



A excelência é central em tudo o que fazemos. Ao antecipar as necessidades dos nossos clientes, procuramos cumprir as suas expectativas com a nossa Equipa, na inovação, em soluções e serviços. Ser o OnE facilita a vida profissional dos nossos clientes, tornando-a mais rentável - e verdadeiramente sustentável todos os dias.

Siga-nos em

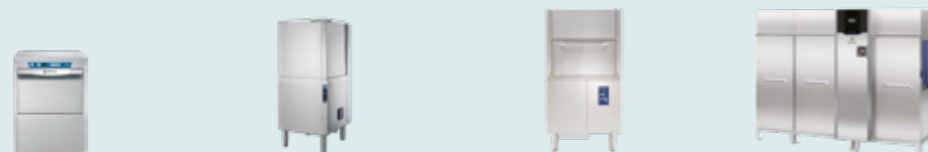


[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)



## Entre e sinta-se seguro!

### Máquinas de Lavar Louça Higiene & Limpeza



| FUNÇÕES                             | higiene & limpeza<br>Sob bancada<br>Parede Dupla   | higiene & limpeza<br>Capota Automática<br>Parede Dupla   | higiene & limpeza<br>Máquina de Lavar<br>Palamenta   | higiene & limpeza<br>Máquina de Cesto Arrastado<br>Multi Enxaguamento |
|-------------------------------------|--|--|--|---|
| Códigos                             | 502072   | 504149   | 506058   | 535142 + 535143   |
| Temperatura lavagem                 | 71-77 °C   | 71-77 °C   | 71-77 °C   | 68 - 75 °C  |
| Temperatura de enxaguamento e tempo | DIN 10512<br>90 °C - 12 sec<br>A <sub>0</sub> 60<br>90 °C - 16 sec   | DIN 10512<br>90 °C - 8 sec<br>A <sub>0</sub> 60<br>90 °C - 18 sec  | DIN 10512<br>90 °C - 20 sec<br>A <sub>0</sub> 60<br>90 °C - 20 sec   | DIN 10510<br>90 °C<br>A <sub>0</sub> 60<br>90 °C                      |
| Dimensões (LxPxAl)                  | 600x612x850  | 667x755x1567   | 876x900x1791   | 3270x895x1785   |
| Potência instalada (kW)             | 6,85   | 9,9  | 13   | 59,8  |
| Capacidade máxima/h                 | DIN 10512<br>40 cestos/hora  | DIN 10512<br>80 cestos/hora  | DIN 10512<br>20 cestos/hora  | DIN 10510<br>150 cestos/hora  |
| Acessórios (cestos incluídos)       | cesto verde para 12 pratos 1x 867000*<br>48 copos pequenos/24 copos 1x 867007<br>recipiente talheres 2x 864242 | cesto verde para 12 pratos 1x 867000*<br>48 copos pequenos/24 copos 1x 867007<br>recipiente talheres 2x 864242 | cesto verde para 12 pratos 1x 867000*<br>cesto em aço inox para panelas 1x 864191<br>suporte de esteira para bandeja 1x 864242 | cesto verde para 12 pratos 3x 867000*                                 |

\* O A<sub>0</sub> of 60 é alcançado assumindo que as máquinas são usadas e mantidas de acordo com as especificações do fabricante.

## Excelência com o ambiente em mente

- ▶ Todas as fábricas com certificação ISO 14001.
- ▶ As soluções são todas desenhadas para baixos consumos de água, energia, detergentes e emissões nocivas.
- ▶ Nos últimos anos, mais de 70% das características dos nossos produtos têm sido atualizadas com as necessidades ambientais.
- ▶ Tecnologia compatível com a diretiva/ regulamento ROHS e REACH e é mais de 95% reciclável.
- ▶ Produtos com padrão 100% de qualidade, sendo testados por especialistas.



Reservamo-nos no direito de alterar especificações sem aviso prévio. Imagens não contratuais.

# STAY SAFE!



**Certified disinfection process!\***



Sentiti al sicuro. Stoviglie disinfettate con processo certificato\*  
 ¡Seguridad garantizada! ¡Proceso de desinfección certificado!\*  
 Soyez en sécurité ! Processus de désinfection certifié !\*  
 Bleiben Sie Gesund! Zertifiziertes Desinfektionsverfahren!\*  
 För din trygghet. Diskgodset desinficeras\*


hygiene&clean Dishwashers

\* According to DIN 10510/10512, A<sub>0</sub>60 level as defined in UNI EN ISO 15853-1. Disinfection is defined as "Thermal or chemical destruction of pathogenic and other types of microorganisms" in the Glossary. Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).



# Desinfetar com higiene & limpeza e manter os clientes seguros

Nos últimos meses, enfrentamos mudanças e desafios sem precedentes como resultado da situação global de saúde. Dentro deste novo ambiente, o nosso único objetivo é fornecer aos nossos clientes e colaboradores a confiança e a garantia de que a sua saúde e segurança estão protegidas.

Apresentamos a linha de lavagem higiene & limpeza, a primeira gama completa de soluções de máquinas de lavar louça para o canal horeca que desinfeta\* e não apenas higieniza, de acordo com os valores standards, avaliados por uma entidade independente de certificação: UL

Todos os modelos de higiene & limpeza estão em conformidade com as normas standard DIN 10510 ou DIN 10512 com um desempenho ao nível de desinfecção A0 de 60, conforme definido pela UNI EN ISO 15883-1, normalmente aplicado apenas a equipamento médico.



\* Desinfecção é definida como "Destrução térmica ou química de microrganismos patogénicos e outros tipos" no Glossário Diretriz para Desinfecção e Esterilização em Unidades de Saúde pelos Centros de Controle e Prevenção de Doenças. Veja mais em <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



## Desinfecção garantida

**99,999%** redução de bactérias com a combinação entre a duração do ciclo da temperatura de lavagem, do enxaguamento e da ação dos produtos químicos.

A linha de produtos de lavagem higiene & limpeza reduz o risco de exposição a agentes patogénicos perigosos, garantindo que clientes e colaboradores permaneçam seguros nos seus negócios.



## higiene & limpeza Sob bancada Parede Dupla



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo enxag.  
**12 sec**



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo enxag.  
**16 sec**

- ▶ **Desinfecção garantida!** O ciclo não pode ser interrompido devido ao mecanismo de travão da porta.
- ▶ **Primeiro a segurança!** Confirme remotamente a temperatura de segurança com monitorização 24/7.
- ▶ Consumo de água durante o enxaguamento: 3 litros/ ciclo (conforme DIN 10512) ; 4 litros/ ciclo (em conformidade A0 60).

## higiene & limpeza Capota Dupla Capota Automática



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo enxag.  
**8 sec**



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo enxag.  
**18 sec**

- ▶ **Reduza a contaminação cruzada** do operador devido à abertura / fecho automático.
- ▶ **Primeiro a segurança!** Confirme remotamente a temperatura de segurança com monitorização 24/7.
- ▶ Consumo de água durante o enxaguamento: 2 litros/ ciclo (conforme DIN 10512) ; 4, 5 litros/ ciclo (em conformidade A0 60).

## higiene & limpeza Máquina de Lavar Palamenta



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo enxag.  
**20 sec**



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo enxag.  
**20 sec**

- ▶ **Primeiro a segurança!** Confirme remotamente a temperatura de segurança com monitorização 24/7.
- ▶ Consumo de água durante o enxaguamento: 7 litros/ ciclo (conforme DIN 10512) ; 7 litros/ ciclo (em conformidade A0 60).

## higiene & limpeza Máquina de Cesto Arrastado



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo contacto  
**2 min**



Temp. enxag.  
**90 °C**  
Tempo contacto  
**4 min**

- ▶ **Reduza a contaminação cruzada** do operador devido à operação contínua do cesto.
- ▶ **Primeiro a segurança!** Confirme remotamente a temperatura de segurança com monitorização 24/7.



**Descubra** a nova linha de lavagem higiene & limpeza, as soluções de descalcificação de água e detergentes delicados.



UL certificação