

CAP

7E | 10E | 12E



**HOONVED**<sup>®</sup>

CAP 7E



## LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

La gama **CAP**, con sus **3** modelos de lavavajillas de capota, permite lavar desde 550 hasta 1200 platos por hora. Ideal para los grandes comedores, la línea CAP puede instalarse, sin modificaciones estructurales, en ángulo o en línea y puede integrarse con mesas de entrada y salida, mesas de prelavado, etc.

Máquinas robustas, ergonómicas, fiables, diseñadas para garantizar la **máxima higiene** en todas las fases del lavado.

### CAP 7E

Estructura autoportante en acero inoxidable finamente satinado. Cuba en acero inoxidable doble pared con amplias superficies filtrantes de fácil acceso.

Máquina con **timer electrónico** con 3 ciclos de lavado.

**Apertura** de la capota **facilitada** por un sistema de muelles equilibradores de manera que reducen al máximo el cansancio del operario.

**Sistema de accionado** de la máquina simplemente al **cerrar la capota**.

Guía para cestas fácilmente extraíble para simplificar la limpieza de la cuba.



Lavado y aclarado giratorio en acero inoxidable (M.L.R.) – CAP 7E



Brazo unico lavado - aclarado (WRIS) CAP 7E

Visualización mediante visor de las temperaturas lavado y aclarado



CAP 10E -12E



### ERGONOMÍA CAP 7E | 10E | 12E

Es posible modificar el plano de carga, para coincidir con las mesas de prelavado o salida, gracias a la regulación de los pies (mínimo 850 mm y un máximo de 910 mm).

Fácil extracción de las cestas de lavado. Protección contra el agua del panel de mandos. **Microinterruptor de parada del ciclo** en caso de apertura accidental de la puerta. Cada máquina viene rigurosamente probada en cuanto a su parte eléctrica e hidráulica con el fin de garantizar su **maxima fiabilidad y seguridad**.

## CAP 10E | 12E

Estructura autoportante en acero inoxidable finamente satinado.

Cuba en acero inoxidable de doble pared, completamente redondeada, con amplias superficies filtrantes fácilmente extraíbles.

Máquinas de control electrónico con 4 ciclos seleccionables entre un mínimo de 55 segundos y un máximo de 8 minutos.

Funcionamiento de la máquina a través del botón de Start o simplemente cerrando la capota.

Guía para cestas fácilmente extraíble para simplificar la limpieza de la cuba. Posibilidad de lavar bandejas y platos de pizza, con una altura máxima de 420 mm.

CAP LINE



## ELECTRÓNICA A LA VANGUARDIA CAP 10E-12E

En los modelos CAP 10E-12E es posible programar las fases, las temperaturas y los tiempos de los ciclos de lavado.

Se accede a todas las operaciones de programación desde el exterior a través de un display.

Visualización de las fases y temperaturas de lavado en el panel de control.

Sistema de autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina. Función de auto limpieza interna.

Aplicando la normativa HACCP a través del "Hoonved Dishwash Monitoring System (HDMS)" se puede instalar en las siguientes 3 versiones:

- HDMS 1 = transmisión directa de los datos desde la maquina al PC;
- HDMS 2 = LogBox registra y transmite directamente los datos desde la maquina al PC;
- HDMS 3 = LogBox registra y transmite los datos de la maquina por medio de GSM-SMS al móvil o PC-MODEM por TELEDIAGNOSIS; el sistema HDMS es opcional.



CAP 10E - 12E



CAP 10E - 12E

## ACCESSORI CAP 7E | 10E | 12E

Las máquinas vienen dotadas con el siguiente equipamiento de serie: dosificador de abrillantador, juego de cestas, manguera de entrada y de desagüe conforme a las normas de seguridad.

Accesorios bajo pedido:

bomba de detergente, bomba de desagüe, capota con aislamiento termo-acústico, mesas de entrada y salida, repisas para la preparación y el desplazamiento de las cestas.

Características técnicas



mm 624x740x1490/1530 h



mm 625x740x1460/1990 h\*



mm 625x740x1460/1990 h\*



Modelo	CAP 7E	CAP 10E	CAP 12E
Producción platos / hora	550 (700) p/h	1000 p/h	1200 p/h
Duración ciclo	120-180-240 sec.	65-100-150 sec-8 min.	55-85-120 sec-8 min.
Espacio de lavado	500x500x420 h mm.	500x500x420 h mm.	500x500x420 h mm.
Construcción cuba	Doble pared	Doble pared	Doble pared
Dosificador abrillantador	Standard	Standard	Standard
Bomba lavado	750 W	1100 W	1620 W
Dosificador detergente	Bajo pedido	Bajo pedido	Bajo pedido
Conexión eléctrica	400 V 3N~50Hz	400 V 3N~50Hz	400 V 3N~50Hz
Potencia total	6750 W	7100 W	11620 W
Resistencia calentador	6000 W	6000 W	10000 W
Resistencia cuba	4000 W	4000 W	4000 W
Capacidad cuba	42 l.	42 l.	42 l.
Capacidad calentador	8,2 l.	8,2 l.	8,2 l.
Alimentación hídrica	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G
Consumo agua ciclo	3,5 l.	3,5 l.	3,5 l.
Racord de descarga	Ø 1 "G	Ø 1 "G	Ø 1 "G
Nivel de la presión acústica	< 70 db (A)	< 70 db (A)	< 70 db (A)
HACCP External PC control system	No disponible	Disponible	Disponible
Sistema Break Tank	No disponible	Standard	Standard

\* Altura maquina con la capote abierta.

La dureza del agua para el funcionamiento debe estar comprendida entre los 40 y los 10° f (grados dureza francesa). En el caso de agua con niveles superiores de dureza, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

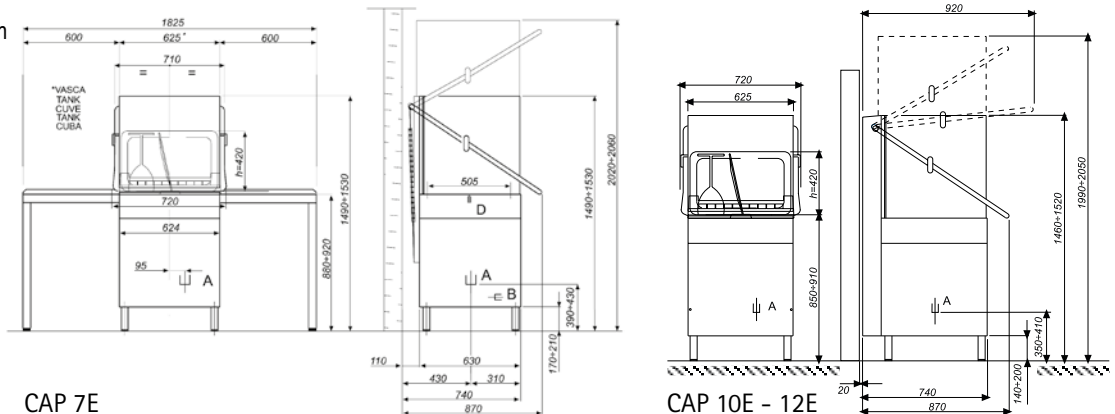
Se aconseja la conexión hídrica a 55°. Presión dinámica 2÷4 bar.

El fabricante se reserva el derecho de cambiar los datos técnicos sin aviso previo.

**CE** Producto conforme con las normativas europeas.

El "Break Tank" es un sistema que garantiza un aclarado con presión y temperatura constantes. La máquina es completamente independiente de suministro de agua de la red, el sistema impide el retorno de agua del calderín en el sistema de agua de la red.

Esquemas de instalación



HOONVED - ALI S.p.A.

Via U. Foscolo, 1 • 21040 Venegono Sup. (VA) • Italy • Tel. +39 0331 856 111 • Fax +39 0331 865 223 • e-mail: info@hoonved.com • www.hoonved.com