

UW5757DPS

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



Distribution

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

Esthétique

Couleur des LED	Rouge
------------------------	-------

Technologie

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

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

Programmes

Tableau des programmes
Programmes lave-batteries

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

Productivité maxi panier/heure

Raccordement électrique

Puissance de l'élément chauffant de la cuve 4500 W
Puissance de l'élément chauffant du boiler 7500 W
Puissance de la pompe de lavage Rouge

Puissance installée par défaut 9000 W
Convertible en 230 V 3~ / 39,5 A / 9,0 kW / 50 Hz
Type de prise Non

Interface

Afficheur 4 chiffres
Nombre de touches 3

Indicateur On-off Oui

Construction

Cuve Avec base imprimée
Construction Simple parois
Matériau de la cuve Inox AISI 304
Panneau arrière Galvanisé
Système de lavage supérieur Un bras de lavage et un bras de rinçage séparé, acier inoxydable
Système de lavage inférieur Un bras de lavage à 3 bras et un bras de rinçage séparé, en acier inoxydable.
Filtre cuve Inox
Glissières pour paniers Soudées

Filtre 2-stage filter system
Volume cuve 36 l
Volume chaudière 12 l
Boiler type Artmosferic boiler
Niveau de bruit Lpa 51,7 dBA
Classe de protection IPX4
Pieds réglables Oui
Hauteur maxi de vidage du sol 800 mm

Accessoires inclus

Panier à couverts 1 x WH00S02
Paniers universels 1x WB5757G01

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

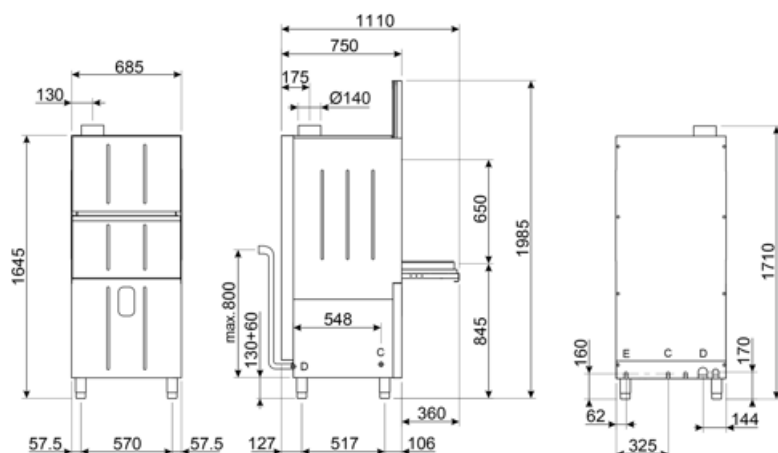
Equipement

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		
Chaudière avec système Thermostop	Yes - default	Diamètre tuyau d'alimentation	16 mm
Système de démarrage progressif de la pompe de lavage	Oui	Diamètre tuyau d'évacuation	21,5 mm
Break tank	Oui	Longueur du tuyau de détergent (rouge)	2,2m
		Longueur du tuyau du produit de rinçage (bleu)	2,2m

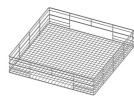
Informations logistiques

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", DESAGÖE 1½", CIBBI 1½"
C = CARICAMENTO ACQUA ½" GAS, CHARGEMENT EAU ½" GAS, WATER INLET ½" GAS, ZUFUSS ½" GAS, CARGA AGUA ½" GAS, HÁROP BOZB ½" GAS
E = ALLACCIAMENTO ELETTRICO, BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, ELECTRIC CONNECTION, ELEKTRISCHER ANSCHLUSS, CONEXION ELECTRICA, ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Accessoires Compatibles



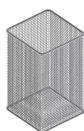
WB5757G01

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 sensibles, 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.