa de entrada 1100 mm

COD. CT484 / € 886,00 / L 700 X P 700 X H 850

Piano uscita per ct con asciugatura l = mm 700

Exit table mm 700 for ct with drying module

Table de sortie 700 mm pour machines avec module de sechage

Auslauf Tisch 700 mm für ct mit trockenzone

Mesa de salida 700 mm para máquinas con módulo de secado



COD. CT485 / € 911,00 / L 1100 X P 700 X H 850

Piano uscita mm 1100 per ct con asciugatura

Exit table mm 1100 for ct with drying module

Table de sortie 1100 mm pour machines avec module de sechage

Auslauf Tisch 1100 mm für ct mit trockenzone

Mesa de salida 1100 mm para máquinas con módulo de secado

COD. CT481 / € 2.401,00 / L 600 X P 650 X H 850

Piano laterale meccanizzato uscita sinistra

Mechanized rack-feeding unit (right to left work flow)

Table latérale mécanisée sortie à gauche

Zulauf Tisch mit mechnisiertem eckantrieb, anordnung rechts

Mesa lateral mecanizada salida izquierda (für maschine mit auslauf links)



COD. CT480 / € 2.401,00 / L 600 X P 650 X H 850

Piano laterale meccanizzato uscita destra

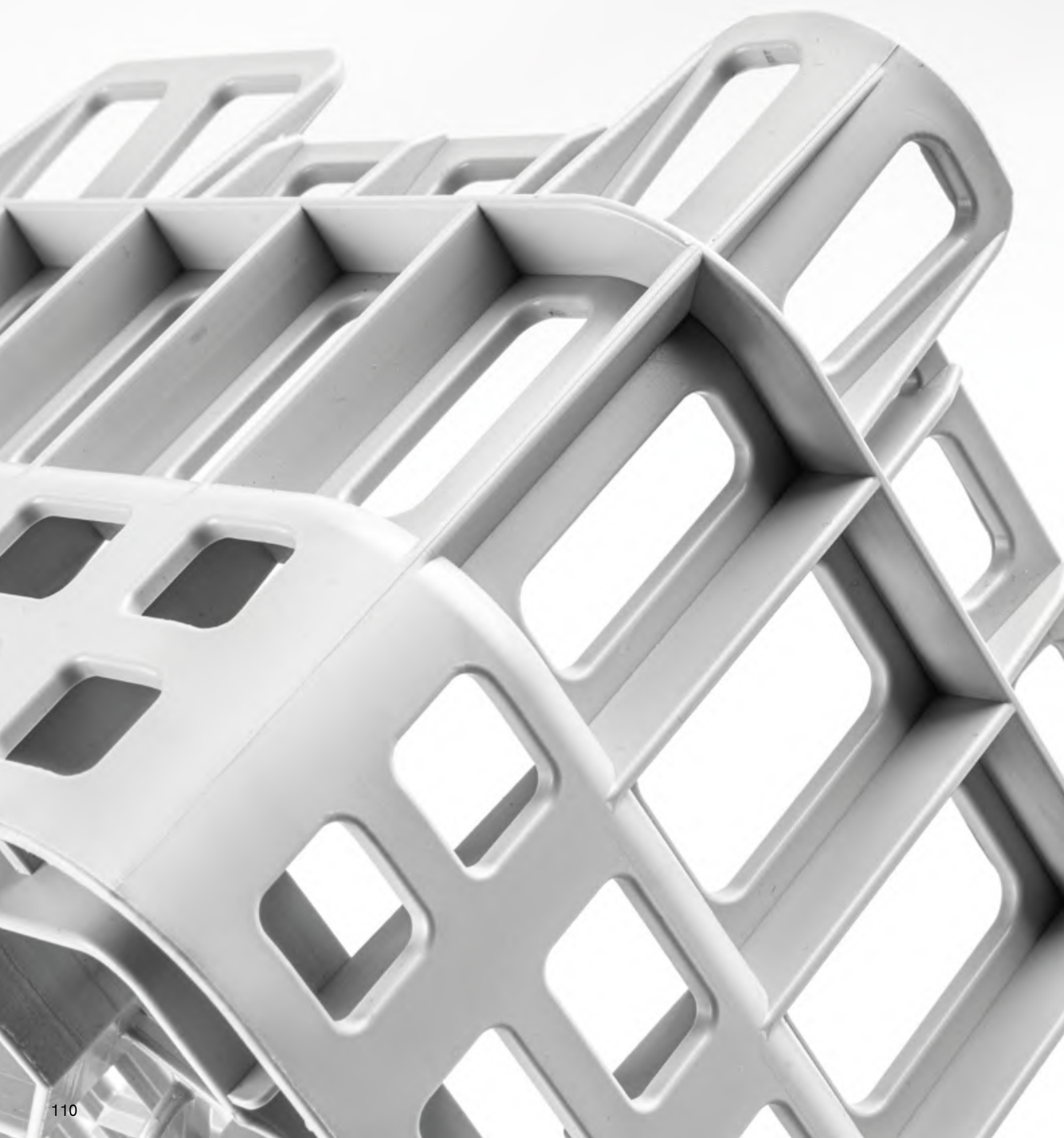
Mechanized rack-feeding unit (left to right work flow)

Table latérale mécanisée sortie à droit

Zulauf Tisch mit mechnisiertem eckantrieb, anordnung links (für maschine mit auslauf rechts)

Mesa lateral mecanizada salida derecha





Cestelli

Baskets
Paniers
Körbe
Cestos

COD. CPP3521 / 4021

Cestello tondo bicchieri

Round glass rack

Panier round à verres

Runder gläserkorb

Cesto redondo vasos

CPP3521 Ø 360 MM / € 55,00

CPP4021 Ø 410 MM / € 60,00



COD. CPP 3501 / 4001 / 5001

Cestello quadrato bicchieri

Glass square rack

Panier carré à verres

Viereckiger gläserkorb

Cesto cuadrado vasos

CPP3501 350X350 MM / € 35,00

CPP4001 400X400 MM / € 40,00

CPP5001 500X500 MM / € 47,00



COD. CPPA02

Inserto piatti

Plate insert

Insert plats

Tellereinsätze für bistrokorb

Inserto platos

NR. 8 /  L= 400 MM / € 18,00



COD. CPP 5002 / € 55,00

Cestello per piatti

Square dish rack

Panier à vaisselle

Tellerkorb

Cesto cuadrado para platos

COD. CPP5002 500X500 MM



COD. CPP 5003 / € 67,00

Cestello quadrato vassoi

Trays square basket

Panier carré à plateaux

Viereckiger tablettekorb

Cesto cuadrado bandejas

COD. CPP5003 500X500 MM



COD. CPP 5004 / € 62,00

Cestello quadrato posate

Spoon square basket

Panier carré à couvert

Viereckiger basteckbekorb

Cesto cuadrado cubietos

COD. CPP5004 500X500 MM



COD. CPP 6001 / € 151,00

Cestello quadrato bicchieri

Glass square basket

Panier à verres

Korb für gläser

Cesto cuadrado vasos

COD. CPP 6001 500X600 MM



COD. CPP 6002 / € 151,00

Cestello quadrato piatti

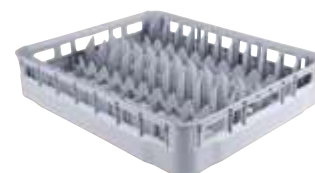
Dish square basket

Panier à vaisselle

Tellerkorb

Cesto cuadrado platos

COD. CPP 6002 500X600 MM



COD. CPP 6003 / € 151,00

Cestello quadrato vassoi

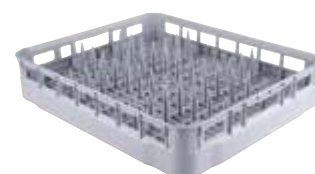
Spoon square basket

Panier carré à couvert

Viereckiger basteckbekorb

Cesto cuadrado cubiertos

COD. CPP 6003 500X600 MM



COD. AC360 / AC410

Adattatore per cesto inox

Stainless steel adaptor for racks

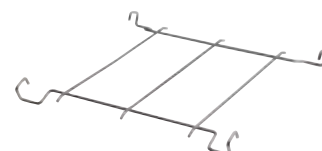
Adaptateur pour paniers inox

Edelstahl adapter für körbe

Adaptador para cesto inox

COD. AC360 - Ø 360 MM / € 35,00

COD. AC410 - Ø 410 MM / € 37,00



COD. CPPA01 / € 28,00 inclinatore

bicchieri

Glass tilter

Basculateur verres

Neigung gläser

Inclinador vasos

Cesto quadrato 40 cm
40 cm square basket
Panier carré 40 cm
40 cm quadratischer Korb
Cesto cuadrado 40 cm



COD. CPTC02 / € 11,00

Contenitore posate quadro

Squared cutlery container

Porte-couverts carré

Besteckkorb eckig

Porta cubiertos cuadrado



COD. 30740 / € 15,00

Inserto per piattini 13 posti

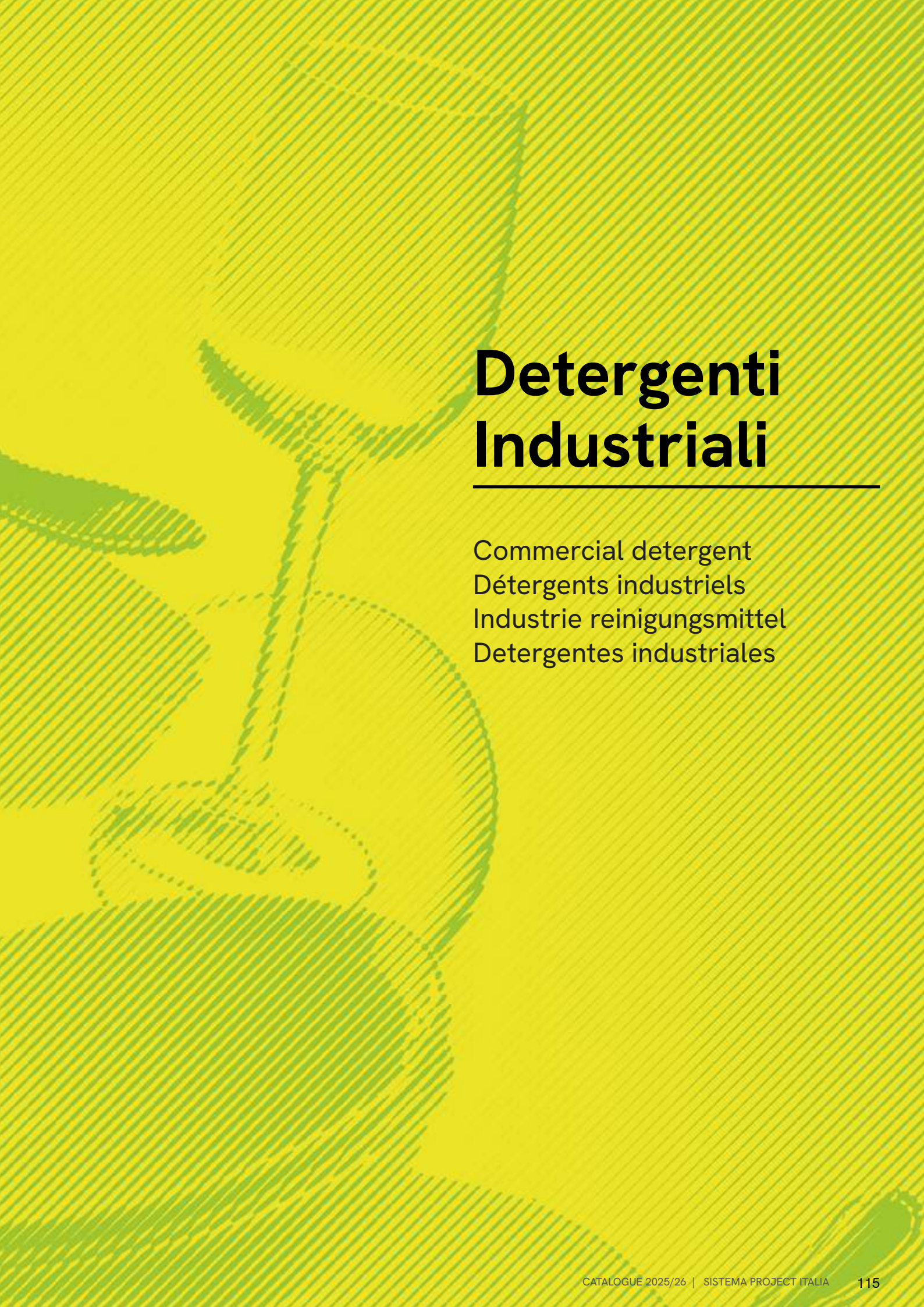
Saucer insert 13 sets

Support plates 13 places

Untertassenhalter 13 plätze

Porta platitos 13 sitios





Detergenti Industriali

Commercial detergent
Détergents industriels
Industrie reinigungsmittel
Detergentes industriales

La scelta del corretto detersivo

ITA

Sistema Project Italia propone una gamma di detersivi per lavastoviglie di altissima qualità, efficaci a concentrazioni molto basse e capaci di garantire perciò un reale risparmio con un ridotto impatto ambientale. Sono presenti prodotti adatti per i diversi tipi di oggetti da lavare e diverse tipologie di acqua di alimentazione.

- Prodotti a base alcalina privi di cloro/ ipocloriti per preservare nel tempo l'uso della lavastoviglie e dei suoi componenti.
- Agenti anticalcarei, antibatterici e antischiumogeni per trattare con delicatezza e cura anche i bicchieri più fragili.
- Tensioattivi ad azione sgrassante: sempre più efficaci.

ENG

Choosing the proper detergent

Sistema Project Italia proposes a range of top quality detergents, effective even at a very low concentration, granting a real money save and a reduced impact to our environment. There are products for the different materials to wash and for the different types of incoming water.

- Alkaline-based products free of chlorine / hypochlorites to preserve the use of the dishwasher and its components over time.
- Anti-limescale, antibacterial and anti-foaming agents to treat even the most fragile glasses with delicacy and care.
- Surfactants with degreasing action: greater effectiveness.

FRA

Choisir le détergent le plus approprié.

Sistema Project Italia propose une gamme des nettoyeurs pour lave-vaisselle de la plus haute qualité, efficace à très faible concentration et capable de garantir donc une économie réelle avec une réduction impact sur l'environnement. Il existe des produits adaptés à différents types d'objets à laver et de différents types d'eau.

- Produits à base alcaline sans chlore / hypochlorites pour préserver l'utilisation du lave-vaisselle et de ses composants dans le temps.
- Des agents anti-calcaire, antibactériens et anti-mousse pour traiter les verres les plus fragiles avec délicatesse et soin.
- Tensioactifs à action dégraissante: plus grande efficacité.

DEU

Auswahl des am besten geeigneten Waschmittels

Sistema Project Italia bietet eine Topqualität der Spülmit-telserie für Geschirrspüler an. Diese Spülmittel sind wirksam in sehr niedriger Konzentration, sichern ein wahrhaftes Sparen und eine geringe Auswirkung auf die Umwelt. Es gibt Produkte für die verschiedenen Küchewerk-zeuge und die verschiedenen Wasserqualität.

- Produkte auf alkalischer Basis, die frei von Chlor / Hypochloriten sind, um die Verwendung des Geschirrspülers und seiner Komponenten im Laufe der Zeit zu erhalten.
- Kalkhemmende, antibakterielle und schaumhemmende Mittel, um selbst die zerbrechlichsten Gläser mit Zartheit und Sorgfalt zu behandeln.
- Tenside mit entfettender Wirkung: größere Wirksamkeit.

ESP

Elegir el detergente más adecuado

Sistema Project Italia ofrece una gama de detergentes para lavavajillas de la más alta calidad. Un producto efectivo en muy bajas concentraciones y capaz de garantizar así un ahorro real con un reducido impacto ambiental. Hay productos adecuados para diferentes tipos de objetos a lavar y diferentes tipos de agua.

- Productos alcalinos libres de cloro / hipocloritos para preservar el uso del lavavajillas y sus componentes en el tiempo.
- Agentes antical, antibacterias y antiespuma para tratar con delicadeza y cuidado incluso los vasos más frágiles.
- Tensioactivos con acción desengrasante: mayor eficacia.

**COD. RA03 | HIGHT DRY / € 186,00****BRILLANTANTE** liquido concentrato, per qualsiasi tipo di acqua comprese quelle dure.

Liquid rinse-aid concentrated, for any type of water including those hard.

Produit de rinçage liquide concentré, pour tout type d'eau, y compris eau dure.

Flüssiges Klarspülmittel konzentriert, für jede Art von Wasser einschließlich der harte.

Abrillantador líquido concentrado, para cualquier tipo de agua incluyendo agua dura.

Cartone da 4 taniche da 5 lt

5 liters canister pack of 4
Carton de 4 réservoirs de 5 lt
Karton mit 4 Kanister a' 5 lt
Cartón de 4 tanques de 5 lt**COD. DT03 | HIGHT WASH / € 186,00****DETERSIVO** liquido concentrato, per qualsiasi tipo di acqua comprese quelle dure.

Concentrated liquid detergent, for any type of water including those hard.

Produit de lavage liquide concentré, pour tout type d'eau, y compris eau dure.

Flüssiges Waschmittel konzentriert, für jede Art von Wasser einschließlich der harte.

Detergente líquido concentrado, para cualquier tipo de agua incluyendo agua dura.

Cartone da 4 taniche da 6 lt

6 liters canister pack of 4
Cartón de 4 réservoirs de 6 lt.
Karton mit 4 Kanister a' 6 lt
Cartón de 4 tanques de 6 lt.**COD. DT07 | SILVER WASH / € 186,00****DETERSIVO** liquido concentrato, per stoviglie in argento.

Concentrated liquid detergent, for for silver plates and crockery.

Produit de lavage liquide concentré, pour assiettes et vaisselle en argent.

Flüssiges Waschmittel konzentriert, für Silberteller und Geschirr.

Detergente líquido concentrado, para platos y vajilla de plata.

Cartone da 4 taniche da 6 lt

6 liters canister pack of 4
Cartón de 4 réservoirs de 6 lt.
Karton mit 4 Kanister a' 6 lt
Cartón de 4 tanques de 6 lt.**COD. RA06 | OSMO DRY / € 186,00****BRILLANTANTE** liquido concentrato, per acqua osmotizzata.

Liquid rinse-aid concentrated, for osmosis water.

Produit de rinçage liquide concentré, pour eau osmosée.

Flüssiges Klarspülmittel konzentriert, für Osmosewasser.

Abrillantador líquido concentrado, para agua de ósmosis.

Cartone da 4 taniche da 6 lt

6 liters canister pack of 4
Cartón de 4 réservoirs de 6 lt.
Karton mit 4 Kanister a' 6 lt
Cartón de 4 tanques de 6 lt.**COD. DT06 | OSMO WASH / € 186,00****DETERSIVO** liquido concentrato, per acqua osmotizzata.

Concentrated liquid detergent, for osmosis water.

Produit de lavage liquide concentré, pour eau osmosée.

Flüssiges Waschmittel konzentriert, für Osmosewasser.

Detergente líquido concentrado, para agua de ósmosis.

Cartone da 4 taniche da 6 lt

6 liters canister pack of 4
Cartón de 4 réservoirs de 6 lt.
Karton mit 4 Kanister a' 6 lt
Cartón de 4 tanques de 6 lt.

COD. DEC 8L/12L/16L/20L

Decalcificatore inox manuale

Manual stainless steel softener

Adocisseur en acier inox manuelle

Edelsthaler entkalker manuell

Descalcificador inox manual

COD. DEC8L 8 Lt. / € 219,00

COD. DEC12L 12 Lt. / € 249,00

COD. DEC16L 16 Lt. / € 303,00

COD. DEC20L 20 Lt. / € 394,00



COD. DECAV 8L/12L

Digitale / Volumetrico

Digital / Volumetric

Numérique / Volumétrique

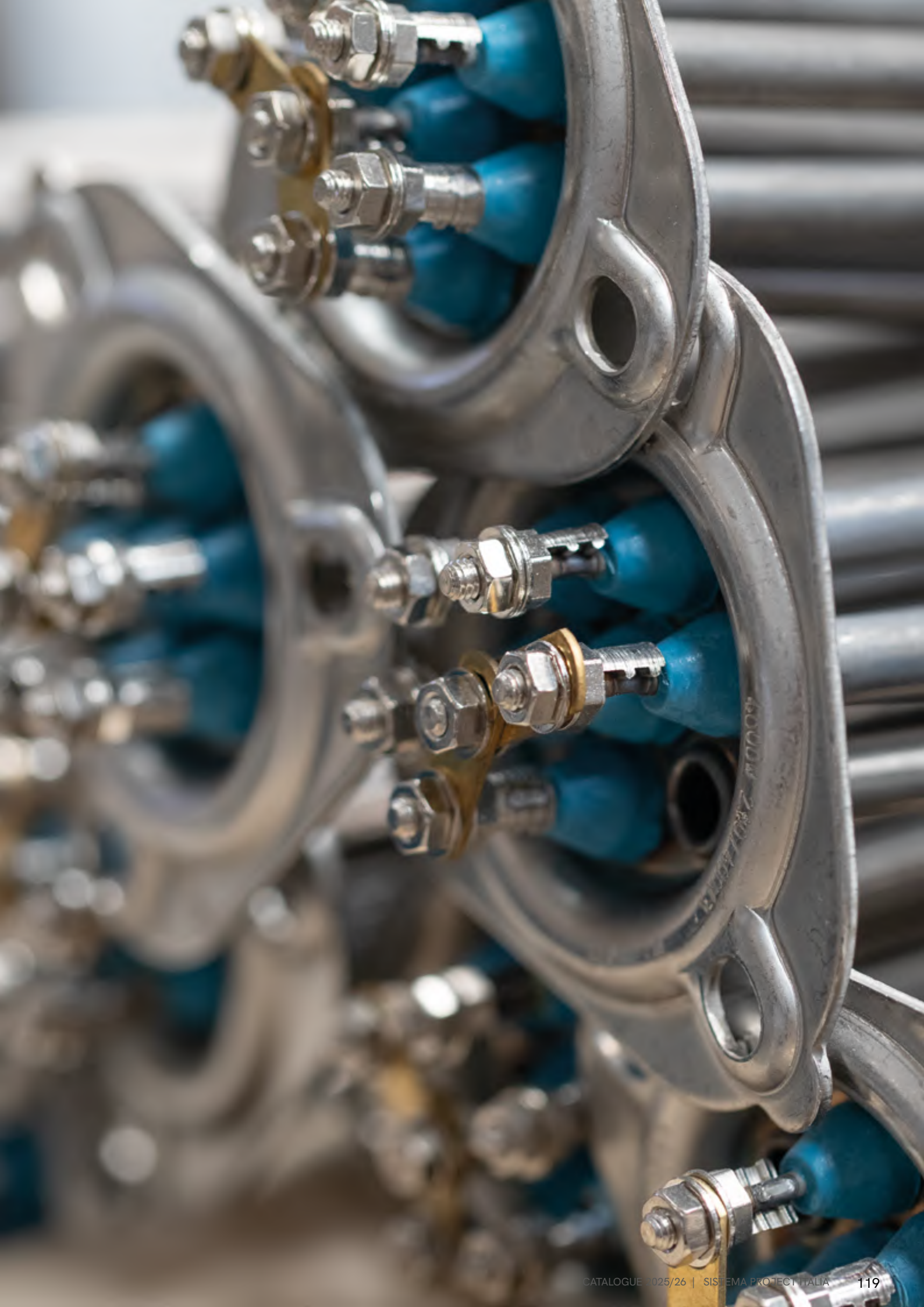
Digital / Volumetrisch

Digital / Volumetrico

COD. DECAV8L 8LT. / € 1.208,00

COD. DECAV12L 12LT. / € 1.388,00





Condizioni generali di vendita

Terms and conditions of sale

Conditions de vente

Allgemeine verkaufsbedingungen

Condiciones generales de venta

Trasporto Merce

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Sistema Project Italia s.r.l. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate esclusivamente all'atto della consegna per l'immediata individuazione della responsabilità. La merce viene considerata franco fabbrica (salvo differenti espliciti accordi tra le parti), pertanto la spesa del trasporto è sempre a carico dell'acquirente.

Ordini

Non vengono accettati ordini se non per iscritto. Ordini telefonici sono ritenuti validi esclusivamente alle condizioni confermate dal venditore.

Consegna

Il termine di consegna decorre dalla data di conferma d'ordine ed è indicativa e non vincolante.

Imballo

Compreso nel prezzo. Imballo Standard in cartone.

Voltaggi speciali

Su richiesta – maggiorazioni prezzo e quantità minime da definire.

Garanzia

La garanzia decorre dalla data di fatturazione e copre per 12 mesi tutte le parti componenti l'apparecchiatura, eccetto le parti elettriche. Non sono coperte da garanzia tutte le parti avariate per trasporto, per cattiva od errata installazione o manutenzione, per insufficienza di portata o anormalità di impianti elettrici, idraulici, per trascuratezza o incapacità d'uso, per manomissione o comunque per cause non dipendenti dal costruttore. La garanzia non copre i casi in cui il prodotto sia stato oggetto di un trattamento non corretto, sia stato oggetto di riparazioni, mantenimento o manipolazione da parte di persone non autorizzate, o sia stato riparato e provvisto di parti non originali. Sono altresì esclusi dalle prestazioni di garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel libretto di istruzioni.

LA GARANZIA È VALIDA SOLO NEI CONFRONTI DELL'ACQUIRENTE ORIGINARIO E NON CONTEMPLA LA SOSTITUZIONE DELL'APPARECCHIATURA.

Durante il periodo di garanzia, Sistema Project Italia s.r.l. si impegna a sostituire quei pezzi che dovessero risultare difettosi all'origine e che dovranno essere resi franco nostro Stabilimento, accompagnati da regolare documento di reso che dovrà citare il numero di fattura e matricola dell'apparecchiatura alla quale il componente appartiene. Sono escluse le spese di manodopera per la sostituzione e ogni altra spesa accessoria.

LA SOSTITUZIONE COMPORTA LA SOLA GRATUITÀ DEL PEZZO, ESCLUDENDO QUALSIASI RECLAMO O RICHIESTA DI INDENNIZZO.

NON SONO PREVISTE PRESTAZIONI DI MANODOPERA O ASSISTENZA DIRETTA AL CLIENTE.

Qualora la macchina venisse riparata presso uno dei centri del servizio assistenza tecnica indicati dalla casa costruttrice, i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente. Le spese di trasporto si intendono comunque a carico dell'utente. Le parti sostituite o riparate in virtù di questa garanzia, non prolungheranno la durata della garanzia del prodotto originale.

Assistenza tecnica

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia. L'installazione e l'istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto indicato sul libretto d'uso e manutenzione.

Reclami

Per essere presi in considerazione dovranno pervenire per iscritto entro tre giorni dal ricevimento della merce. Ciascun reso verrà accettato esclusivamente previa autorizzazione scritta di Sistema Project Italia S.r.l. e sarà a carico del mittente.

Resi

Il reso dovrà essere preventivamente concordato con il Responsabile Commerciale. Rispetto alla merce che arrivi presso lo stabilimento di Sistema Project Italia S.r.l. priva dell'imballaggio originale o dell'imballaggio integro, sarà trattenuta una quota pari al 10% del valore minimo ovvero un importo minimo pari ad euro 50,00.

Riserva di proprietà

Convengono espressamente le parti che i prodotti compra-venduti resteranno di esclusiva proprietà del venditore sino all'integrale pagamento degli stessi da parte dell'acquirente. Il venditore avrà, conseguentemente, la facoltà di pretendere l'immediata restituzione dei prodotti non pagati, con oneri e spese a carico dell'acquirente.

Pagamento

Le condizioni di pagamento sono quelle indicate nella conferma d'ordine o fattura. Spese bollo effetti a norma di legge sono a carico del cliente. I termini decorrono sempre dalla data della fattura. Non sono consentiti arrotondamenti, detrazioni o sconti. Eventuali contestazioni inerenti alla fattura non comportano la facoltà di sospendere o ritirare i pagamenti. Sulle somme pagate in ritardo, saranno addebitati gli interessi moratori. Tali interessi decorreranno automaticamente dal giorno successivo alla scadenza del termine concordato per il pagamento al saldo. La merce consegnata resta di proprietà di Sistema Project Italia s.r.l. fino all'avvenuto pagamento dell'importo totale.

Accrediti

Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

Note

La produzione è in continua positiva evoluzione nell'interesse della clientela. Tanto premesso Sistema Project Italia si riserva di apportare modifiche e/o migliorie ai propri prodotti senza obbligo di preavviso.

Il Foro competente per ogni controversia è il Foro di Treviso.

La legge applicabile al presente rapporto contrattuale è esclusivamente quella Italiana.

SALES CONDITIONS

Shipment and delivery

The goods shall be delivered ex works; transportation costs shall consequently to be borne by the purchaser. Goods are shipped in good conditions. As you receive the goods, promptly inspect them and in case of damages, immediately notify the carrier and file a claim. Any claim for damaged merchandise must be processed through the delivery carrier by the consignee or the buyer. Sistema Project Italia cannot accept any claim for damages. The goods shall be delivered ex works (except for clear different agreements); transportation costs shall consequently to be borne by the purchaser.

Orders

Only written order shall be accepted. Orders taken on the phone will be considered valid at the conditions granted by the company.

Delivery terms

The date of the delivery starts from our order confirmation proforma and it is only indicative and not binding.

Packing

Standard carton packing is included in the price. Special voltages On request – price increase and minimum quantity to be established.

Warranty

Warranty shall be valid for 12 months from the invoice date and shall cover all the appliance parts, except for electrical components. Warranty does not cover any part damaged during transportation, or due to bad installation or maintenance, to insufficient current capacity or abnormal electric, hydraulic supply systems, to bad or insufficient operating capacity, to tampering or any other causes not depending on the manufacturer. Warranty does not cover cases where the product has been treated incorrectly or has been subject of repairs, maintenance or manipulation by unauthorized personnel, or has been repaired and fitted with non-original spare parts. Also, interventions concerning the installation and connection to the power plants, as well as the maintenance mentioned in the booklet of instructions, are excluded from warranty validity. WARRANTY IS VALID EXCLUSIVELY FOR THE ORIGINAL PURCHASER AND DOES NOT CONTEMPLATE REPLACEMENT OF THE APPLIANCE. During the warranty period, the manufacturer shall replace those parts which are proven to be defective from the origin and which must be returned to our warehouse free-of-plant, together with a regular return delivery note quoting the number of invoice and serial number of the appliance to which the component belongs. The return shall previously be authorized by the Sales Manager. Labour service for replacement and all further expenses are not included. REPLACEMENT SHALL ONLY INCLUDE FREE DELIVERY OF THE PART, TO THE EXCLUSION OF ANY COMPLAINTS OR CLAIM FOR DAMAGES. THE MANUFACTURER WILL NOT INTERVENE WITH ITS OWN LABOUR SERVICES OR DIRECT ASSISTANCE TO THE CUSTOMER. If the machine is repaired at one of the centres of technical support indicated by the manufacturer, the customer will take care of all risks related to transport. However, transport costs are to be borne by the customer.

Technical service

Installation and instruction on the use of the machines and their accessories shall be provided by the dealer / distributor. Warranty does not apply to damaged products or to products that have not been operated or used in accordance with the operation and maintenance manual.

Claims

To be considered, all claims must arrive to our office in written form within three days from receipt of the goods. Returned goods shall not be accepted unless duly authorized by us in advance in written form. Goods returning to us shall be delivered to us carriage free.

Returns

On authorized returns, arrived at our premises without the original and intact packaging, will be retained the 10% of the minimum value with a minimum penalty of 50,00.

Conditioned sale

The parties expressly agree that the products object of the purchase and sale agreement shall remain exclusive property of the Seller until the date of full payment of the same by the Buyer. Consequently, the Seller shall have the right to claim immediate return of unpaid products, at the charge and expense of the Buyer.

Payment

The terms of payment are those reported on the order confirmation or on the invoice. The terms start from the date of the invoice. Rounding-off, detractions and discounts are not allowed. Any eventual dispute concerning the supply does not permit suspension or delay on the payments. Late payments will be debited. "Sistema Project Italia s.r.l." will calculate such a penalty from the expiry date of the invoice up to the date of receiving the payment. The goods received by the Buyer remain property of the Seller until the total payment is done.

Credit notes

Eventual credit notes will be deducted in the following invoice.

Note

The manufacturer has the right to modify its production or its Price List without informing the customers in advance. Our production is in a continuous positive evolution in the interest of the customers. We reserve to ourselves the right to modify and/or improve our production without notice.

Every dispute shall be settled by the Court of Treviso (Italy). This contractual relationship is exclusively subjected to the application of the Italian law.

CONDITIONS DE VENTE

Transport de la marchandise

La marchandise voyage aux risques et périls du donneur d'ordre ; par conséquent, la société décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages subis par la marchandise lors du transport. Les éventuelles réclamations devront être effectuées exclusivement au moment de la livraison afin de déterminer immédiatement la responsabilité. La marchandise est livrée franco usine (sauf pour différents accords explicites); par conséquent, les frais de transport sont toujours à la charge de l'acheteur.

Commandes

Seules les commandes passées par écrit sont acceptées. Les commandes téléphoniques ne sont pas considérées conformes aux conditions acceptées par le siège.

Livraison

Le régulière bon de livraison coure à partir de la date de notre confirmation de commande et il est seulement indicatif.

Emballage

Inclus dans le prix. Emballage standard en carton.

Tensions spéciales

Sur demande - suppléments de prix et quantités minimums à définir.

Garantie

La garantie prend effet à la date de facturation et couvre pendant 12 mois tous les composants de l'appareil, à l'exception des composants électriques. La garantie ne couvre pas tous les composants endommagés par le transport, par un entretien ou une installation incorrecte ou inappropriée, par une capacité insuffisante ou une anomalie des installations électriques ou hydrauliques, par une négligence ou une incapacité d'utilisation, par une altération ou par toute autre cause indépendante du fabricant. La garantie ne couvre pas les cas où le produit a fait l'objet d'un traitement incorrect, de réparations, d'opérations de maintenance ou de manipulations de la part de personne non autorisées, ou les cas dans lesquels le produit a été réparé et équipé de pièces non originales. Sont également exclues des prestations sous garantie les interventions inhérentes à l'installation et au raccordement aux circuits d'alimentation et aux opérations d'entretien citées dans le manuel d'instructions. LA GARANTIE EST VALABLE UNIQUEMENT VIS-À-VIS DE L'ACHETEUR D'ORIGINE ET NE PRÉVOIT PAS LE REMPLACEMENT DE L'APPAREIL. Pendant la période de garantie, nous nous engageons à remplacer les composants présentant des défauts de fabrication, qui devront être retournés franco usine, accompagnés d'un document de retour en règle qui devra mentionner le numéro de facture et le numéro de série de l'appareil auquel appartient le composant. Le retour devra préalablement être approuvé par le responsable commercial. Les frais de main d'oeuvre pour le remplacement et tout autre frais accessoire sont exclus. LE REMPLACEMENT IMPLIQUE LA SEULE GRATUITÉ DE LA PIÈCE CONSIDÉRÉE ET EXCLUT TOUTE RÉCLAMATION OU DEMANDE D'INDEMNITÉ. LE FABRICANT N'INTERVIENT PAS POUR EFFECTUER DES PRESTATIONS DE MAIN D'OEUVRE OU D'ASSISTANCE DIRECTE AU CLIENT. En cas de réparation de la machine auprès de l'un des centres d'assistance technique indiqués par le fabricant, les risques correspondants liés au transport sont à la charge de l'utilisateur. Les frais de transport sont dans tous les cas à la charge de l'utilisateur. Les composants remplacés ou réparés en vertu de cette garantie ne prolongent pas la durée de la garantie originale du produit.

Assistance technique

À la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie. L'installation et la formation sur l'utilisation de la machine et de ses accessoires sont à la charge du revendeur. La garantie déchoit si le produit est endommagé ou compromis par une utilisation incorrecte ou non conforme aux indications fournies dans le manuel d'utilisation d'entretien.

Réclamations

Pour être prises en compte, elles devront nous parvenir par écrit dans un délai de trois jours à compter de la réception de la marchandise. Pour être accepté, tout retour de marchandise doit être préalablement autorisé par écrit et doit être effectué à la charge de l'expéditeur.

Retours

Les retours de marchandise autorisés qui parviennent à notre usine sans l'emballage originale en parfait état seront soumis à une retenue égale à 10 % de la valeur minimum avec une valeur minimum de 50,00 euro.

Réserve de propriété

Les parties conviennent expressément que les produits achetés/vendus restent la propriété exclusive du vendeur jusqu'à leur paiement intégral par l'acheteur. Par conséquent, le vendeur pourra prétendre à la restitution immédiate des produits non payés, aux frais de l'acheteur.

Paiement

Les conditions de paiement sont celles qui sont indiquées dans la confirmation de commande ou la facture. Droits de timbre des effets de commerce prévus par la loi à la charge du client. Les délais débutent toujours à la date de la facture. Les arrondissements, déductions et remises ne sont pas autorisées. Les éventuelles contestations inhérentes à la facture ne donnent pas droit à suspendre ou à retirer les paiements. Les retards de paiement seront soumis à des intérêts moratoires. Ces intérêts seront calculés à partir de l'échéance prévue jusqu'à la réception des fonds par le fabricant. La marchandise livrée reste notre propriété jusqu'à son paiement effectif complet.

Crédits

Les éventuelles notes de crédit seront déduites de la facture suivante.

Notes

La société se réserve le droit d'apporter tout type de modification à ses produits et à son catalogue sans obligation de préavis envers sa clientèle. Notre ligne de produits est en constante évolution dans l'intérêt de nos clients. Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications et/ou améliorations sans aucun préavis.

Pour tout litige, la juridiction compétente est le tribunal de Treviso (Italie). Cette relation contractuelle est exclusivement soumise à l'application de la loi Italienne.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Warenversand

Die Ware wird auf Gefahr des/der Auftraggeber/-in transportiert, daher ist das Unternehmen nicht verantwortlich für eventuell entstandene Schäden an der Ware während des Transportes. Jede Beanstandung beschädigter Ware muss sofort und ausschließlich bei Empfang erfolgen, um die Verantwortung dafür sofort feststellen zu können. Die Ware wird ab Werk geliefert (ausgenommen sind ausdrücklich explizite Vereinbarungen), d. h. Versandkosten werden demnach vom/von der Käufer/-innen getragen.

Bestellungen

Nur schriftliche Bestellungen können bearbeitet werden. Telefonische Bestellungen werden unter den vom Unternehmen vorgegebenen Bedingungen berücksichtigt.

Lieferung

der Termin der Lieferung gilt von Auftragsbestätigungsdatum und er ist nicht verbindlich.

Verpackung

Im Preis inbegriffen. Standardkartonverpackung.

Besondere Voltzahlen

Auf Anfrage - Erhöhter Verkaufspreis und festzulegende Mindestlieferungsmenge.

Garantie

The Garantie beträgt 12 Monate mit Beginn des Rechnungsdatums und schließt alle Bauteile bis auf elektrischen des Gerätes ein. Die Garantie gilt nicht für Bauteile, die beschädigt werden beim Transport, durch schlechte Installation oder Wartung, aufgrund unzureichender Strombelastbarkeit oder anormaler elektrischer sowie hydraulischer Versorgungssysteme, Unvermögen der Bedienung, durch unbefugte Abänderungen oder bei jeden anderen Grund, für den die Herstellerfirma nicht die Verantwortung trägt. Die Garantie verfällt, sobald das Gerät nicht ordnungsgemäß behandelt wird, eine Reparatur, Wartung oder Veränderung von Personen vorgenommen wird, die dafür nicht autorisiert sind oder bei Verwendung von nicht originaler Ersatzteilen. Gleichfalls sind von der Garantie ausgeschlossen, Installations- und Anschlussarbeiten an die Versorgungsanlagen sowie die in der Bedienungsanleitung aufgeführte Wartungsmaßnahmen. DIE GARANTIE IST FÜR DEN/DIE ORIGINALKÄUFER/-IN GÜLTIG UND SIEHT NICHT DEN ERSATZ DES GERÄTES VOR. Während der Garantiezeit verpflichtet sich die Herstellerfirma diese defekten Bauteile zu ersetzen. Die Retourware muss frei Haus zurück zum Firmensitz gesendet werden, die regulären Retourdokumente müssen beiliegend und die Rechnungsnummer und die Seriennummer des Gerätes zu dem das defekte Bauteil gehört, müssen angegeben sein. Die Retour muss vorher mit dem/der Verantwortlichen des Verkaufes abgesprochen sein. Die Arbeitskosten für den Austausch des Teiles und alle zusätzlichen Kosten sind nicht inbegriffen. DER ERSATZ BEINHÄLTET NUR DAS KOSTENLOSE ERSATZTEIL, WOBEI JEDE REKLAMTIONE ODER ANFRAGE AUF ENTSCHEIDUNG AUSGESCHLOSSEN SIND. DIE HERSTELLERFIRMA STELLTE KEINE DIREKTEN ARBEITSKRÄFTE ODER KUNDENDIENST ZUR VERFÜGUNG. Sollte das Gerät bei einen von der Herstellerfirma autorisierten technischen Servicecenter repariert werden, fallen dem/der Käufer/- in die Transportrisiken zu. Die Transportkosten werden vom/von der Käufer/-in getragen. Die im Zuge dieser Garantie ersetzten oder reparierten Teile verlängern die Garantiedauer des Originalproduktes nicht.

Technischer Kundendienst

Die Verantwortung während der gesamten Garantiezeit der Vertriebshandlung. Für Installation und Bedienungsanleitung des Gerätes und dessen Zubehör ist die Vertriebshandlung zuständig. Die Garantie des Produktes verfällt, wenn dieses beschädigt wurde durch falschen Gebrauch oder einer Verwendung, die von der in der Bedienungs- und Wartungsanleitung beschriebenen abweicht.

Reklamationen

Damit dieses berücksichtigt werden können müssen diese innerhalb von drei Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich vorgenommen werden. Keine Retourware kann von der Herstellerfirma angenommen werden, wenn diese nicht zuvor schriftlich autorisiert wurde und muss frei Haus erfolgen.

Rücksendungen

Für autorisierte Rücksendungen, die im Sitz der Herstellerfirma ohne die vollständige Originalverpackung eintreffen, wird eine Quote von 10% des Mindestwertes mit einem Minimum von 50,00 einbehalten. Eigentumsvorbehalt. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die verkauften Produkte Eigentum der Handlung bleiben bis der gesamte Verkaufsbetrag seitens des/der Käufers/-in beglichen ist. Die Handlung hat demnach das Recht die nicht bezahlte Ware sofort zurück zu fordern. Spesen dafür werden vom/von der Käufer/-in getragen.

Bezahlung

Die Zahlungsbedingungen sind in der Auftragsbestätigung oder Rechnung aufgezeigt. Kosten für Stempel, die gemäß den geltenden Gesetzen durchgeführt werden trägt der/die Kunde/-in. Die Fristen beginnen immer vom Rechnungsdatum an. Abrundungen, Abzüge oder Preisnachlässe sind nicht zugelassen. Eventuelle Beanstandungen bezüglich der Rechnung geben nicht das Recht die Zahlung auszusetzen oder zu verzögern. Auf die zu spät bezahlten Beträge wird ein Verzugszinssatz berechnet. Dieser Verzugszinssatz von vom Tag des Fristablaufes bis zum Tag der Erhalt der Zahlung seitens des Unternehmens „Sistema Project Italia s.r.l.“ berechnet.

Gutschriften

Eventuelle Gutschriften werden von einer folgenden Rechnung abgezogen.

Aufzeichnungen

Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor jede Art von Veränderungen an der eigenen Produktion und an der Preisliste vorzunehmen ohne vorher seine Kundschaft unterrichten zu müssen. Unsere Produktion ist in ständiger positiver Evolution im Interesse der Kunden. Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen und/oder Verbesserung fristlos an unseren Modellen vorzunehmen.

Für jede gerichtliche Auseinandersetzung ist das Gericht in Treviso (Italien) zuständig. Dieses Vertragsverhältnis unterliegt ausschließlich der Anwendung des Italienischen Gesetzes.

CONDICIONES DE VENTA

La mercancía viaja a riesgo del comitente, por lo cual nos eximimos de toda responsabilidad por daños a la mercancía durante el transporte. Los reclamos se deben realizar solo en el momento de la entrega para la inmediata identificación de la responsabilidad. La mercancía se considera Ex Works (a excepción de diferentes acuerdos explícitos), por tanto, el coste del transporte queda a cargo del comprador.

Pedidos

No se aceptan pedidos que no se envíen por escrito. Los pedidos telefónicos se consideran válidos con las condiciones confirmadas por la fábrica.

Entrega

El plazo de entrega indica en nuestra confirmación de pedido, se es indicativa y no vinculante.

Embalaje

Incluido en el precio. Embalaje estándar en caja de cartón.

Voltajes especiales

Bajo petición - recargos en el precio y cantidades mínimas por definir.

Garantía

La garantía inicia a partir de la fecha de facturación y cubre durante 12 meses todas las partes que componen el equipo, excepto las partes eléctricas. La garantía no cubre las partes que puedan averiarse debido al transporte, a una instalación o mantenimiento erróneos, una insuficiencia de caudal o anomalías de instalaciones eléctricas, hidráulicas, a desatención o incapacidad de uso, alteración o cualquier causa que no dependa del fabricante. La garantía no cubre los casos en los que el producto ha sido objeto de un tratamiento incorrecto, de reparaciones, mantenimiento o manipulación por parte de personas no autorizadas o se haya reparado y se hayan usado partes no originales.

Se excluyen también de las prestaciones de garantía las intervenciones inherentes a la instalación y la conexión a los sistemas de alimentación, así como los mantenimientos citados en el manual de instrucciones.

LA GARANTÍA ES VÁLIDA SOLO PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO CONTEMPLA LA SUSTITUCIÓN DEL EQUIPO.

Durante el período de garantía, nos comprometemos a sustituir aquellas piezas que sean defectuosas originalmente y que se deberán devolver a nuestra fábrica, acompañadas por el documento regular de devolución, que deberá citar el número de factura y matrícula del equipo al cual pertenece el componente. La devolución se debe acordar previamente con el Responsable Comercial. No están incluidos los gastos de mano de obra para la sustitución ni ningún otro gasto adicional. LA SUSTITUCIÓN COMPORTA SOLO LA GRATUIDAD DE LA PIEZA, EXCLUYENDO CUALQUIER RECLAMACIÓN O INDEMNIZACIÓN. EL FABRICANTE NO INTERVIENE CON PRESTACIONES DE MANO DE OBRA O ASISTENCIA DIRECTA AL CLIENTE.

Si la máquina se repara en uno de los centros del servicio de asistencia técnica indicados por el fabricante, los riesgos de transporte correspondientes son a cargo del usuario. Los gastos de transporte son a cargo del cliente. Las partes sustituidas o reparadas en virtud de esta garantía no aumentan la duración de la garantía del producto original.

Asistencia Técnica

A cargo del revendedor durante toda la duración de la garantía. La instalación y la instrucción acerca del uso de las máquinas y de sus accesorios son a cargo del revendedor. La garantía se vence si el producto está dañado o averiado debido a un uso incorrecto o no conforme con lo indicado en el manual de uso y mantenimiento.

Reclamaciones

Para que se puedan tomar en consideración, nos deben llegar por escrito al máximo tres días después de la recepción de la mercancía. No se aceptará ninguna devolución de mercancía si no la autorizamos con anterioridad por escrito, y se debe realizar a cargo del remitente.

Retornos

Si la mercancía llega a nuestra fábrica sin el embalaje original e íntegro, se retendrá el 10% del valor, con un valor mínimo de 50,00.

Reserva de propiedad

Las partes acuerdan expresamente que los productos compravendidos son de propiedad exclusiva del vendedor hasta que el comprador finalice el pago de estos. Por consiguiente, el vendedor tiene el derecho de pretender la restitución inmediata de los productos no pagados, con cargos y gastos a cargo del comprador.

Pago

Las condiciones de pago son las indicadas en la confirmación de pedido o factura. Los gastos por sellos requeridos por la ley son a cargo del cliente. Los plazos se hacen efectivos a partir de la fecha de la factura. No se permiten redondeos, deducciones o descuentos. Las reclamaciones inherentes a la factura no comportan la facultad de suspender o retirar los pagos. En las sumas pagadas con retraso, se adeudarán los intereses de mora. Estos intereses se calculan a partir del día de vencimiento hasta el de recepción de los fondos por parte del productor. La mercancía entregada permanece de nuestra propiedad hasta el pago total.

Abonos

Las posibles notas de abono se detraen en la factura siguiente.

Notas

La empresa se reversa el derecho de realizar cualquier cambio a su producción y a su lista de precios sin obligación de preaviso para con la clientela. Nuestra producción sigue evolucionando de manera positiva en el interés de los clientes. Por lo tanto podríamos llevar a cabo cambios y/o mejoras sin algún aviso previo.

Para cualquier controversia será competente el Tribunal de Treviso (Italia). Esta relación contractual está sujeta exclusivamente a la aplicación de la ley Italiana.

Note

Note



Sistema Project Italia s.r.l.

Dishwashing equipment

Via Sile 37,
31033, Castelfranco V.to (TV),
Italy

TEL: +39 0423 722714

FAX: +39 0423 722545

WhatsApp: +39 345 110 9982

www.projectsistemas.it

project@projectsistemas.it

Follow Sistema
Project Italia on:



S I S T E M A
PROJECT
DISHWASHING EQUIPMENT

UNICAMP

LAVASTOVIGLIE A GETTONI PER
CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI

COIN-OPERATED DISHWASHER FOR
CAMPSITES AND HOLIDAY PARKS

LAVAPLATOS DE AUTOSERVICIO PARA
CAMPING Y COMPLEJOS TURÍSTICOS



UNICAMP

La lavastoviglie a gettoni per campeggi e villaggi turistici UNICAMP è la macchina ideale per le strutture ricettive all'aria aperta che desiderano offrire ai loro ospiti un servizio innovativo e distintivo. **Lava in soli 4 minuti!**

*The UNICAMP coin-operated dishwasher for campsites and holiday parks is the ideal machine for open-air accommodation facilities that wish to offer their guests an innovative and distinctive service. **Washes in just 4 minutes!***

El lavaplatos de autoservicio para campings y complejos de vacaciones UNICAMP es la máquina ideal para los alojamientos al aire libre que desean ofrecer a sus huéspedes un servicio innovador y distintivo. **¡Lava en sólo 4 minutos!**

✓ La lavastoviglie per campeggi a gettone è stata appositamente progettata per rispondere alle esigenze dei campeggiatori che desiderano un'opzione efficiente per la pulizia dei piatti. Con la sua capacità di lavaggio rapido e il suo design compatto, questa lavastoviglie si adatta perfettamente all'ambiente di un campeggio.

✓ *The coin-operated camping dishwasher is specially designed to meet the needs of campers who want an efficient option for dishwashing. With its fast washing capacity and compact design, this dishwasher fits perfectly into a camp site environment.*

✓ El lavaplatos de autoservicio para camping está especialmente diseñado para satisfacer las necesidades de los campistas que desean una opción eficaz para lavar la vajilla. Con su rápida capacidad de lavado y su diseño compacto este lavavajillas encaja perfectamente en el entorno de un camping.



Ciclo di lavaggio di soli 4 min
4 min wash cycle
Ciclo de lavado de 4 minutos



Ricambio totale dell'acqua in vasca
Full water exchange in the tank
Intercambio total de agua en el depósito



Riduzione dell'impatto Ambientale
Reduction of environmental impact
Reducción del impacto ambiental

 **TECNOLOGIA
AD ACQUA
PULITA**

Unicamp utilizza un sistema di lavaggio ad acqua pulita, in grado di cambiare totalmente l'acqua in vasca alla fine di ogni ciclo di lavaggio, garantendo così una pulizia impeccabile delle stoviglie e un livello di igiene superiore rispetto alle lavastoviglie tradizionali che non effettuano il ricambio d'acqua alla fine di ogni ciclo.

 **FACILITÀ
D'USO**

Progettata per essere facile da usare, con un'interfaccia intuitiva e un sistema di pagamento a gettoni che permette agli ospiti di utilizzare la macchina in modo semplice e veloce. Basta semplicemente caricare le stoviglie, chiudere la porta e inserire la moneta o il gettone e il ciclo di lavaggio parte in automatico.

 **EFFICIENZA
ENERGETICA**

Una lavastoviglie a gettoni pensata e costruita per essere efficiente dal punto di vista energetico, riducendo sia i costi di esercizio che l'impatto ambientale. Grazie ad un bassissimo consumo d'acqua di soli 6 litri per ciclo di lavaggio, si abbatta lo spreco di acqua del lavaggio a mano, riducendo il costo dell'acqua.

 **DESIGN
COMPATTO**

Caratterizzata da un design compatto che la rende ideale per l'installazione anche in piccoli spazi limitati. L'installazione dell'Unicamp può essere effettuata da qualunque tecnico specializzato in installazione e riparazione di lavastoviglie professionali.

 **ROBUSTEZZA
E DURATA**

Completamente realizzata in acciaio inox che ne garantisce resistenza, lunga durata, igiene e un funzionamento affidabile nel tempo. La manutenzione non richiede di speciali attività ma è la stessa di una qualsiasi lavastoviglie professionale.

FRESH WATER TECHNOLOGY:

Unicamp uses a fresh water washing system, which totally changes the water in the tank at the end of each wash cycle, thus ensuring impeccably clean dishes and a higher level of hygiene than conventional dishwashers that do not perform a water change at the end of each cycle.

EASE OF USE

Designed to be easy to use, with an intuitive interface and a token payment system that allows guests to use the machine quickly and easily. Simply load the dishes, close the door and insert the coin or token, and the wash cycle starts automatically.

ENERGY EFFICIENCY

A coin-operated dishwasher designed and built to be energy efficient, reducing operating costs and environmental impact. Thanks to a very low water consumption of only 6 liters per wash cycle, the water waste of hand washing is cut down, lowering your water bill.

COMPACT DESIGN

Featuring a compact design that makes it ideal for installation in limited spaces. Installation of the Unicamp can be done by any technician specialized in commercial dishwasher installation and repair.

ROBUSTNESS AND DURABILITY

Completely made of stainless steel, which guarantees resistance, long life, hygiene and reliable operation over time. Maintenance does not require of special activities but is the same as any professional dishwasher.

TECNOLOGÍA DE AGUA LIMPIA

Unicamp utiliza un sistema de lavado con agua limpia que cambia totalmente el agua al final de cada ciclo de lavado, lo que garantiza una vajilla impecable y un nivel de higiene superior al de los lavavajillas convencionales. que no realizan un cambio de agua al final de cada ciclo.

FACILIDAD DE USO

está diseñado para ser fácil de usar, con una interfaz intuitiva y un sistema de pago por fichas que permite a los clientes utilizar la máquina rápidamente y con facilidad. Sólo hay que cargar la vajilla, cerrar la puerta e introducir la moneda o la ficha, y el ciclo de lavado se inicia automáticamente.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Un lavaplatos de autoservicio diseñado y construido para ser eficiente energéticamente, los costes operativos y el impacto medioambiental. Gracias a un consumo de agua muy bajo, de sólo 6 litros por ciclo de lavado, se reduce el desperdicio de agua del lavado a mano, disminuyendo su factura de agua.

DISEÑO COMPACTO

Su diseño compacto lo hace ideal para su instalación en espacios limitados, como en campings y centros de vacaciones. El Unicamp puede ser instalado por cualquier técnico especializado en la instalación y reparación profesional de lavavajillas.

ROBUSTEZ Y DURABILIDAD

Totalmente fabricado en acero inoxidable, lo que garantiza resistencia, larga vida útil, higiene y un funcionamiento fiable a lo largo del tiempo. El mantenimiento no requiere ninguna actividad especial, ya que es el mismo que el de cualquier lavavajillas profesional.



UNICAMP

LAVASTOVIGLIE A GETTONI PER
CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI

UNICAMP

CARATTERISTICHE

- Interamente costruita in **acciaio Inox 304**
- Disponibile con cesto da 50 cm
- Dosatore peristaltico temporizzato di brillantante
- Dosatore peristaltico temporizzato di detergente
- Filtro vasca Inox
- Dotazione standard 2 cesti più 1 portapiattini e 1 portacucchiaini
- Disposizione interna dei componenti studiata per garantire rapida accessibilità durante gli interventi di manutenzione
- Completa automazione delle operazioni di carico vasca e riscaldamento dell'acqua
- Tempo di lavaggio: 4 minuti + riempimento vasca
- Resistenze di riscaldamento anticorrosione in INCOLOY 800 collegate in commutazione per minor assorbimento elettrico
- Boiler incorporato in acciaio inox dotato di termostato regolabile e termostato di sicurezza
- Filtro vasca con microfiltro sull'aspirazione della pompa per garantire una perfetta filtrazione dell'acqua
- Valvola di non ritorno per prevenire riflussi di acqua nella rete idrica
- Microinterruttore di sicurezza per evitare la fuoriuscita acqua detersivata in caso di apertura della porta a ciclo avviato.



FEATURES

- Entirely built in **304 stainless steel**
- Available with 50 cm basket
- Peristaltic timed rinse-aid pump
- Peristaltic timed detergent dispenser
- Stainless steel tank filter
- Standard equipment 2 baskets plus 1 saucer holder and 1 spoon holder
- Internal arrangement of components designed for quick accessibility during maintenance work
- Complete automation of tank loading and heating operations
- Washing time: 4 minutes + tank filling
- INCOLOY 800 anti-corrosion heating elements connected in switching to reduce electrical absorption
- Built-in stainless steel boiler with adjustable thermostat and safety thermostat to cut off heating in the event of a water shortage
- Tank filter with microfilter on the pump suction to ensure perfect water filtration
- Non-return valve to prevent backflow of water into the water network
- Safety microswitch to prevent detergent water from leaking if the door is opened when the cycle is started.

CARACTERISTICAS

- Totalmente construido en acero **inoxidable 304**
- Disponible con cesta de 50 cm
- Dispensador de abrillantador temporizado peristáltico
- Dispensador peristáltico con detergente
- Filtro cuba de acero inoxidable
- Equipamiento estándar 2 cestas más 1 soporte para plato y 1 soporte para cucharadita
- Disposición interna de los componentes diseñados para garantizar una rápida accesibilidad durante las operaciones de mantenimiento
- Automatización completa de las operaciones de carga y calefacción de tanques
- Tiempo de lavado: 4 minutos + llenado de la cuba
- Elementos de calentamiento anticorrosión INCOLOY 800 conectados en conmutación para reducir la absorción eléctrica
- Caldera de acero inoxidable incorporada equipada con termostato ajustable y termostato de seguridad
- Filtro cuba con microfiltro en la succión de la bomba para garantizar una filtración perfecta del agua
- Válvula de retención para evitar el reflujo de agua en la red de agua.
- Microinterrupor de seguridad para evitar la salida del agua detergente si se abre la puerta durante el ciclo.



UNICAMP

Dimensioni e performance

Altezza
1800 mm

Larghezza
550 mm

Profondità
600 mm

Dimensione cesto
500 mm X 500 mm

Luce utile
340 mm

Alimentazione
400 V 3 N+T 50 Hz

Potenza totale
6320 W

Resistenza vasca
2 X 950W Dynamic

Resistenza Boiler
6.000W

Pompa di lavaggio
Q = 125 lt/min

Hmax = 9 mt

Durata ciclo
240" + riempimento

Optional
funzione contacicli



Dimensions & Performance

Heigh
1800 mm

Width
550 mm

Depth
600 mm

Rack
500 mm X 500 mm

Clearance
340 mm

Power supply
400 V 3 N+T 50 Hz

Total power
6320 W

Tank resistance
2 X 950W Dynamic

Boiler resistance
6.000W

Washing pump
Q = 125 lt/min

Hmax = 9 mt

Cycle duration
240" + filling

Optional
cycle counter function

Dimensiones y Rendimiento

Altura
1800 mm

Ancho
550 mm

Profundidad
600 mm

Tamaño cesta
500 mm X 500 mm

Altura útil
340 mm

Alimentació
400 V 3 N+T 50 Hz

Potencia total
6320 W

Resistencia cuba
2 X 950W Dynamic

Resistencia Calderin
6.000W

Bomba de lavado
Q = 125 lt/min

Hmax = 9 mt

Duración del ciclo
240" + llenado

Optional
función contador de ciclos



UNICAMP

Vantaggi - Advantages - Ventajas

UNICAMP	Lavaggio a mano stoviglie Lavaggio a mano stoviglie Lavaggio a mano stoviglie
 Ritorno economico grazie al gettone pagato dal cliente <i>Economic gain thanks to the token paid by the customer</i> Beneficio económico gracias la ficha pagada por el client	 Nessun guadagno economico <i>No economic gain</i> Sin beneficio económico
 Bolletta dell'acqua: BASSA <i>Water bill: LOW</i> Factura del agua: BAJA	 Bolletta dell'acqua: ALTA <i>Water bill: HIGH</i> Factura del agua: ALTA
 Consumo acqua: 6LT/CICLO <i>Water consumption: 6LT/CYCLE</i> Consumo de agua: 6LT/CICLO	 Consumo acqua: 50lt <i>Water consumption: 50lt</i> Consumo de agua: 50lt
 Altissimi standard di pulizia delle stoviglie e sicurezza <i>Extremely high cleaning and safety standards for dishes</i> Altos estándares de limpieza de vajilla y seguridad	 Nessun standard di pulizia e sicurezza <i>No cleaning and safety standards</i> Ningun estandard de limpieza y seguridad

Risparmio di tempo e fatica

Comodità: I campeggiatori non devono più lavare i piatti a mano ma possono godersi totalmente la vacanza e le attività ricreative del camping, senza doversi preoccupare del lavaggio delle stoviglie.

Lavaggio rapido: Unicamp è in grado di lavare grandi quantità di piatti e utensili in poco tempo, rendendola ideale per campeggi con un elevato afflusso di visitatori.

Miglioramento dell'esperienza dei campeggiatori

Un valore aggiunto: I campeggi dotati di lavastoviglie Unicamp possono attrarre campeggiatori in cerca di comfort e servizi moderni.

Maggiore soddisfazione del cliente:
La possibilità di avere stoviglie pulite in modo rapido ed efficiente migliora l'esperienza complessiva dei campeggiatori.

Risparmio di risorse

Minore consumo di acqua: Unicamp è progettata per utilizzare meno acqua rispetto al lavaggio manuale delle stoviglie, un aspetto importante per campeggi con restrizioni idriche e che porta ad un risparmio economico per il campeggio.

Minore utilizzo di detergenti: L'uso ottimizzato dei detergenti contribuisce a ridurre l'impatto ambientale del campeggio

Time and effort savings

Convenience: Campers no longer have to wash dishes by hand and can fully enjoy their vacation and the recreational activities of the campsite, without having to worry about washing dishes.

Fast washing: Unicamp can wash large quantities of dishes and utensils in a short time, making it ideal for campsites with a high influx of visitors.

Improvement of the campers' experience

An added value: Campsites equipped with a Unicamp dishwasher can attract campers looking for comfort and modern services.

Greater customer satisfaction: The ability to have clean dishes quickly and efficiently enhances the overall camping experience.

Resource savings

Lower water consumption: Unicamp is designed to use less water compared to manual dishwashing, an important aspect for campsites with water restrictions that also leads to cost savings for the campsite.

Reduced detergent usage: Reduced detergent usage: Optimized detergent use helps minimize the campsite's environmental impact.

Ahorro de tiempo y esfuerzo

Comodidad: Los campistas ya no tienen que lavar los platos a mano y pueden disfrutar plenamente de sus vacaciones y de las actividades recreativas del camping, sin tener que preocuparse por lavar los platos.

Lavado rápido: Unicamp puede lavar grandes cantidades de platos y utensilios en poco tiempo, lo que la hace ideal para campings con una alta afluencia de visitantes.

Mejora de la experiencia de los campistas

Un valor añadido: Los campings equipados con lavavajilla Unicamp pueden atraer a campistas que buscan comodidad y servicios modernos.

Mayor satisfacción del cliente: La posibilidad de tener utensilios limpios de manera rápida y eficiente mejora la experiencia general de los campistas.

Ahorro de recursos

Menor consumo de agua: Unicamp está diseñada para utilizar menos agua en comparación con el lavado manual de los utensilios, un aspecto importante para los campings con restricciones hídricas y que también genera un ahorro económico para el camping.

Menor uso de detergentes: El uso optimizado de los detergentes ayuda a reducir el impacto ambiental del camping.

UNICAMP



Sistema Project Italia s.r.l.

Via Sile 37, 31033,

Castelfranco Veneto (Tv), Italia

Tel.: +39 0423 722714

project@projectsystems.it

www.projectsystems.it