

EDI

2ª VERSION

4BT | 6BT | 8BT | 13BT | 13ALTA BT



MOONVED®



EDI|4 BT

EDI|6 BT



La gama de productos **EDI 2ª versión** se constituye por 5 modelos de lava-objetos que **resuelven toda exigencia** de lavado en los sectores de la pastelería, panificación, carnicería, heladería, restaurantes e industrias alimenticias. Maquinarias robustas, ergonómicas, **confiables** que gracias a la **nueva electrónica** pueden optimizar y **simplificar el trabajo** de los operadores de dichos sectores.

HIGIENE PERFECTA



Interior de la maquinaria totalmente **redondeado**. Amplias **superficies filtrantes** de acero, fácilmente **extraíbles**.

Filtro de aspiración bomba para proteger la bomba de lavado y prevenir el depósito de residuos en el circuito de lavado.



Panel de mandos con teclas a pulsar y cuya **superficie** es completamente **llana** al fin de garantizar la **higiene máxima**.



EDI|8 BT

ERGONOMIA



Puerta divisible, perfectamente contrabalaceada, de fácil apertura. **Altura del plano** de carga con puerta abierta de 900 mm. Estructura con **doble panel de acero** AISI 304 con grueso de 3 mm finamente satinado. **Astas rotatorias de lavado** y enjuague de acero inox AISI 304. **Extracción fácil** de las cestas de lavado. **Excelente accesibilidad** al interior de la máquina para la extracción de las astas de lavado/enjuague, filtros cubas y aspiración bombas. Aislamiento termo-acústico disponible bajo pedido.

EDI|13BT

SEGURIDAD

Panel de mandos que **señaliza el correcto funcionamiento del ciclo**, las temperaturas y la entrada de agua.

Panel de mando de **baja tensión 12 V para reducir el peligro** durante las intervenciones de naturaleza técnica.
Protección mandos contra chorros de agua.
Microinterruptor de detención ciclo en caso de **apertura accidental** de la puerta.



ELECTRONICA A LA VANGUARDIA

HDMS
HACCP

Panel de control electrónico para la programación de las fases, las temperaturas y el tiempo de los ciclos de lavado.

Visualización de las fases y de las temperaturas de lavado mediante visualizador. Sistema de **auto-diagnóstico** del funcionamiento de la máquina.

Funcionamiento máquina a seleccionar mediante los pulsadores de start o cierre puerta en los casos de utilización frecuente. Función de **autolimpiado** interno.

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.



ACCESORIOS

EDI|13ALTA BT

Break Tank standard de serie. 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 calderin en el sistema de agua de la red.

Dosificador abrillantador estándar en todos los modelos.

Dotación de cestas para todas las máquinas.

Accesorios opcionales : ducha externa, bomba detergente, ruedas, bomba de desagüe.



HOONVED

Caratteristiche tecniche



mm710x858x1860H/2200H*



mm830x915x1890H/2150H*



mm990x915x1890H/2150H*



mm1500x915x1890H/2150H*
mm1500x915x2040H/2305H*

| Modelo | EDI 4 BT | EDI 6 BT | EDI 8 BT | EDI 13 BT/13 ALTA BT |
|------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|
| Duración ciclo | 2-4-6 máx 10 min. | 2-4-6 máx 10 min. | 2-4-6 máx 10 min. | 2-4-6 máx 10 min. |
| Espacio de lavado | mm540x660x825H | mm650x700x650H | mm810x700x650H | mm1320x700x650H/Alta mm820H |
| Construcción | Pared doble | Pared doble | Pared doble | Pared doble |
| Interior máquina | Autolimpiante | Autolimpiante | Autolimpiante | Autolimpiante |
| Dosificador abrillantador | Estándar | Estándar | Estándar | Estándar |
| Bomba lavado | 1620 W (2,2Hp.) | 1620 W (2,2Hp.) | 2350 W | 2 x 2350 W |
| Bomba enjuague | 200 W | 550 W | 550 W | 550 W |
| Dosificador detergente | Disponible | Disponible | Disponible | Disponible |
| Sistema Break Tank | Estándar | Estándar | Estándar | Estándar |
| Enlace eléctrico | 400V 3N ~ 50 Hz | 400V 3N ~ 50 Hz | 400V 3N ~ 50 Hz | 400V 3N ~ 50 Hz |
| Potencia total | 7620 W | 10620 W | 11350 W | 16700 W |
| Resistencia calentador | 6000 W | 9000 W | 9000 W | 2 x 6000 W |
| Resistencia cuba | 4000 W | 6000 W | 6000 W | 6000 W |
| Capacidad cuba | 42 l. | 82 l. | 86 l. | 132 l. |
| Capacidad calentador | 10,5 l. | 14,5 l. | 14,5 l. | 26 l. |
| Alimentación hídrica | 2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G | 2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G | 2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G | 2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G |
| Consumo agua ciclo | 4,5 l. | 4,5 l. | 5 l. | 8 l. |
| Empalme de descarga | Ø 1 1/2 "G | Ø 1 1/2 "G | Ø 1 1/2 "G | Ø 1 1/2 "G |
| Nivel de la presión acústica | < 70 db (A) | < 70 db (A) | < 70 db (A) | < 70 db (A) |

*Altura maquina con puerta abierta.

La dureza del agua para el funcionamiento debe estar comprendida entre los 4° 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°C.

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

CE producto conforme con las normativas europeas.



HOONVED®

HOONVED S.r.l.

