

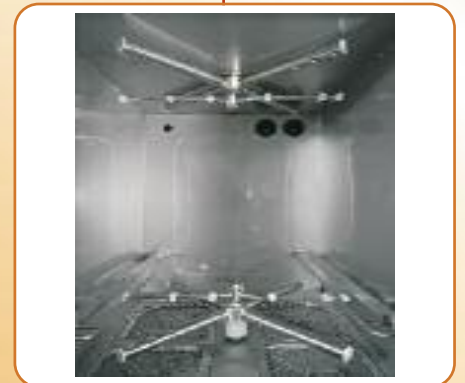
Lava utensilios

Máquina de lavar louça

mod.

C 90 €

2ª Versión



HOONVED[®]
PROFESSIONAL WASHING SYSTEMS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DE FUNCIONAMIENTO

La utilización del modelo C90E 2ª versión es particularmente adecuado para pastelerías, restaurantes, heladerías gracias a su polivalencia, capacidad y potencia de lavado.

Máquina construida en acero inoxidable 18/10 satinado.

Astas de lavado superior y inferior rotativas con cuatro brazos en acero inoxidable. El boiler y la resistencia (incluidos) están contruidos en acero inoxidable 18/10.

Cuba embutida para garantizar el máximo de higiene.

Control electrónico con visualizador de las temperaturas y funcionamiento de la máquina. Cuatros ciclos de lavado de 2 min., 4 min, 6 min y intensivo de 10 min. Posibilidad de conectar la máquina a un sistema de registro sanitario conforme a la norma HACCP. Este sistema puede ser instalado en las siguientes 3 versiones:

HDMS 1 = transmisión directa de los datos desde la máquina al PC;

HDMS 2 = LogBox registra y transmite directamente los datos desde la máquina al PC;

HDMS 3 = LogBox registra y transmite los datos de la máquina por medio de GSM-SMS al móvil o PC-MODEM por TELEDIAGNOSIS.

El sistema HDMS es opcional.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

O modelo C90E 2ª version é particularmente apropiada para ser utilizado em pastelarias, padarias, rotisseries, geladarias, graças à sua versatilidade, capacidade e potência de lavagem. Estrutura em aço inox 18/10 acetinado.

Braços aspersores de lavagem superior e inferior rotativos de quatro raios em aço inoxidável; braços aspersores de enxaguamento superior e inferior em aço inoxidável. Caldeira e resistências (incluindo) contruidos em aço inoxidável 18/10.

Cuba embutida para garantir o maximo da higiene. Controlo electrónico com mostrador para visualizar as temperaturas e os parametros da maquina. Quatro ciclos de lavagem de 2 min, 4 min, 6 min e intensivo de 10 min. É possível ligar a maquina a um sistema de control segundo as normas HACCP para conseguir estatísticas de funcionamento.

O sistema de monitorização pode ser instalado em 3 versões: HDMS1: transmissão directa dos dados, da máquina ao PC.

HDMS2: através de um log box os dados da máquina são registrados e transmitidos directamente a um PC.

HDMS3: através de um log box os dados são registrados e transmitidos ao celular PC-modem por telediagnóstico. Tudo através do sistema GSM-SMS.

O sistema HDMS é opcional.

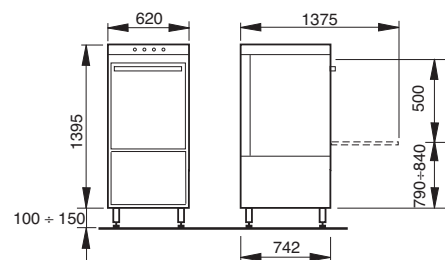


Cesto especial extra cod. 34502
26 platos planos - 24 platos hondos - 12 platos pizza Ø 48 cm

Cesto especial opcional cód. 34502
26 pratos rasos - 24 pratos de sopa - 12 pratos para pizza Ø 48 cm

Manufactured to specs.

DIMENSIONES - DIMENSIONS



DATOS TECNICOS

DADOS TÉCNICOS

Modelo	Modelo	C90E- 2ª version
Producción cestos/hora	Produção cestos /hora	30 - 15 - 10
Conexión electrica	Ligação eléctrica	400 V 3 N ~ 50 Hz - 7620 W
Bomba de lavado	Bomba lavagem	1620 W (2,2 Hp)
Resistencia boiler	Resistência caldeira	6000 W
Resistencia de la cuba	Resistência cuba	3000 W
Litros del boiler	Capacidade caldeira	8,2 L
Litros de la cuba	Capacidade cuba	42 L
Consumo de agua por ciclo	Consumo de água / ciclo	4 L
Presion de red	Pressão de alimentação	2 ÷ 4 bar - 200 ÷ 400 kPa
Manguito de carga	União de carga	3/4" G
Manguito de desague	União de descarga	Ø 31 mm
Duración del ciclo	Duração do ciclo	2 - 4 - 6 - max 10 min.
Dimension del cesto	Dimensões do cesto	500 x 600mm

El fabricante se reserva el derecho de modificar especificaciones sin preaviso - O fabricante reserva-se o direito de modificar os dados técnicos sem aviso prévio.

HOONVED®

21040 VENEGONO S. (VA) Italy Via U. Foscolo
tel.+39.0331.856111 fax+39.0331.865223
e-mail: info@hoonved.com www.hoonved.com

