



Page catalogue : 448-Ed8

Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm "Full Hygiene" + Condenseur-récupérateur de buées

DCS9/6-RC

Descriptions

mm (L x P x H)	710 x 800 x 1520/2229
kW	8.7
Voltage	400-230/3N 50Hz
Poids Brut (kg)	150 kg
Volume (m ³)	1.3 m ³

Détails du produit

- Intégration du "green system H.R.S.", condenseur-récupérateur de buées, grandes économies d'énergie.
- Hauteur de charge 450 mm.
- De 20 à 30 paniers/heure, PLD cycles 110", 150", continu et "sanitisation".
- 3 phases : lavage, décharge, rinçage.
- Pompe de vidange de série.
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

- Réalisation : en double parois entièrement en acier inox AISI 304. Bras de lavage et de rinçage rotatifs, entièrement en acier inox. Gicleurs en acier inox autonettoyants. Cuve intégralement "emboutie" (20 litres - 2,5 kW). Filtre intégral en cuve en acier inox. Tuyauterie externe à la chambre de lavage. Filtre de la pompe en polypropylène. Pompe de lavage verticale (double flux), auto-vidangeable et autonettoyante, 1,3 Hp (230V/1). Capot à double parois isolées, dispositif d'ouverture et fermeture sur bielles. Panneau de commandes, accessible frontalement, facilitant le service après-vente. Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- Fonction décharge automatique de l'eau en cuve, intégrée au panneau de commande (plus besoin d'enlever la bonde manuellement). Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour. Rinçage à l'eau chaude (consommation d'eau par cycle 3 litres), boiler en inox (12 litres - 8 kW). Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler. Micro-interrupteur pour l'arrêt de cycle à l'ouverture du capot. Thermostat de sécurité. En dotation : 1 panier-assiettes, 1 panier générique, 1 gobelet, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.

Les +

- Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fourni de série.
- CSD panneau de commande digital (soft touch).
- EED économiseur d'énergie.
- TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C.
- DRD phase accélérée de préchauffage.
- DID auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve.
- RGD rinçage à température constante, pression stable.
- BTD "break tank", dispositif antipollution type AB.
- CAD cycle d'autonettoyage (100% automatique).

ADVANTAGE - BREAK TANK : Le "break tank" est un dispositif "antipollution" de type AB (normes UK).
1) Il empêche que l'eau en cuve (avec des détergents) puisse refluer vers le réseau de distribution. 2) Pendant toute la durée du rinçage, sa pompe garanti une pression constante et le séchage est l'hygiène sont assurés par une T° de 85°C... jusqu'à la dernière goutte d'eau !

ADVANTAGE - H.R.S. :

Système de récupération de chaleur et condensation de vapeur se compose : d'une batterie d'échange de chaleur à double flux, qui croisée dans un sens par l'eau froide d'alimentation et dans l'autre par la vapeur provenant de la chambre de lavage, obtient sa condensation

- Faibles coûts d'exploitation : la T° de l'eau d'alimentation augmente ainsi de 25°C, se traduisant par une économie de 38% d'énergie électrique.
- Environnement de travail plus sain : en éliminant l'émission d'humidité dans l'environnement, plus de vapeur d'eau saturée d'humidité à plus de 60°C.
- Souplesse d'installation : pas nécessaire d'installer une hotte aspirante pour éliminer la vapeur, pas de plomberie ou de connexions électrique supplémentaire ! **NB :** pas compatible avec osmose.

ADVANTAGE - SAVE THE PLANET : Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).

ADVANTAGE - SANITISATION : Ce nouveau programme d'assainissement offre une garantie supplémentaire grâce à une phase de désinfection thermique au cours de laquelle la vaisselle est portée à une température supérieure à 70°C et y reste pendant un temps suffisant pour atteindre un indice de létalité A0 égal à 30 calculé sur base de la norme sanitaire EN 15883. Cette norme garantie l'élimination de germes, bactéries,... Le niveau d'hygiène réalisé avec ce cycle est donc bien supérieur à celui qu'un cycle de lavage traditionnel peut offrir.