

## Lavado de vajilla Lavavajillas de capota con boiler atmosférico, 80 cestos/h

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



505114 (ZHT80)

Lavavajillas de capota con  
boiler atmosférico en acero  
inox 316L, 80 cestos/h -  
(Middle East)

### Descripción

#### Artículo No.

Construcción en acero inoxidable de la capota, paneles externos, frontal y laterales, tanque de lavado, filtro y brazos de lavado y aclarado. Utiliza 2 litros de agua limpia en el ciclo de aclarado. El boiler atmosférico (AISI 316) y la bomba de aclarado garantizan la temperatura de aclarado a 84°C y una presión constante. Rendimiento en el lavado garantizado por la potente bomba de lavado de 0,8kW y los brazos de lavado superiores e inferiores en acero inoxidable. Predisposición externa con tubos flexibles para instalar dosificadores. Posibilidad de instalación en línea o en esquina y va montado sobre patas regulables en altura.

### Características técnicas

- Cumple con las normas NSF/ANSI 3 y DIN 10512.
- Capacidad máxima por hora de 80 cestos o 1.440 platos (modo de alta productividad) fácil de cambiar a 63 cestos o 1.134 platos (modo NSF/ANSI 3) pulsando un botón.
- Ciclos de 45/84/150 segundos (modo de alta productividad); ciclos de 57/84/150 segundos (modo NSF/ANSI 3).
- La máquina puede conectarse con agua fría\*\*.
- Sólo requiere 2 litros de agua para cada ciclo de aclarado, lo que asegura un bajo consumo de energía, detergente y abrillantador.
- Boiler atmosférico integrado dimensionado para aumentar la temperatura del agua a un mínimo de 84°C para garantizar el aclarado. No requiere de boiler externo. Temperatura constante de 84°C durante todo el ciclo de aclarado independientemente de la presión del agua de entrada.
- El control de la temperatura del agua garantiza que las temperaturas son las requeridas tanto para el lavado como para el aclarado final.
- Característica "Arranque suave" incorporada, ofrece una protección adicional para los artículos más delicados.
- Brazos de lavado inclinados para evitar que las gotas del agua de lavado con detergente caigan sobre los artículos limpios durante la fase de aclarado, garantizando un resultado ideal.
- El ciclo puede ser interrumpido en cualquier momento elevando la capota.
- Ciclo automático limpieza de la cuba y autovaciado de la bomba de lavado y del boiler para evitar la proliferación de bacterias.
- Control electrónico actualizable en todo momento, con programación integrada, autodiagnóstico para el servicio y autolimpieza interior automática.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6 mm).

### Construcción

- Construido en acero inoxidable de alta resistencia. Tanto la cavidad interior, como la cuba y los paneles exteriores son en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba prensada posicionada frontalmente para facilitar la limpieza.
- Capota de una única pared soportada por 3 muelles que aseguran un movimiento suave y garantizan la seguridad del operador.
- Brazos de lavado y aclarado e inyectores especialmente diseñados en acero inoxidable para proporcionar una mayor acción de limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable, intercambiables de arriba a abajo, se pueden quitar fácilmente sin necesidad de herramientas para su limpieza.
- Preajustado para la implementación in situ de HACCP y del dispositivo de ahorro energético.
- Elemento de protección contra el fuego y por falta de agua.
- Boiler en acero inoxidable 316L con soldadura de alta protección que mejora la resistencia a la corrosión causada por aguas cloradas.

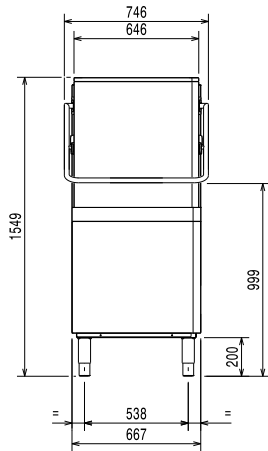
### accesorios incluidos

Aprobación: \_\_\_\_\_

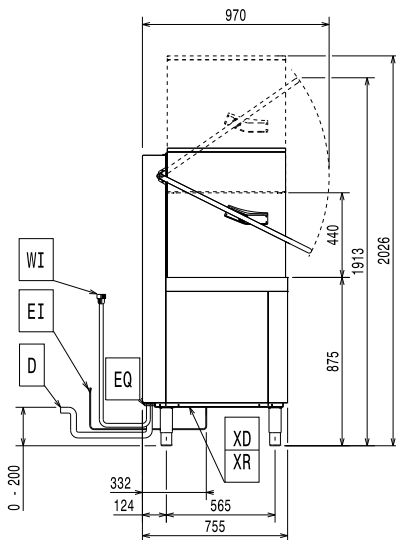
## Lavado de vajilla

### Lavavajillas de capota con boiler atmosférico, 80 cestos/h

#### Alzado

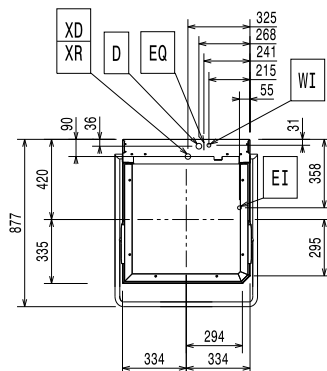


#### Lateral



- CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)  
**D** = Desagüe  
**EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**EO** = Salida de electricidad  
**HWI** = Entrada de agua caliente  
**WI** = Entrada de agua

#### Planta



#### Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
505114 (ZHT80)	230V 1N~; 230V 3~
Convertible a:	9.9 kW
Potencia instalada por defecto*	9 kW
Potencia de los elementos de calentamiento del boiler	9 kW
Elementos de calentamiento boiler:	9 kW
Resistencias de la cuba	3 kW
Dimensiones bomba de lavado:	0.8 kW

#### Agua

Temperatura del agua de entrada**:	10-65 °C
Tamaño de la línea de desagüe:	20.5 mm
Presión del suministro de entrada de agua	0.5-7 bar
Consumo de agua por ciclo	2
Capacidad del boiler (lt)	12
Capacidad de la cuba (lt)	24

#### Info

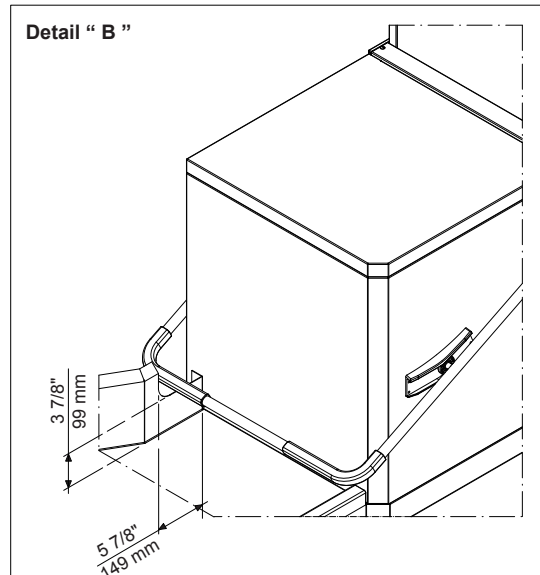
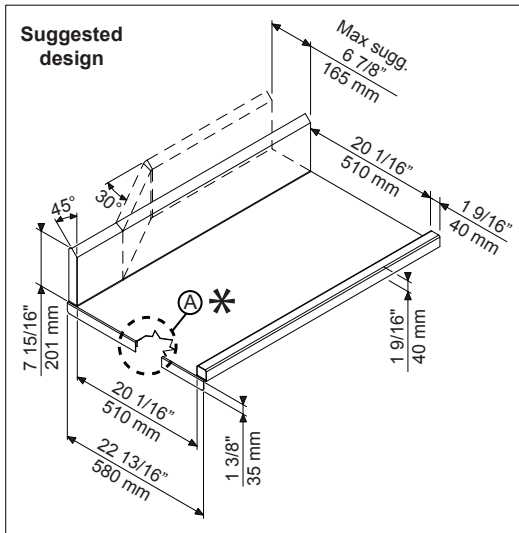
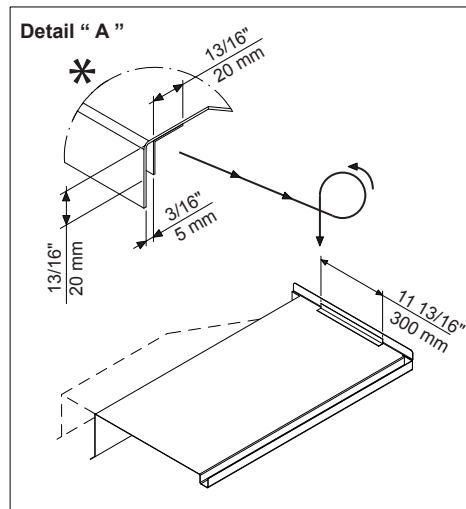
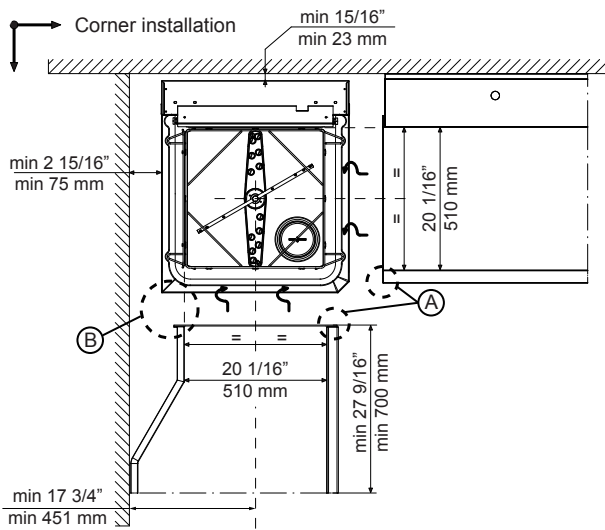
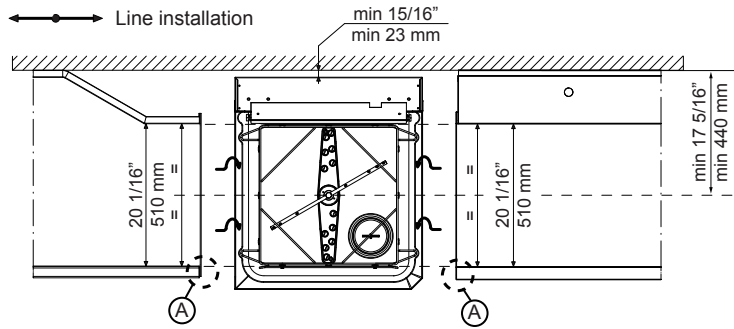
Nº de ciclos:	3
Duración del ciclo - Alta	45/84/150 seg.
Productividad*:	57/84/150 seg.
Duración del ciclo - Cumple con NSF/ ANSI 3*:	80
Cestos/hora - Alta	63
Productividad*:	1440
Cestos/hora - Cumple con NSF/ ANSI 3*:	1134
Platos/hora*:	55-65 °C
Temperatura de lavado*:	75 °C
Temperatura de lavado - Cumple con NSF/ ANSI 3:	84 °C
Temperatura de aclarado:	106 kg
Peso neto:	116 kg
Peso del paquete:	1.23 m³
Volumen del paquete:	920x770x1730 mm
Tamaño del paquete (LxPxA):	<68 dBA
Nivel de ruido:	

\*\* When connected to cold water, the cycle time will be prolonged accordingly. The machine will have productivity per hour of 48 racks at 10°C supply temperature or 55 racks at 20°C supply temperature.

#### Emisión de aire:

Calor latente:	500 W
Calor sensible:	2000 W

Recommended table connection



All tables must be connected to the dishwashing units according to local regulations and industry standards which may differ from the recommendations herein suggested. Electrolux Professional is not liable for any failure in complying with local design standards.

Doc Nr : 59566BF00