

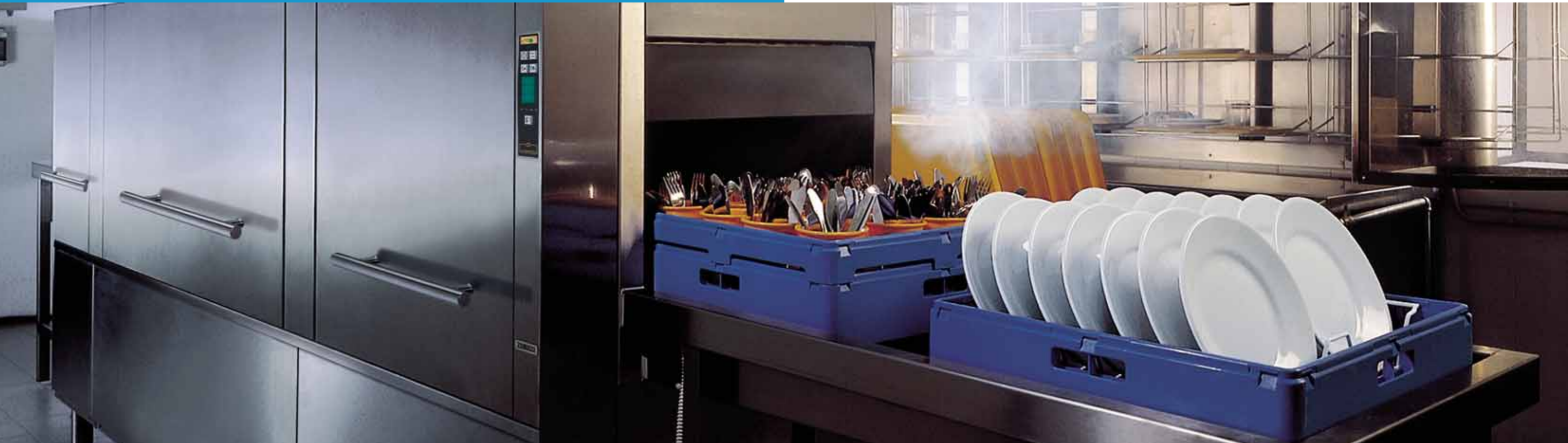
Sistemas de
lavagem

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI



O Sistema



O catering moderno tem-se desenvolvido graças aos sistemas da **ZANUSSI Professional**. Cada profissional deste sector reconhece, neste caso, o motor de desenvolvimento que melhorou a vida e aumentou as possibilidades dos profissionais de cozinha. O sistema **ZANUSSI Professional** é, de facto, um sistema universal, o qual é utilizado em todo o mundo por milhões de pessoas. Dentro deste sistema existem outros sub-sistemas, cada focado na sua específica área. O **sistema lavagem** é um dos muitos sub-sistemas com uma vasta gama de soluções usando tecnologia actualizada e produtos standard concebidos para garantirem elevados níveis de higiene e sanitização na louça, tabuleiros, panelas, tachos, copos e talheres de acordo com os standards de saúde e segurança alimentar.

O Sistema de lavagem



Máquina de Lavar Louça
Tipo Compacta



Máquina de Lavar Louça
RT10



Máquinas de lavar panelas
e utensílios

Elevada qualidade na produção e robustez é o que os **sistemas de lavagem ZANUSSI Professional** oferecem, comprovando o nível de qualidade, o qual se tornou modelo de comparação no mundo do catering. Máquinas de lavar louça com cesto arrastado e com cinta transportadora são integradas por um completo conjunto de acessórios devidamente organizados. Todas as máquinas estão de acordo com as normas de segurança ecológicas e ergonómicas actuais e são executadas com os mais robustos e resistentes materiais. Todas incorporam componentes concebidos para garantir os mais elevados níveis de higiene assim como uma longa vida operacional sem problemas de manutenção, mesmo quando sujeitas a elevadas cargas operacionais. Sómente simples operações são requeridas para utilizar as máquinas, e os modelos electrónicos são equipados com sistemas de auto diagnóstico, que controlam permanentemente a máquina, uma ajuda válida para qualquer pessoa trabalhando debaixo de pressão.

Máquina de Lavar Louça Tipo Compacta



A nova máquina de lavar louça Compacta é o máximo em termos de solidez, flexibilidade, higiene e desempenho. A máquina está montada numa estrutura em aço inoxidável rígida logo ela pode resistir à utilização intensiva e eliminando as dificuldades típicas causadas pela instalação ou transporte a longas distâncias. Toda a tubagem traseira que transporta a água das bombas aos braços de lavagem e enxaguamento é em aço inoxidável evitando movimentar a máquina para manutenção. Todos os componentes principais são 100% em aço inoxidável, desde o sistema de transporte aos braços de lavagem e enxaguamento mais os terminais, às portas e bombas de lavagem nos modelos de nível "A" e "B". A estrutura rígida permite uma verdadeira estrutura modular de forma a que os módulos de pré-lavagem e lavagem podem ser separados e ligados de novo no local de instalação de forma a facilitar a montagem em locais apertados. As cubas e os tectos prensados nas zonas de pré-lavagem e lavagem garantem um nível máximo de higiene. Não mais proliferação de bactérias e maus cheiros durante períodos inactivos graças à descarga completa da água suja através das bombas de auto drenagem. As operações de limpeza são facilitadas devido à acessibilidade aos cantos interiores arredondados pois cada módulo tem a sua própria porta, incluindo a zona de secagem. A limpeza do economizador de energia-ESD- é extremamente fácil pois ele pode ser totalmente removido para a sua regular limpeza.

A GAMA DE MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA COMPACTA DE CESTO ARRASTADO INCLUI:

Compacta nível A com comandos electrónicos, ACTIVE, economizador de energia, duas velocidades e bomba de lavagem em aço inoxidável, eléctrica, com alimentação direita ou esquerda

Compacta nível B com comandos electrónicos, ACTIVE, duas velocidades e bomba de lavagem em aço, eléctrica, com alimentação direita ou esquerda

Compacta nível C com comandos electrónicos, circuito de pressão, uma velocidade e bomba de lavagem em plástico, eléctrica, com alimentação direita ou esquerda



Máquina de Lavar Louça Tipo Compacta

A zona de pré-lavagem é completamente separada da zona de lavagem e usa somente água fria da rede principal; desta forma, proteínas, amidos, etc, não endurecem no prato devido a calor excessivo. Além do mais na zona de enxaguamento é utilizada água limpa a 84°C para remover o detergente e sanitizar a louça. A versão Active garante pressão constante da água sobre os pratos independentemente das condições de pressão da instalação. A zona de secagem foi concebida para misturar o ar fresco exterior da zona posterior da máquina, a humidade é consideravelmente baixa, logo a secagem é realizada a baixa temperatura resultando que os cestos ficam mais frios para a movimentação pelos operadores. O meio ambiente amigável é garantido pela acção da caldeira que tem uma válvula de anti retorno e está conforme as mais restritivas linhas gerais ambientais (EN 1717).



Painél de controlo Active

Um claro interface torna a máquina de fácil utilização para qualquer operador. Na versão ACTIVE (níveis "A" e "B") a lâmpada verde acende quando as condições óptimas do enxaguamento estão realizadas.

- ① Botão LIGAR/DESLIGAR
- ② Botão MARCHA/PARAGEM
- ③ Selector de velocidade
- ④ Painel digital
- ⑤ Interruptor de funções



Cuba prensada



Pega ergonómica



Bomba de lavagem



Máquina de Lavar Louça RT10

A Máquina de lavar louça RT 10 da **ZANUSSI Professional** é ideal para aqueles que querem ter uma boa lavagem de louça a um preço conveniente.

A longa vida graças à robustez dos materiais usados. Cuba em aço inoxidável AISI 316, todos os principais elementos em aço inoxidável AISI 304 incluindo rolamentos da estrutura, portas, pés, painéis interiores e exteriores, braços de lavagem e enxaguamento, injectores e filtros do tanque. O nível de higiene elevado é assegurado pelos circuitos de lavagem e enxaguamento que são completamente separados e pelas cortinas as quais fisicamente separam as zonas de lavagem e enxaguamento. A capacidade da caldeira e a potência dos elementos aquecedores garantem que a temperatura da água de enxaguamento não é inferior a 82,5°C.

A grande dimensão das portas permite um fácil acesso a ambas as áreas de lavagem e enxaguamento facilitando as operações de limpeza diária, entretanto a porta com contrabalanço torna a sua abertura extremamente ergonómica. Características adicionais como as arestas da cuba arredondadas e base inclinada, braços e filtros facilmente removíveis, fecho automático da tubagem de drenagem quando a porta é fechada, tudo contribui para uma rápida limpeza interna. A limpeza exterior é facilitada pela superfície exterior lisa, os 200 mm de altura dos pés e a protecção IPX 5.

A GAMA DE MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA RT10 DE CESTO ARRASTADO INCLUI:

Modelos RT10 com comandos mecânicos e unidade de condensados (RT111), painel de controle mecânico, unidade de condensados e de secagem (RT112), eléctricas, com alimentação direita ou esquerda.

Modelos RT10 com comandos mecânicos (RT110), painel de controle mecânico e zona de secagem (RT110B), eléctricas, com alimentação direita ou esquerda



A manutenção não é um problema desde que a acessibilidade aos principais componentes, caldeira, bomba de lavagem, possa ser feita da parte frontal ou lateral da máquina. Além disso, as ligações hidráulicas e eléctricas estão centralizadas num ponto. A máquina de lavar louça RT 10 torna a vida na cozinha mais fácil graças à dupla parede da porta com isolamento interno para reduzir o nível de ruído e menos dispersão de calor no ambiente de trabalho. A alimentação dos cestos pode também ser alterada da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda no local de utilização, evitando de alterar o lay-out da lavagem mais tarde.



Bomba de lavagem



Máquina de lavar panelas e utensílios

As máquinas de lavar panelas e utensílios da **ZANUSSI Professional** estão concebidas para garantir ótimos resultados de lavagem, são caracterizadas pela sua excelente produção e elevados standards de qualidade assim como a sua extrema flexibilidade de utilização. Estas máquinas estão disponíveis na versão eléctrica e são fabricadas em aço inoxidável AISI 304. Sómente parte do sistema rotativo dos braços de lavagem é feito em material sintético para longa vida de trabalho de fricção. O novo sistema de lavagem, com bomba de drenagem, foi concebido para reduzir drasticamente as perdas de pressão de água e remover mais sujidade.

A inovadora configuração dos braços de lavagem assegura que o jacto de água atinge a louça, enquanto que o filtro retém qualquer sujidade do circuito de lavagem. Para uma completa sanitização a máquina de lavar panelas e utensílios tem uma caldeira atmosférica que mantém a temperatura da água de enxaguamento a 84°C, a qual pode facilmente ser despejada pressionando o respectivo botão.

Entretanto o novo sistema de auto diagnóstico mostra qualquer falha de operação e o painel electrónico tem uma ligação para o sistema HACCP. A dupla parede da estrutura do tanque e da porta reduz drasticamente a dispersão de calor e ruído, enquanto que a porta de abater torna extremamente fácil o carregamento/descarregamento e limpeza.

A GAMA DE MÁQUINAS DE LAVAR PANELAS E UTENSÍLIOS INCLUI:

1 modelo eléctrico com 900 mm de largura

1 modelo eléctrico com 900 mm de largura e porta alta

1 modelo eléctrico com 1552 mm de largura



A gama de máquinas de lavar panelas e utensílios é concebida para garantir elevadas produções quando lavam panelas e utensílios resolvendo os problemas da sujidade resistente. Todos os modelos incorporam termómetros e estão pré preparadas para ligação exterior de detergentes e amaciadores. Todas as máquinas estão aprovadas pela agências internacionais de acordo com a marca CE.



Porta dupla alta com a possibilidade de bascular a parte inferior a 180° para fácil acesso à câmara de lavagem



Especificações

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA DE CESTO ARRASTADO TIPO COMPACTA

Compacta nível A modelos com controle electrónico, ACTIVE, sistema de economia de energia, (ESD), duas velocidades e bomba de lavagem em aço inox, eléctrica, com carregamento direito ou esquerdo.

Compacta nível B modelos com controle electrónico, ACTIVE, duas velocidades e bomba de lavagem em aço inox, eléctrica, com carregamento direito ou esquerdo.

Compacta nível C modelos com controle electrónico, circuito hidráulico de pressão, uma velocidade, bomba de lavagem em plástico, eléctrica, com carregamento direito ou esquerdo.



| | | Nível B RTC90ERB RTC90ELB | Nível C RTC90ERC RTC90ELC | Nível A RTC140ERA RTC140ELA Nível B RTC140ERB RTC140ELB | Nível C RTC140ERC RTC140ELC | Nível A RTC180ERA RTC180ELA Nível B RTC180ERB RTC180ELB | Nível C RTC180ERC RTC180ELC | Nível A RTC220ERA RTC220ELA Nível B RTC220ERB RTC220ELB | Nível C RTC220ERC RTC220ELC |
|---------------------------|----------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|-----------------------------------|--|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| Produtividade | cestos/h pratos/h | 90 1620 | 90 1620 | 140 2520 | 140 2520 | 180 3240 | 180 3240 | 220 3960 | 220 3960 |
| Dimensões | | | | | | | | | |
| Comprimento | mm | 1173 | 1173 | 1498 | 1498 | 1773 | 1773 | 2338 | 2338 |
| Largura | mm | 884 | 884 | 884 | 884 | 884 | 884 | 884 | 884 |
| Altura | mm | 1771 | 1771 | 1771 | 1771 | 1771 | 1771 | 1771 | 1771 |
| Altura com a porta aberta | mm | 2119 | 2119 | 2119 | 2119 | 2119 | 2119 | 2119 | 2119 |
| Pré lavagem | | | | | | | | | |
| Temperatura | °C | | | | | <35 | <35 | <35 | <35 |
| Cap. do tanque | litros | | | | | 45 | 45 | 100 | 100 |
| Cap. da bomba | litros/min | | | | | 150 | 150 | 300 | 300 |
| Pot. resistências | kW | | | | | | | | |
| 1ª Lavagem | | | | | | | | | |
| Temperatura | °C | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 |
| Cap. do tanque | litros | 100 | 100 | 150 | 150 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Cap. da bomba | litros/min | 300 | 300 | 500 | 500 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Pot. resistências | kW | 10,5 | 10,5 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Enxaguamento | | | | | | | | | |
| Temperatura | °C | 85 | 80-90 | 85 | 80-90 | 85 | 80-90 | 85 | 80-90 |
| Cap. do tanque | litros | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Cap. da bomba | litros/min | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 300 | 300 |
| Pot. resistências | kW | 12 | 12 | 12 | 12 | 16,5 | 16,5 | 16,5 | 16,5 |
| Potência total | | | | | | | | | |
| Potência eléctrica | kW | 24,3 | 24,3 | 26,4 | 26,4 | 26,1 | 26,1 | 31,4 | 31,4 |

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

| Zona de secagem | | |
|------------------|----|-------|
| Comprimento | mm | 900 |
| Potência | kW | 8,25 |
| Temp. do ar | °C | 50-70 |
| Pot. motor vent. | kW | 1,1 |
| Circulação ar | m³ | 1000 |

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA DE CESTO ARRASTADO RT10



| Standard | | RT110 RT110B | RT100 |
|---|----------------------|-----------------|-------------|
| Média | | RT111 RT112 | RT101 |
| Topo | | - | - |
| Produtividade | cestos/h pratos/h | 100 1800 | 100 1800 |
| Dimensões | | | |
| Comprimento | mm | 1550/2150 | 1725 |
| Largura | mm | 800 | 795 |
| Altura | mm | 1454/1644 | 1640 |
| 1ª Lavagem | | | |
| Temperatura | °C | 55-65 | 55-65 |
| Cap. do tanque | litros | 114 | 114 |
| Cap. da bomba | litros/min | 300 | 300 |
| Pot. motor | kW | 1,5 | 1,5 |
| Pot. resistências | kW | 12 | 12 |
| Enxaguamento | | | |
| Temperatura | °C | 80-90 | 80-90 |
| Cons. água | l/h | | 420 |
| Pot. resistências | kW | 16/22 | 14/22 |
| Potência total | | | |
| Standard enx. simples | kW | 28,2 | 24,6 |
| Standard enx. simples e unidade de condensados | kW | 34,2 | |
| Média enx. simples e unidade de condensados | kW | 36,8 | 32,8 |
| Média enx. simples e unidade de condensados | kW | 42,8 | |

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

| Zona de secagem | | |
|------------------|----|--------|
| Comprimento | mm | 600 |
| Potência | kW | 8,5 |
| Temp. do ar | °C | 50-120 |
| Pot. motor vent. | kW | 0,2 |
| Circulação ar | m³ | 1000 |

| Túnel de Secagem | | |
|------------------|----|-------|
| Comprimento | mm | 940 |
| Potência | kW | 9 |
| Temp. do ar | °C | 60-70 |
| Pot. motor vent. | kW | 1,1 |
| Circulação ar | m³ | 3000 |



Gama

Preparação

Estática
Estática HD



Lavagem de louça

Máquinas de lavar louça
Sistemas de lavagem



Confecção

N900 - N700
Snack 600
Máquinas Industriais



Lavandaria



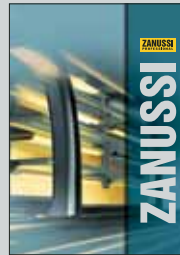
Fornos

ActivePlus e Plus
FCF



Distribuição

Linha auto serviço Active
Linha "Fit System"



Equipamentos de frio

Equipamentos de frio




...e muito mais



ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.com

 **From Electrolux Professional: a Company in the Electrolux Group, the world's No.1 choice.**

Electrolux Professional is a world leader in the production and distribution of professional food service and laundry solutions. With the highest R&D investment in its industry, Electrolux Professional is committed to thoughtful innovation, helping its partners win with their customers, for the consumer.

