

# UW5757DPS

<b>Famille</b>	Lave-vaisselle
<b>Subfamily</b>	Utensil washer
<b>Type</b>	Lave-batteries
<b>Crockery</b>	Crockery; Cutlery; EN 600x400 trays; GN1/1 trays; Utensils
<b>Double basket</b>	No
<b>Dimensions du panier</b>	570x570 mm
<b>Pompe de rinçage</b>	HTR system
<b>Pompe de lavage</b>	Standard
<b>Alimentation électrique par défaut</b>	400 V 3N~ / 22,7 A / 9,0 kW / 50 Hz
<b>Dimensions</b>	685x750x1710 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Hôtels; Ristoranti / Catering; Bakeries / Pastry shops; Butcher shops / Delicatessens; Food Industries; Catering; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	---

## Esthétique

<b>Couleur des LED</b>	Rouge
------------------------	-------

## Technologie

<b>Option de lavage des paniers</b>	Oui	<b>Chargement du détergent</b>	1,5 l/h
<b>Consommation d'eau par cycle</b>	5 l	<b>Chargement du produit de rinçage</b>	0,4 l/h
<b>Température de lavage (min-max)</b>	60 °C	<b>Hauteur utile de chargement</b>	650 mm
<b>Rinse temperature (min- max)</b>	78°C	<b>Hauteur porte ouverte</b>	1985 mm
<b>Alimentation d'eau avec raccordement électrique par défaut</b>	8°C	<b>Profondeur maxi avec la porte ouverte</b>	1110 mm
		<b>Hauteur maxi de lavage sans panier</b>	650 mm
<b>Température d'entrée maximale</b>	60°C		

Dureté maxi de l'eau 12°f - 7°dH  
d'alimentation

## Programmes

### Tableau des programmes

**Programmes lave-batteries**

**Productivité maxi panier/heure**

Utensil washer

1- 120 sec (92 sec à 60°C - 18 sec à 85°C); 2- 240 sec (212 sec à 60°C - 10 sec égouttement - 18 sec à 85°C); 3- en continu à 60°C - 10 sec égouttement - 18 sec à 85°C

30

## Raccordement électrique

**Puissance de l'élément chauffant de la cuve** 4500 W

**Puissance installée par défaut** 9000 W

**Puissance de l'élément chauffant du boîtier** 7500 W

**Convertible en** 230 V 3~ / 39,5 A / 9,0 kW / 50 Hz

**Puissance de la pompe de lavage** Rouge

**Type de prise** Non

## Interface

**Afficheur** 4 chiffres

**Indicateur On-off** Oui

**Nombre de touches** 3

## Construction

**Cuve** Avec base imprimée

**Filtre** 2-stage filter system

**Construction** Simple parois

**Volume cuve** 36 l

**Matériau de la cuve** Inox AISI 304

**Volume chaudière** 12 l

**Panneau arrière** Galvanisé

**Boiler type** Artmosferic boiler

**Système de lavage supérieur** Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable

**Niveau de bruit** Lpa 51,7 dBA

**Système de lavage inférieur** Un bras de lavage à 3 bras et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.

**Classe de protection** IPX4

**Filtre cuve** Inox

**Pieds réglables** Oui

**Glissières pour paniers** Soudées

**Hauteur maxi de vidage du sol** 800 mm

## Accessoires inclus

**Panier à couverts** 1 x WH00S02

**Tuyau de chargement** Oui - 2,5 m

**Paniers universels** 1x WB5757G01

**Tuyau de vidage** Oui - 2 m

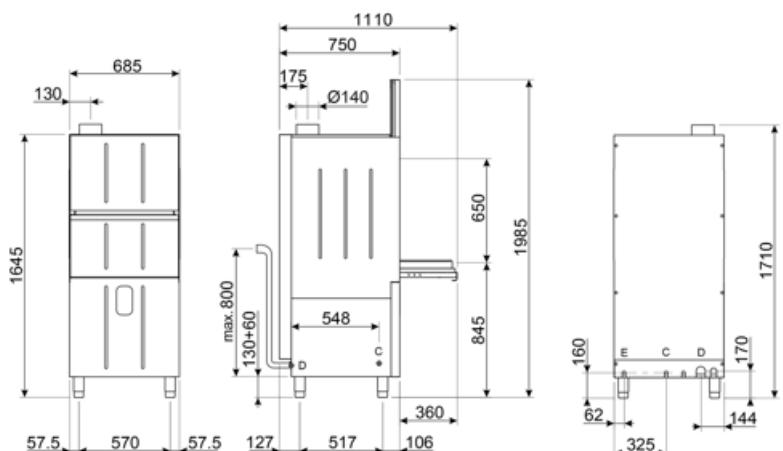
## Équipement

**Pompe d'évacuation** Oui

Distributeur de détergent péristaltique	Oui, à réglage manuel	Renouvellement partiel automatique de l'eau dans la cuve - pompe de vidange de série	Oui
Distributeur péristaltique de produit de rinçage	Oui, à réglage manuel	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
Système de démarrage progressif de la pompe de lavage	Oui	Longueur du tuyau de détergent (rouge)	2,2m
Break tank	Oui	Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)	2,2m

## Informations logistiques

Code EAN	8017709276683	Poids net	135,000 kg
Packed product dimensions (WxDxH)	1910x860x820 mm	Poids brut	161,000 kg



D = SCARICO 1½", VIDANGE 1½", DRAIN 1½", ABFLUSS 1½", DESAGÜE 1½", CIBB 1½"

C = CARIMENTO ACQUA ½" GAS; CHARGEMENT EAU ½" GAZ; WATER INLET ½" GAS; ZUFUSS ½" GAS; CARGA AGUA ½" GAS; HABOP BOJIM ½" GAS

E = ALLACCIMENTO ELETTRICO; BRANCHEMENT ELECTRIQUE; ELECTRIC CONNECTION; ELEKTRISCHER ANSCHLUSS; CONEXION ELECTRICA; ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

## Accessoires Compatibles



**WB5757G01**

Panier universel à fond plat, pour lave-batteries Dim. 700x600x305mm



**WB5757T02**

Panier en acier inox pour 8 plaques, dim. (LxPxH) 570x570x255mm, pour lave-batteries



**WH00S02**

Porte ustensiles



**WB5757T01**

Panier en acier inox pour 5 plaques, dim. (LxPxH) 570x570x255mm, pour lave-batteries



**WH00B02**

Maintien pour poches à douille, pour lave-batteries

---

## Symbols glossary

---



Compatible pour plateau Euronorm



Compatible avec plateau Gastronorm



Système de rinçage à haute température



Hauteur maximale utilisable 640mm

## Benefit (TT)

---

### Interface

#### Panneau de commande à touches électroniques

Le panneau de commande électronique dispose d'une interface intuitive avec des touches sensitives, permettant de sélectionner facilement l'un des trois programmes de lavage : court, moyen ou intensif. Il comprend également des boutons pour l'alimentation, la sélection et le démarrage du cycle. L'afficheur permet de surveiller en temps réel la température de la cuve et de la chaudière, ainsi que d'accéder aux diagnostics, assurant un contrôle simple et immédiat des principales fonctions.

### Système à 2 niveaux

Système de filtration en deux étapes pour garantir des performances de lavage optimales et une pureté maximale de l'eau.

Le système de filtration est entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, garantissant une résistance maximale, une grande durabilité et une excellente protection contre la corrosion. Il se compose de deux étapes de filtration : la première comprend une grille qui empêche les résidus de saleté de pénétrer dans la cuve, évitant ainsi le trouble de l'eau ; la seconde protège les pompes de lavage en retenant les débris pouvant accidentellement entrer dans la cuve lors du nettoyage des filtres.

### Système HTR

Températures et pressions constantes pour un lavage uniforme et efficace de la vaisselle

Grâce au système HTR (High Temperature Rinse) et à la présence de la chaudière atmosphérique combinée au Thermostop, l'eau froide d'entrée n'entre pas dans la chaudière pendant le rinçage, ce qui garantit une température constante de 85°C. Le système HTR maintient l'eau chaude pour une désinfection en profondeur et un séchage rapide, en assurant une pression constante pour un nettoyage uniforme et efficace.

### Porte

Portes divisées et équilibrées pour une ergonomie optimale

Les portes divisées et équilibrées ont été conçues dans le but d'optimiser l'ergonomie lors des opérations de chargement et de déchargement des ustensiles. Leur conception facilite l'utilisation, en réduisant au minimum l'effort physique requis de l'opérateur. Cela contribue à améliorer l'efficacité du travail tout en assurant un confort et une sécurité accrus dans l'environnement de travail.

### Pompe de vidange

Remplacement partiel de l'eau pendant le cycle de lavage pour une vaisselle propre et hygiénique

La pompe de vidange standard, équipée d'un système d'échange partiel d'eau, garantit que l'eau la plus sale est automatiquement éliminée à chaque cycle de lavage. Ce mécanisme permet un renouvellement continu de l'eau utilisée, garantissant que chaque phase du processus de lavage est effectuée avec de l'eau propre. Le résultat est un lavage optimal de la vaisselle, avec une efficacité remarquable et un niveau d'hygiène irréprochable.

## Démarrage progressif

Gestion efficace de la pompe de lavage pour protéger votre verrerie

La fonction Soft-Start lance le cycle de lavage en douceur et progressivement, en augmentant progressivement la pression de l'eau. Ce système a été conçu pour offrir une protection optimale aux objets les plus fragiles, tels que les verres en cristal, en réduisant considérablement le risque d'ébréchure ou d'endommagement. En même temps, il garantit d'excellentes performances de nettoyage, alliant efficacité et sécurité à chaque cycle de lavage.