

INTECNO[®]

LAVADO INTECNO

roig
grupo

iAF

F u s i o n

iAS

S u p e r i o r

iAL

L u x u r y

iAH

H o o d - T y p e

iAR

R a c k C o n v e y o r

iAU

U t e n s i l

iAB

B a r E q u i p m e n t

GRUPO
INTECNO 



La **gama iAF** se compone de aparatos realizados completamente en acero inoxidable y equipados con una **carrocería de doble pared parcial** que garantiza una reducción de la dispersión térmica del 20%

Junto a la sencillez de los mandos electromecánicos, como propuesta de entrada, se encuentran las versiones electrónicas caracterizadas por un panel multifunción que permite visualizar los diferentes estados de funcionamiento del lavavajillas.

Alturas útiles de paso hasta 35 cm permiten lavar bandejas, platos de pizza y vasos altos.

Cuba y cámara de lavado completamente embutidas con ángulos redondeados para evitar la formación de suciedad y para facilitar la limpieza al final del día. La cuba autolimpiante transporta automáticamente todos los restos al desagüe, garantizando un excelente resultado de lavado.

El sistema de lavado y aclarado se realiza con brazos giratorios, superiores e inferiores, contruidos con tybos de acero inoxidable. Estos se diseñaron y realizaron para desmontarlos completamente para facilitar la limpieza y, por lo tanto, conservarlos a lo largo del tiempo.

Facilidad de mantenimiento, sistemas de control como micro seguridad de puerta y termostatos de seguridad, completan las características principales de la gama.

Disponibles también en versión con descalcificador incorporado y Sistema PRS (Calderín atmosférico + Break tank).



CARGA FRONTAL



Datos Técnicos

MODELO

| | iAF 35.25 undercounter | iAF 38.25 undercounter | iAF 40.30 undercounter |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensiones (LxPxH) | 440x497x640 mm | 440x497x640 mm | 455x550x700 mm |
| Dimensiones cesto | 350x350 mm Ø 350 mm | 380x380 mm Ø 380 mm | 400x400 mm Ø 400 mm |
| Alfura útil de lavado | 250 mm | 250 mm | 300 mm |
| Brazos de lavado/aclarado | | | |
| Producción horario cestos ^(*) | 30 | 30 | 30 |
| Ciclo | 120" | 120" | 120" |
| Consumo de agua por ciclo | 2 Lt. | 2 Lt. | 2 Lt. |
| Bomba de lavado | 200 W | 200 W | 200 W |
| Resistencia calderín | 3000 W | 3000 W | 3000 W |
| Resistencia cuba | 2400 W | 2400 W | 2400 W |
| Potencia total | 3200 W | 3200 W | 3200 W |
| Capacidad calderín | 3 Lt. | 3 Lt. | 3 Lt. |
| Capacidad cuba | 10 Lt. | 10 Lt. | 12 Lt. |
| Presión hídrica | 200÷500 kPa | 200÷500 kPa | 200÷500 kPa |
| Peso bruto | 38 kg | 39 kg | 41 kg |
| Alimentación eléctrica | 230V ~ 50Hz | 230V ~ 50Hz | 230V ~ 50Hz |
| Cesto vasos | 2 | 2 | 2 |
| Cestillo cubiertos | 1 | 1 | 1 |
| Suplemento platos pequeños | 1 | 1 | 1 |
| Cesto platos | / | / | / |

^(*) Aproximado con un agua de alimentación a 50°C.

Las mejoras técnicas pueden cambiar las características.

Dotación



iAF 40.30 LS
undercounter

455x550x700 mm

400x400 mm Ø 400 mm



300 mm



30

120"

2 Lt.

330 W

3000 W

2400 W

3330 W

3 Lt.

12 Lt.

200÷500 kPa

46 kg

230V ~ 50Hz
400V 3N ~ 50Hz (especial)



2

1

1

/

iAF 45.30
undercounter

503x571x760 mm

450x450 mm



300 mm



30

120"

2 Lt.

550 W

3000 W

2400 W

3550 W

5 Lt.

18 Lt.

200÷500 kPa

55 kg

230V ~ 50Hz
400V 3N ~ 50Hz (especial)



1

1

/

1 (12/14 platos)

iAF 50.35 M
undercounter

572x630x814 mm

500x500 mm



350 mm



40 - 30

90" - 120"

2 Lt.

550 W

3000 W

2400 W

3550 W

5 Lt.

20 Lt.

200÷500 kPa

60 kg

230V ~ 50Hz



1

1

/

1 (12/18 platos)

iAF 50.35
undercounter

572x630x814 mm

500x500 mm



350 mm



40 - 30

90" - 120"

2 Lt.

550 W

4500 W

2400 W

5050 W

5 Lt.

20 Lt.

200÷500 kPa

61 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz
230V 3 ~ 50Hz } MULTIPOWER



1

1

/

1 (12/18 platos)



Carrocería de doble pared parcial

Cuba embudida

Guías de los cestos embudidas en la cuba (no AF 35.25, 38.25)

Puerta de doble pared

Carga automática

Seguridad de puerta

Aclarado agua caliente

Control termostático de cuba y calderín ajustable

Sistema Thermostop

Mandos eletromecánicos

Panel de mandos extraíble

Grupo integrado de aspiración/vaciado de circuito de lavado

Dosificador de abrillantador incorporado

Válvula anti-reflujo integrada

Bomba de desagüe

Bomba aumento de presión

Dosificador eléctrico de jabón líquido

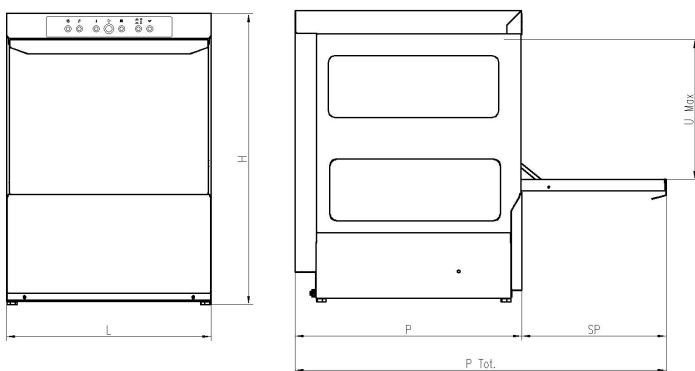
Aclarado agua fría

Descalcificador automático

Filtros de superficie en acero

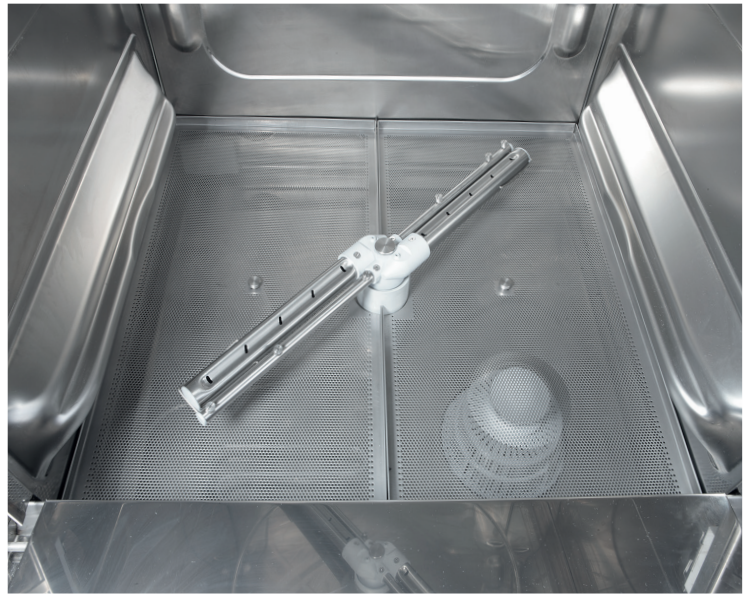
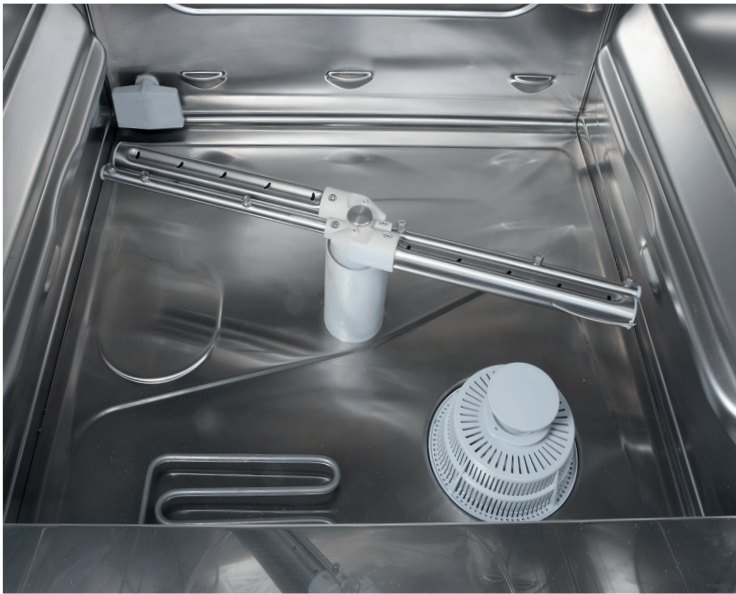
Opcional

Dimensiones



MODELO

| | iAF 35.25 undercounter | iAF 38.25 undercounter | iAF 40.30 undercounter | iAF 40.30 LS undercounter | iAF 45.30 undercounter | iAF 50.35 M undercounter | iAF 50.35 undercounter |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Ancho (L) | 440mm | 440mm | 455mm | 455mm | 503mm | 572mm | 572mm |
| Profundidad (P) | 497mm | 497mm | 550mm | 550mm | 571mm | 630mm | 630mm |
| Altura (H) | 640mm | 640mm | 700mm | 700mm | 760mm | 814mm | 814mm |
| U.max | 250mm | 250mm | 300mm | 300mm | 300mm | 350mm | 350mm |
| SP | 291mm | 291mm | 341mm | 341mm | 341mm | 405mm | 405mm |
| P total (P+SP) | 788mm | 788mm | 891mm | 891mm | 912mm | 1035mm | 1035mm |





Datos Técnicos



MODELO

iAF 35.25^E
undercounter

iAF 38.25^E
undercounter

iAF 40.30^E
undercounter

Dimensiones (LxPxH)



440x497x640 mm

440x497x640 mm

455x550x700 mm

Dimensiones cesto

350x350 mm Ø 350 mm

380x380 mm Ø 380 mm

400x400 mm Ø 400 mm

Altura útil de lavado

250 mm

250 mm

300 mm

Brazos de lavado/aclarado



Producción horaria cestos ^(*)

40 - 30 - 20

40 - 30 - 20

40 - 30 - 20

Ciclo

90" - 120" - 180" - ∞

90" - 120" - 180" - ∞

90" - 120" - 180" - ∞

Consumo de agua por ciclo

2 Lt.

2 Lt.

2 Lt.

Bomba de lavado

200 W

200 W

200 W

Resistencia calderín

3000 W

3000 W

3000 W

Resistencia cuba

2400 W

2400 W

2400 W

Potencia total

3200 W

3200 W

3200 W

Capacidad calderín

3 Lt.

3 Lt.

3 Lt.

Capacidad cuba

10 Lt.

10 Lt.

12 Lt.

Presión hídrica

200÷500 kPa

200÷500 kPa

200÷500 kPa

Peso bruto

39 kg

40 kg

42 kg

Alimentación eléctrica

230V ~ 50Hz

230V ~ 50Hz

230V ~ 50Hz

Cesto vasos

2

2

2

Cesillo cubiertos

1

1

1

Suplemento platos pequeños

1

1

1

Cesto piatti

/

/

/

Plate basket, Panier assiettes,
Tellerkorb, Cesto platos

^(*) Aproximado con un agua de alimentación a 50°C.

Las mejoras técnicas pueden cambiar las características.

Dotación



iAF 40.30^E LS
undercounter

455x550x700 mm

400x400 mm Ø 400 mm



300 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

330 W

3000 W

3000 W
PRS

2400 W

3330 W

3330 W
PRS

3 Lt.

3 Lt.
PRS

12 Lt.

200÷500 kPa

100÷500 kPa
PRS

47 kg

230V ~ 50Hz
400V 3N ~ 50Hz (especial)



2

1

1

/

iAF 45.30^E
undercounter

503x571x760 mm

450x450 mm



300 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

550 W

3000 W

2400 W

3550 W

5 Lt.

18 Lt.

200÷500 kPa

56 kg

230V ~ 50Hz
400V 3N ~ 50Hz (especial)



1

1

/

1 (12/14 platos)

iAF 50.35^E M
undercounter

572x630x814 mm

500x500 mm



350 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

550 W

3000 W

2400 W

3550 W

5 Lt.

20 Lt.

200÷500 kPa

61 kg

230V ~ 50Hz



1

1

/

1 (12/18 platos)

iAF 50.35^E
undercounter

572x630x814 mm

500x500 mm



350 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

550 W

4500 W

6000 W
PRS

2400 W

5050 W

6550 W
PRS

5 Lt.

5.5 Lt.
PRS

20 Lt.

200÷500 kPa

100÷500 kPa
PRS

62 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz
230V 3 ~ 50Hz } **MULTIPOWER**



1

1

/

1 (12/18 platos)



Con cesto especial.

Carrocería de doble pared parcial

Cuba embutida

Guías de los cestos embutidas en la cuba (no AF 35.25, 38.25)

Puerta de doble pared

Carga automática

Seguridad de puerta

Aclarado agua caliente

Temperaturas regulables y controladas electrónicamente

Sistema Thermostop

Mandos electrónicos

Soft start: arranque progresivo de la bomba de lavado

Ciclo de limpieza automático de la cuba al final del día

Panel de mandos extraíble

Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado

Dosificadores eléctricos de abrillantador y jabón incorporados.

Válvula anti-reflujo integrada

Opcional

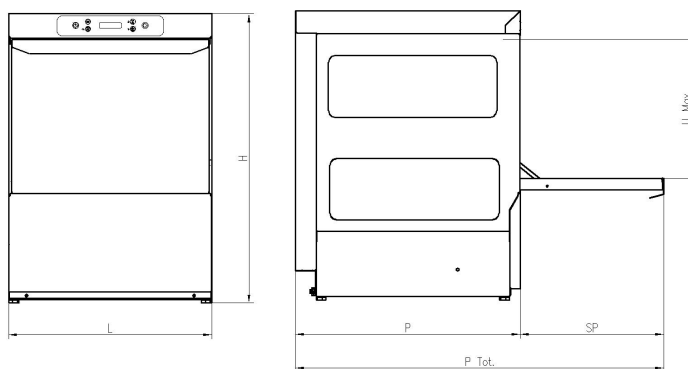
Bomba de desagüe

Aclarado agua fría

Sistema PRS (Calderín atmosférico + Break tank)

Descalcificador automático

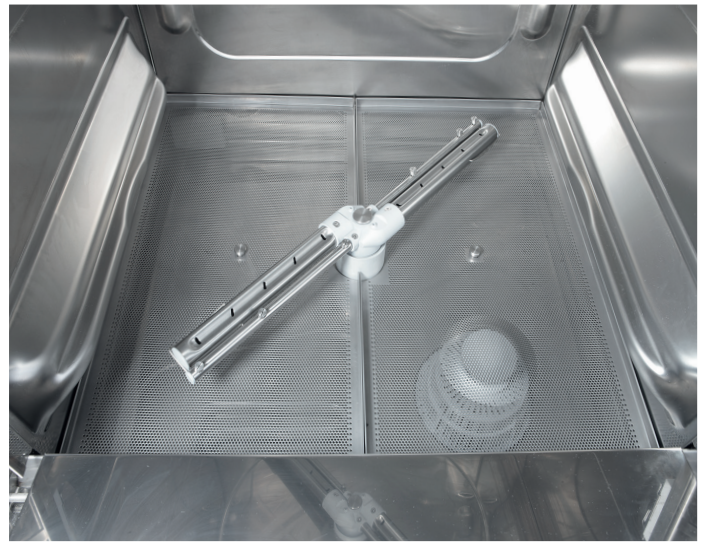
Filtros de superficie en acero



Dimensiones

MODELO

| | iAF 35.25 ^E undercounter | iAF 38.25 ^E undercounter | iAF 40.30 ^E undercounter | iAF 40.30 ^E LS undercounter | iAF 45.30 ^E undercounter | iAF 50.35 ^E M undercounter | iAF 50.35 ^E undercounter |
|-----------------|--|--|--|---|--|--|--|
| Ancho (L) | 440mm | 440mm | 455mm | 455mm | 503mm | 572mm | 572mm |
| Profundidad (P) | 497mm | 497mm | 550mm | 550mm | 571mm | 630mm | 630mm |
| Altura (H) | 640mm | 640mm | 700mm | 700mm | 760mm | 814mm | 814mm |
| U.max | 250mm | 250mm | 300mm | 300mm | 300mm | 350mm | 350mm |
| SP | 291mm | 291mm | 341mm | 341mm | 341mm | 405mm | 405mm |
| P total (P+SP) | 788mm | 788mm | 891mm | 891mm | 912mm | 1035mm | 1035mm |



IAS
S u p e r i o r

Los lavavajillas de carga frontal INTECNO, sólidos y elegantes, se diseñaron para satisfacer cualquier tipo de lavado y además garantizar un alto rendimiento y una larga vida.

CE



Gama premium por calidad constructiva y funcional, la **gama iAS** se compone de aparatos realizados completamente en acero inoxidable y equipados con una **carrocería de doble pared** que los hace muy silenciosos y térmicamente aislados.

Un panel de mandos electrónico permite visualizar los diferentes estadios de funcionamiento del lavavajillas.

Alturas útiles de paso hasta 40 cm permiten lavar bandejas, platos de pizza y vasos altos.

Cuba y cámara de lavado completamente embutidas con ángulos redondeados para evitar la formación de suciedad y para facilitar la limpieza al final del día.

La cuba autolimpiante transporta automáticamente todos los restos al desagüe, garantizando un excelente resultado de lavado.

El sistema de lavado y aclarado se realiza con brazos giratorios, superiores e inferiores, contruidos con tybos de acero inoxidable. Estos se diseñaron y realizaron para desmontarlos completamente para facilitar la limpieza y, por lo tanto, conservarlos a lo largo del tiempo.

Facilidad de mantenimiento, sistemas de control como micro seguridad de puerta y termostatos de seguridad, completan las características principales de la gama.

Disponibles también en versión con descalcificador incorporado y Sistema PRS (Calderín atmosférico + Break tank).





Datos Técnicos

MODELO

Dimensiones (LxPxH)



Dimensiones cesto

Altura útil de lavado

Brazos de lavado/aclarado

Producción horario cestos (*)

Ciclo

Consumo de agua por ciclo

Bomba de lavado

Resistencia calderín

Resistencia cuba

Potencia total

Capacidad calderín

Capacidad cuba

Presión hídrica

Peso bruto

Alimentación eléctrica

Cesto vasos

Cesillo cubiertos

Suplemento platos pequeños

Cesto platos

(*) Aproximado con un agua de alimentación a 50°C.

Las mejoras técnicas pueden cambiar las características.



iAS 40.30^E
undercounter

483x550x700 mm

400x400 mm Ø 400 mm



300 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

330 W

| | |
|--------|---------------|
| 3000 W | 3000 W PRS |
|--------|---------------|

2400 W

| | |
|--------|---------------|
| 3330 W | 3330 W PRS |
|--------|---------------|

3 Lt.

12 Lt.

| | |
|-------------|--------------------|
| 200÷500 kPa | 100÷500 kPa PRS |
|-------------|--------------------|

51 kg

230V ~ 50Hz
400V 3N ~ 50Hz (especial)



2

1

1

/

iAS 45.30^E
undercounter

531x571x760 mm

450x450 mm



300 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

550 W

3000 W

2400 W

3550 W

5 Lt.

18 Lt.

200÷500 kPa

62 kg

230V ~ 50Hz
400V 3N ~ 50Hz (especial)



1

1

/

1 (12/14 platos)

Dotación



iAS 50.35^E M
undercounter

600x630x814 mm

500x500 mm



350 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

550 W

3000 W

2400 W

3550 W

5 Lt.

20 Lt.

200÷500 kPa

67 kg

230V ~ 50Hz



1

1

/

1 (12/18 platos)

iAS 50.35^E
undercounter

600x630x814 mm

500x500 mm



350 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

550 W

4500 W

6000 W
PRS

2400 W

5050 W

6550 W
PRS

5 Lt.

5,5 Lt.
PRS

20 Lt.

200÷500 kPa

100÷500 kPa
PRS

68 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz
230V 3 ~ 50Hz } **MULTIPOWER**



1

1

/

1 (12/18 platos)

iAS 60.40^E
undercounter

600x703x850 mm

500x600 mm



400 mm



40 - 30 - 20

90" - 120" - 180" - ∞

2 Lt.

680 W

4500 W

6000 W
PRS

2400 W

5180 W

6680 W
PRS

5 Lt.

5,5 Lt.
PRS

22 Lt.

200÷500 kPa

100÷500 kPa
PRS

76 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz
230V 3 ~ 50Hz } **MULTIPOWER**



1

1

/

1 (22 platos)



Con cesto especial.

Carrocería de doble pared

Cuba embutida

Guías de los cestos embutidas en la cuba

Carga automática

Seguridad de puerta

Aclarado agua caliente

Temperaturas regulables y controladas electrónicamente

Sistema Thermostop

Mandos electrónicos

Soft start: arranque progresivo de la bomba de lavado

Ciclo de limpieza automático de la cuba al final del día

Panel de mandos extraíble

Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado

Dosificadores eléctricos de abrillantador y jabón incorporados

Descalcificador automático incorporado

Válvula anti-reflujo integrada

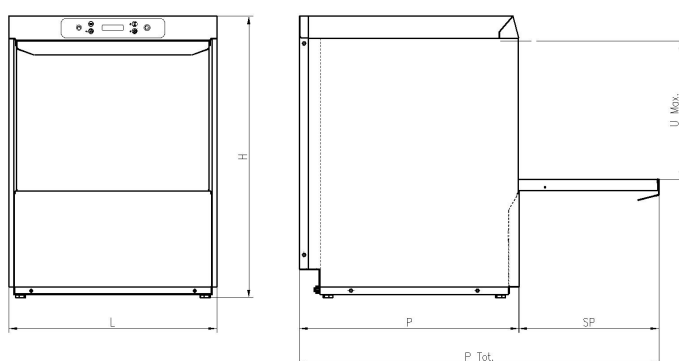
Bomba de desagüe

Aclarado agua fría

Sistema PRS (Calderín atmosférico + Break tank)

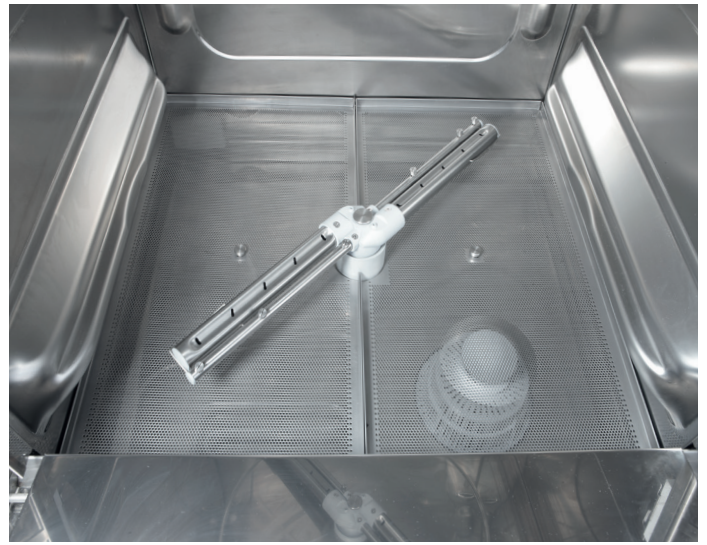
Filtros de superficie en acero

Opcional



Dimensiones

| MODELO | iAS 40.30 ^E undercounter | iAS 45.30 ^E undercounter | iAS 50.35 ^E M undercounter | iAS 50.35 ^E undercounter | iAS 60.40 ^E undercounter |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Ancho (L) | 483mm | 531mm | 600mm | 600mm | 600mm |
| Profundidad (P) | 550mm | 571mm | 630mm | 630mm | 703mm |
| Altura (H) | 700mm | 760mm | 814mm | 814mm | 850mm |
| U.max | 300mm | 300mm | 350mm | 350mm | 400mm |
| SP | 341mm | 341mm | 405mm | 405mm | 440mm |
| P totale (P+SP) | 891mm | 912mm | 1035mm | 1035mm | 1143mm |



AF

Fusion

AS

Superior

AL

Luxury

AH

Hood-Type

AR

Rack Conveyor

AU

Utensil

AB

Bar Equipment

RESTAURANT

CARATTERISTICHE DI GAMMA

Caratterizzate da solidità, versatilità ed eleganza, le lavastoviglie a capottina Aristarco garantiscono il massimo in termini di prestazioni di lavaggio e durata nel tempo.

Le lavastoviglie professionali della **linea AH** si possono inserire all'interno di un vero e proprio sistema integrato di lavaggio utilizzando tavoli di entrata ed uscita a garanzia di un lavaggio più efficace ed efficiente. In grado di rispondere a tutte le esigenze della media e grande ristorazione e con altezze utili di passaggio fino a 42 cm, sono ideali per lavare piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi e stoviglie.

Alla semplicità dei controlli elettromeccanici, come proposta di entrata, si affiancano le versioni elettroniche, completamente programmabili. Queste ultime possono essere dotate anche di **Sistema PRS** (Boiler atmosferico + Break tank) e di **Sistema ES** (Recuperatore di energia).

Per agevolare l'operatore questi modelli sono dotati di **selettore per la scelta del funzionamento**: automatico dove il ciclo si avvia direttamente con la chiusura della capotta, manuale dove il ciclo si avvia solo premendo il pulsante di avvio ciclo.

La vasca di lavaggio, completamente stampata, è dotata di angoli arrotondati per evitare la formazione di sporcizia e per agevolare le operazioni di pulizia di fine giornata. La vasca autopulente convoglia automaticamente ogni residuo verso lo scarico, garantendo un eccellente risultato di lavaggio.

Un unico sistema, facilmente accessibile, raggruppa il troppopieno e il filtro di aspirazione pompa. **Il filtro di superficie**, removibile per la pulizia, impedisce l'entrata di sporco e residui di cibo in vasca contribuendo a mantenere l'acqua di lavaggio pulita più a lungo.

Il sistema di lavaggio e risciacquo è effettuato con bracci rotanti, sia superiori che inferiori, costruiti in tubo di acciaio inox. Questi, sono progettati e realizzati per essere completamente smontabili per facilitarne la pulizia e, conseguentemente, per preservarne la durata nel tempo.

Facilità di manutenzione, sistemi di controllo quali micro porta di sicurezza e termostati di sicurezza, completano le caratteristiche salienti della linea.

SPECIFICATIONS OF THE RANGE

Sturdy, versatile and elegant, Aristarco hood-type dishwashers offer the best in terms of washing performance and long-lasting quality.

AH line professional dishwashers can be inserted into an actual integrated washing system using inlet and outlet tables guaranteeing an effective and efficient performance. Perfect for washing plates, cutlery, glasses, cups, trays and other tableware, they can answer all the needs of medium and large-scale catering companies thanks to a usable wash height of up to 42 cm.

The range includes both entry-level versions with easy-to-use electromechanical controls and electronic fully programmable versions. These last ones can also be equipped with **PRS System** (Atmospheric boiler + Break tank) and **ES System** (Energy recovery).

To facilitate the work of the user these models are fitted with a **selector for setting the working mode**: automatic, when the cycle starts immediately by closing the hood, and manual, when the cycle starts by pressing the relevant button.

The wash tank is entirely preformed with rounded corners to prevent build-up of dirt and to facilitate daily cleaning operations. The self-cleaning wash tank automatically conveys residues to the drain ensuring an excellent wash performance.

A unique system, easy to access, includes both the overflow pipe and the pump suction filter. **Surface filter** can be removed for carrying out cleaning operations and prevent dirt and food residues from entering the tank maintaining washing water clean longer.

Rinsing and washing system is based on top and bottom rotating spray arms made of stainless steel tubes. They are designed to be fully removable to facilitate their cleaning and therefore to ensure them a longer life.

Easy maintenance, a wide range of accessories, safety thermostats and door micro-switches are the other distinguishing features of this range.

CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME

Les lave-vaisselles à capot Aristarco, caractérisés par la solidité, versatilité et élégance, garantissent le meilleur résultat au niveau des performances de lavage et de durée dans le temps.

Les lave-vaisselles professionnels de la **ligne AH** peuvent être insérés dans un véritable système intégré de lavage en utilisant des tables d'entrée et de sortie afin d'assurer un lavage plus efficace et efficient. Ils sont en mesure de répondre à toutes les exigences de la moyenne et grande restauration, avec des hauteurs utiles de passage jusqu'à 42 cm et sont idéaux pour laver les assiettes, couverts, verres, tasses, plats et ustensiles.

A la simplicité des contrôles électromécaniques, comme proposition initiale, s'ajoutent les versions électroniques, complètement programmables. Ces dernières modèles peuvent être équipés aussi avec **Système PRS** (Surchauffeur atmosphérique + Break tank) et **Système ES** (Récupérateur d'énergie).

Afin de simplifier la tâche de l'opérateur, ces modèles sont dotés de **sélecteur pour le choix du type de fonctionnement**: automatique où le cycle est lancé directement avec la fermeture du capot; manuel où le cycle est lancé seulement en pressant le bouton de départ du cycle.

La cuve de lavage, complètement emboutie, est dotée d'angles arrondis afin d'éviter la formation de saleté et pour faciliter les opérations de nettoyage en fin de journée. La cuve autonettoyante transporte automatiquement tout résidu vers le tuyau de vidange, en garantissant un excellent résultat de lavage.

Un unique système, facilement accessible, regroupe le tuyau du trop-plein et le filtre d'aspiration de la pompe. **Le filtre de surface**, amovible pour le nettoyage, empêche l'entrée de la saleté et des résidus de nourriture dans la cuve en contribuant ainsi à maintenir l'eau de lavage propre plus longtemps.

Le système de lavage et de rinçage s'effectue à l'aide de bras tournants, supérieurs et inférieurs, fabriqués en tube d'acier inox. Ils sont projetés et réalisés pour être complètement démontables afin de faciliter leur nettoyage et donc pour en préserver la durabilité.

Une facilité d'entretien, les nombreux accessoires disponibles, les systèmes de contrôle tels que micro-interrupteur sécurité de porte et thermostats de sécurité, complètent les caractéristiques dominantes de la ligne.

EIGENSCHAFTEN DER SERIE

Die Durchschubspülmaschinen von Aristarco zeichnen sich durch ihre robuste Bauweise, ihre Vielseitigkeit und ihre Eleganz aus und garantieren für maximale Spülleistung und eine lange Lebensdauer.

Die professionellen Spülmaschinen der **Serie AH** können in eine komplette Waschanlage eingebaut werden, die mit Eingangs- und Ausgangstischen ausgestattet ist und für ein effizientes und gründliches Spülen garantiert. Die Spülmaschinen werden allen Anforderungen der mittleren und großen Gastronomie gerecht und sind mit einer Durchgangshöhe bis 42 cm ideal zum Spülen von Tellern, Besteck, Gläsern, Tassen, Tablett und anderem Geschirr.

Neben den Modellen mit intuitiven elektromechanischen Bedienelementen sind auch Modelle mit elektronischer Bedienung lieferbar, die komplett programmierbar sind. Diese letzten Ausführungen können auch mit **PRS-System** (Druckunabhängiger Boiler + Break Tank) und **ES-System** (Energiespeicher) ausgerüstet sein.

Für eine einfache Bedienung sind die Modelle mit einem **Wählschalter für den Automatikbetrieb** ausgestattet. Im Automatikbetrieb schaltet sich das Spülprogramm bei Schließen der Haube direkt ein, im manuellen Betrieb wird das Spülprogramm durch Drücken der Start-Taste eingeschaltet.

Der Tank ist komplett tiefgezogen, mit abgerundeten Ecken, in denen sich kein Schmutz absetzen kann, sodass sich die Spülmaschine am Ende vom Arbeitstag einfach reinigen lässt. Der selbstreinigende Tank spült alle Essensreste automatisch zum Abfluss und garantiert für ein hervorragendes Spülergebnis.

Das Überlaufrohr und der Ansaugfilter sind in einer leicht erreichbaren Baugruppe zusammengefasst. **Der integrierte Wannenfilter**, der zur Reinigungszwecken herausgenommen werden kann, verhindert, dass Essensreste und Schmutz in den Tank gelangen und hilft, dass das Spülwasser länger sauber bleibt.

Das Wasch- und Klarspülen System besteht aus oberen und unteren rotierenden Wasch-Nachspülarmen von Edelstahlrohren gebaut. Die Sprüharme sind so gebaut, dass sie sich zu Reinigungszwecken komplett auseinanderbauen lassen, sodass für eine lange Lebensdauer garantiert werden kann.

Die einfache Wartung, die reichhaltige Zubehörsausstattung und die Sicherheitsvorrichtungen wie der Türsicherheitsschalter und die Sicherheitsthermostate sind weitere herausragende Eigenschaften dieser Serie.

CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA

Caracterizados por su solidez, versatilidad y elegancia, los lavavajillas de capota Aristarco garantizan el más alto rendimiento de lavado y de vida.

Los lavavajillas profesionales de la **línea AH** se pueden incluir en un auténtico sistema integrado de lavado al utilizar mesas de entrada y salida para garantizar un lavado más eficaz y eficiente. Capaz de satisfacer todas las necesidades de la media y grande restauración y con alturas útiles de paso de hasta 42 cm, son ideales para lavar platos, cubiertos vasos, tazas, bandejas y vajillas.

Junto a la sencillez de los mandos electromecánicos, como propuesta de entrada, se encuentran las versiones electrónicas, completamente programables. Estas últimas pueden ser equipadas también con **Sistema PRS** (Calderín atmosférico + Break tank) y **Sistema ES** (Recuperador de energía).

Para facilitar el trabajo del operador, estos modelos están equipados con un selector para elegir el modo de funcionamiento: automático si el ciclo se pone en marcha directamente, con el cierre de la capota, manual si el ciclo se pone en marcha, pulsando el botón de puesta en marcha ciclo.

Cuba de lavado completamente embutida con ángulos redondeados para evitar la formación de suciedad y para facilitar la limpieza al final del día. La cuba autolimpiante transporta automáticamente todos los restos al desagüe, garantizando un excelente resultado de lavado.

Un único sistema, fácilmente accesible, agrupa el tubo rebosadero y el filtro de aspiración bomba. **El filtro de superficie**, extraíble para su limpieza, impide que entren la suciedad y los restos de comida en la cuba ayudando a mantener el agua de lavado limpia por más tiempo.

El sistema de lavado y aclarado se realiza con brazos giratorios, superiores e inferiores, construidos con tubos de acero inoxidable. Éstos se diseñaron y realizaron para desmontarlos completamente para facilitar la limpieza y, por lo tanto, conservarlos a lo largo del tiempo.

Facilidad de mantenimiento, riqueza de accesorios extras, sistemas de control como micro seguridad de puerta y termostatos de seguridad, completan las características principales de la gama.

AH

H o o d - T y p e

CE

Dati tecnici

Technical features
Données Techniques
Technische Daten
Datos Técnicos

Dotazione

Equipment
Équipement
Ausstattung
Dotación

MODELLO

Model, Modèle, Modell, Modelo

Dimensioni (LxPxH)

Sizes, Dimensions,
Abmessungen, Dimensiones

Dimensioni cesto

Basket sizes, Dimensions panier,
Korb Abmessungen, Dimensiones cesto

Altezza utile lavaggio

Useful washing height, Hauteur utile de lavage,
Einschubhöhe, Pasaje útil de lavado

Produzione oraria cesti (*)

Output p/h- baskets, Débit horaire-paniers,
Stundenleistung-Körbe, Producción horaria cestos

Ciclo

Cycle, Cycle,
Zyklus, Ciclo

Consumo acqua per ciclo

Water quantity per cycle, Quantifié d'eau par cycle,
Wasser Zyklusverbrauch, Consumo de agua por ciclo

Pompa di lavaggio

Wash pump, Pompe de lavage,
Waschpumpe, Bomba de lavado

Resistenza boiler

Boiler heating element, Résistance surchauffeur,
Boiler Heizkörper, Resistencia calderín

Resistenza vasca

Tank heating element, Résistance cuve,
Tank Heizkörper, Resistencia cuba

Potenza totale

Total power, Puissance totale,
Gesamtleistung, Potencia total

Capacità boiler

Boiler capacity, Capacité surchauffeur,
Boiler Fassungsvermögen, Capacidad calderín

Capacità vasca

Tank capacity, Capacité cuve,
Tank Fassungsvermögen, Capacidad cuba

Pressione idrica

Rinse water pression, Pression du réseau,
Nachspülwasserdruck, Presión hídrica

Indicatori di temperatura

Temperature gauges, Thermomètres
Temperaturanzeiger, Termómetros

Peso lordo

Total weight, Poids brut,
Gesamtgewicht, Peso bruto

Alimentazione elettrica

Voltage, Alimentation électrique,
Betriebsspannung, Alimentación eléctrica

Cesto bicchieri/tazze

Glass basket, Panier verres,
Gläserkorb, Cesto vasos

Cestino portaposate

Cutlery basket, Godet à couverts,
Besteckköcher, Cestillo cubiertos

Cesto piatti

Plate basket, Panier assiettes,
Tellerkorb, Cesto platos

AH 800

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



40 - 30

90" - 120"

2,5 Lt.

750 W

6000 W

2800 W

6750 W

9550 W **HD**

8 Lt.

30 Lt.

200÷500 kPa

/

123 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)

AH 800^E

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20

60" - 120" - 180"

2,5 Lt.

750 W

6000 W

2800 W

6750 W

9550 W **HD**

8 Lt.

30 Lt.

200÷500 kPa

2

123 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)

AH 1040^E

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20

60" - 120" - 180"

2,5 Lt.

1000 W

6000 W | 9000 W⁽¹⁾

2800 W

7000 W | 10000 W⁽¹⁾

9800 W **HD** | 12800 W **HD**

8 Lt.

30 Lt.

200÷500 kPa

2

130 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)⁽²⁾
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)

AH 1240^E

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20

60" - 120" - 180"

2,5 Lt.

1300 W

9000 W

4500 W

10300 W

14800 W **HD**

8 Lt.

40 Lt.

200÷500 kPa

2

139 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)⁽²⁾
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)

(*) Indicativo con acqua di alimentazione 50°C. Approximate with feeding water at 50°C. Approximativement avec une eau d'alimentation de 50°C. Ungefähr mit einem Speisewasser bei 50°C. Aproximado con un agua de alimentación a 50°C

⁽¹⁾ = On request

⁽²⁾ = Max boiler heating element 6000 W

Miglioramenti tecnici possono modificare le caratteristiche. Technical improvements may supersede the specifications. Les améliorations techniques peuvent modifier les caractéristiques. Technische Verbesserungen können die Eigenschaften ändern. Las mejoras técnicas pueden cambiar las características.



HEAVY DUTY = Versione per utilizzi estremi con cicli di lavaggio ininterrotti. Version for intensive use with uninterrupted wash cycles. Version pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption. Ausführung für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen. Versión para un uso extremo con ciclos de lavado ininterrumpidos.



Con cesto speciale. With special basket. Avec casier spécial. Mit besonderem Korb. Con cesto especial

Dati tecnici

Technical features
Données Techniques
Technische Daten
Datos Técnicos

Dotazione

Equipment
Équipement
Ausstattung
Dotación

MODELLO

Model, Modèle, Modell, Modelo

Dimensioni (LxPxH)

Sizes, Dimensions,
Abmessungen, Dimensiones

Dimensioni cesto

Basket sizes, Dimensions panier,
Korb Abmessungen, Dimensiones cesto

Altezza utile lavaggio

Useful washing height, Hauteur utile de lavage,
Einschubhöhe, Pasaje útil de lavado

Produzione oraria cesti (*)

Output p/h- baskets, Débit horaire-paniers,
Stundenleistung-Körbe, Producción horaria cestos

Ciclo

Cycle, Cycle,
Zyklus, Ciclo

Consumo acqua per ciclo

Water quantity per cycle, Quantifié d'eau par cycle,
Wasser Zyklusverbrauch, Consumo de agua por ciclo

Pompa di lavaggio

Wash pump, Pompe de lavage,
Waschpumpe, Bomba de lavado

Resistenza boiler

Boiler heating element, Résistance surchauffeur,
Boiler Heizkörper, Resistencia calderín

Resistenza vasca

Tank heating element, Résistance cuve,
Tank Heizkörper, Resistencia cuba

Potenza totale

Total power, Puissance totale,
Gesamtleistung, Potencia total

Capacità boiler

Boiler capacity, Capacité surchauffeur,
Boiler Fassungsvermögen, Capacidad calderín

Capacità vasca

Tank capacity, Capacité cuve,
Tank Fassungsvermögen, Capacidad cuba

Pressione idrica

Rinse water pression, Pression du réseau,
Nachspülwasserdruck, Presión hídrica

Indicatori di temperatura

Temperature gauges, Thermomètres
Temperaturanzeiger, Termómetros

Peso lordo

Total weight, Poids brut,
Gesamtgewicht, Peso bruto

Alimentazione elettrica

Voltage, Alimentation électrique,
Betriebsspannung, Alimentación eléctrica

Cesto bicchieri/tazze

Glass basket, Panier verres,
Gläserkorb, Cesto vasos

Cestino portaposate

Cutlery basket, Godet à couverts,
Besteckköcher, Cestillo cubiertos

Cesto piatti

Plate basket, Panier assiettes,
Tellerkorb, Cesto platos



AH 800^E PRS

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20

60" - 120" - 180"

2,5 Lt.

750 W

6000 W

2800 W

6750 W

9550 W **HD**

11 Lt.

30 Lt.

100÷500 kPa

2

130 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)



AH 1040^E PRS

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20

60" - 120" - 180"

2,5 Lt.

1000 W

6000 W

9000 W⁽¹⁾

2800 W

7000 W

10000 W⁽¹⁾

9800 W **HD**

12800 W **HD**

11 Lt.

30 Lt.

100÷500 kPa

2

137 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)⁽²⁾
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)



AH 1240^E PRS

760x793x1485/1942 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20

60" - 120" - 180"

2,5 Lt.

1300 W

9000 W

4500 W

10300 W

14800 W **HD**

11 Lt.

40 Lt.

100÷500 kPa

2

146 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)⁽²⁾
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)



AH 800^E ES

760x793x2258 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20 - 12

60" - 120" - 180" - 300"

2,5 Lt.

750 W

6000 W

2800 W

6750 W

9550 W **HD**

11 Lt.

30 Lt.

100÷500 kPa

2

160 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)



AH 1040^E ES

760x793x2258 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20 - 12

60" - 120" - 180" - 300"

2,5 Lt.

1000 W

6000 W

9000 W⁽¹⁾

2800 W

7000 W

10000 W⁽¹⁾

9800 W **HD**

12800 W **HD**

11 Lt.

30 Lt.

100÷500 kPa

2

167 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)⁽²⁾
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)



AH 1240^E ES

760x793x2258 mm

500x500 mm



420 mm



60 - 30 - 20 - 12

60" - 120" - 180" - 300"

2,5 Lt.

1300 W

9000 W

4500 W

10300 W

14800 W **HD**

11 Lt.

40 Lt.

100÷500 kPa

2

176 kg

400V 3N ~ 50Hz
230V ~ 50Hz (special)⁽²⁾
230V 3 ~ 50Hz (special)

1

2

2 (12/18 plates)

^(*) Indicativo con acqua di alimentazione 50°C. Approximate with feeding water at 50°C. Approximativement avec une eau d'alimentation de 50°C. Ungefähr mit einem Speisewasser bei 50°C. Aproximado con un agua de alimentación a 50°C

⁽¹⁾ = On request

⁽²⁾ = Max boiler heating element 6000 W

Miglioramenti tecnici possono modificare le caratteristiche. Technical improvements may supersede the specifications. Les améliorations techniques peuvent modifier les caractéristiques. Technische Verbesserungen können die Eigenschaften ändern. Las mejoras técnicas pueden cambiar las características.



HEAVY DUTY = Versione per utilizzi estremi con cicli di lavaggio ininterrotti. Version for intensive use with uninterrupted wash cycles. Version pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption. Ausführung für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen. Versión para un uso extremo con ciclos de lavado ininterrumpidos.



Con cesto speciale. With special basket. Avec casier spécial. Mit besonderem Korb. Con cesto especial

Caratteristiche generali di gamma

General specifications of the range.

Caractéristiques générales de la gamme.

Allgemeine Eigenschaften der Serie.

Características generales de la gama.

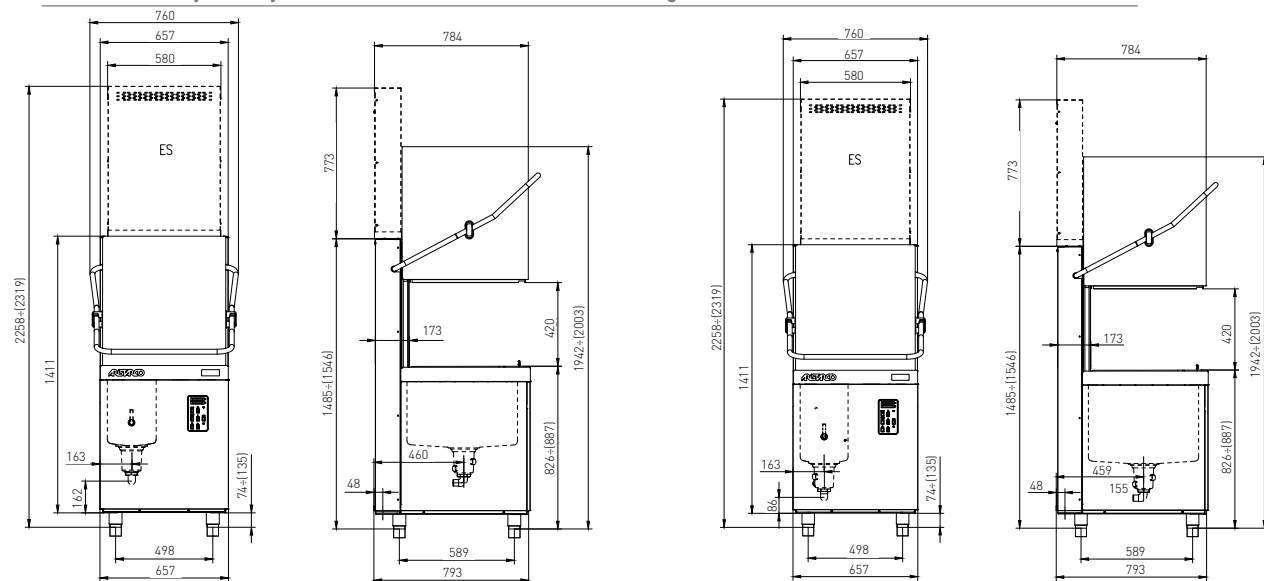
| |
|---|
| Tetto antisgocciolamento Anti dripping roof panel, Toit antidégoulinement, Schrägdecke zum Verhindern Waschlauge-Abtropfen, Techo antigoteo |
| Vasca stampata Preformed wash tank, Cuve de lavage emboutie, Tiefgezogenem Waschtank, Cuba embutida |
| Caricamento automatico Automatic filling, Remplissage automatique, Automatische Füllung, Carga automatica |
| Sicurezza porta Door safety, Sécurité de porte, Türsicherheitsschalter, Seguridad de puerta |
| Risciacquo a caldo Hot rinse, Rinçage eau chaude, Warme Nachspülung, Aclarado agua caliente |
| Temperature regolabili per vasca e boiler Tank and boiler adjustable temperatures, Températures réglables pour cuve et surchauffeur, Temperaturen für Tank und Boiler, regelbar, Temperaturas ajustables de cuba y calderín |
| Sistema Termostop Thermostop system |
| Mod. AH 800 Comandi elettromeccanici Electromechanical controls, Commandes électromécaniques, Elektromechanische Steuerung, Mandos electromecánicos |
| Mod. AH 800^E, 1040^E, 1240^E Comandi elettronici Electronic controls, Commandes électroniques, Elektronische Steuerung, Mandos electrónicos |
| Mod. AH 800^E, 1040^E, 1240^E Ciclo di autopulizia della vasca di fine giornata Automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank, Cycle de lavage automatique de la cuve en fin de journée, Tank mit selbstreinigungszklus am Ende des Tages, Ciclo de limpieza automatico de la cuba al final del día |
| Supporto cesto di facile estrazione Easily removable basket support, Support de panier facilement amovible, Korbführung leicht herausnehmbar, Soporite cesta de fácil extracción |
| Pompa verticale autopulente Self cleaning vertical pump, Pompe verticale auto-nettoyante, Senkerechte selbstreinigende Pumpe, Bomba vertical autolimpiante |
| Gruppo aspirazione/scarico integrato per scarico totale circuito lavaggio Integrated suction/discharge circuit, for total drainage, Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale, Eingebaute Absaug/Abfluss-Gruppe für die gesamte Entleerung des Waschnetzes, Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado |
| Triplo sistema di filtraggio dell'acqua Triple water filtration, Triple filtration de l'eau, Dreifache Filtration des Waschwassers, Triple filtración del agua |
| Facilità di accesso per manutenzione Easy to access for maintenance, Entretien facile, Einfacher Zugang für Reinigung und Wartung, Fácil acceso para el mantenimiento |
| Start/Stop a chiusura/apertura capotta Hood operated start/stop functions, Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot, Start/Stop bei Zumachen /Aufmachen der Haube, Start/stop con cierre/apertura de la capota |
| Dosatore brillantante di serie Built-in rinse aid dispenser, Doseur produit de rinçage incorporé, Eingebaute Klarspülmitteldosierpumpe, Dosificador de abrillantador incorporado |
| Valvola antiriflusso di serie Anti back-flow valve fitted, Clapet anti-retour intégrée, Eingebautes Antirückflussventil, Válvula anti-reflujo integrada |

Optional

| |
|---|
| Capotta a doppia parete (standard nelle versioni ES) Double skinned hood (standard in ES versions), Capot à double paroi (standard dans les versions ES), Doppelwandige und isolierte Haube (Standard in den ES Ausführungen), Capota de doble pared (estándar en las versiones ES) |
| Pompa di scarico Drain pump, Pompe de vidange, Ablaufpumpe, Bomba de desagüe |
| Pompa aumento pressione Booster pump, Pompe augment. pression, Druckerhöhungspumpe, Bomba aumento presión |
| Dosatore elettrico detersivo liquido Automatic liquid detergent dispenser, Doseur elec. déterfif liquide, Elektrische Waschmitteldosierpumpe, Dosificador eléctrico de jabón líquido |
| Comando remoto Remote control system, Système de contrôle à distance, Fernsteuerung, Comando a distancia |

Dimensioni

Sizes
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



AH 800, AH 800^E, AH 800^E PRS, AH 800^E ES, AH 1040^E, AH 1040^E PRS, AH 1040^E ES

AH 1240^E, AH 1240^E PRS, AH 1240^E ES



Cesto 50x50 cm 12/18 piatti 50x50 cm basket for 12/18 plates
Cesto 50x50 cm bicchieri 50x50 cm basket for glasses
Cesta pane 62x50 cm 62x50 cm bakery basket



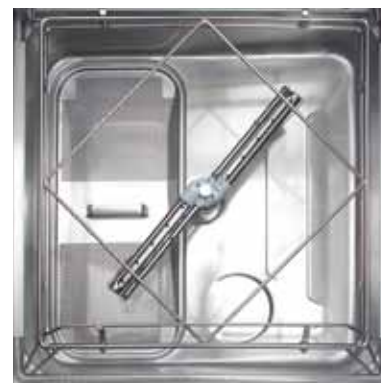
Cesto 55x55 cm 26 piatti 55x55 cm basket for 26 plates
Cesto 55x55 cm bicchieri 55x55 cm basket for glasses
N°3 vassoi termici Nr. 3 insulated trays



N°4 teglie 60x40 cm Nr. 4 pcs. 60x40 cm trays
N°3 cassette pizza 60x40 cm Nr. 3 pcs. 60x40 cm pizza baskets
Cesta 60x40 cm 60x40 cm basket



Teglia GN 2/1 GN 2/1 Baking pan
N°3 teglie GN 1/1 Nr. 3 pcs. GN 1/1 baking pans
N°5 vassoi GN 1/1 Nr. 5 pcs. GN 1/1 trays



AH 800, AH 800^E, AH 800^E PRS, AH 800^E ES

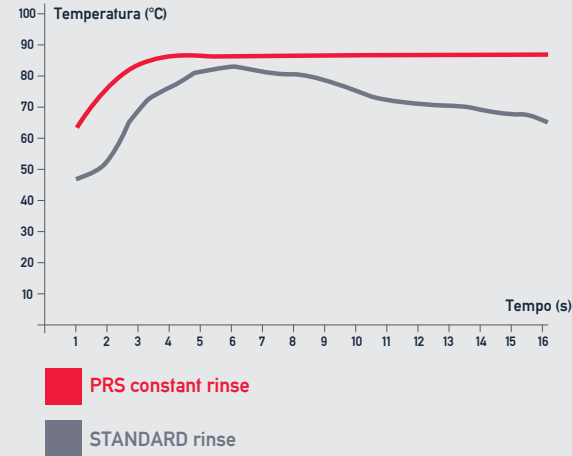


AH 1040^E, AH 1040^E PRS, AH 1040^E ES




AH 1240^E, AH 1240^E PRS, AH 1240^E ES

PRS PREMIUM RINSE SYSTEM




ES ENERGY SAVING



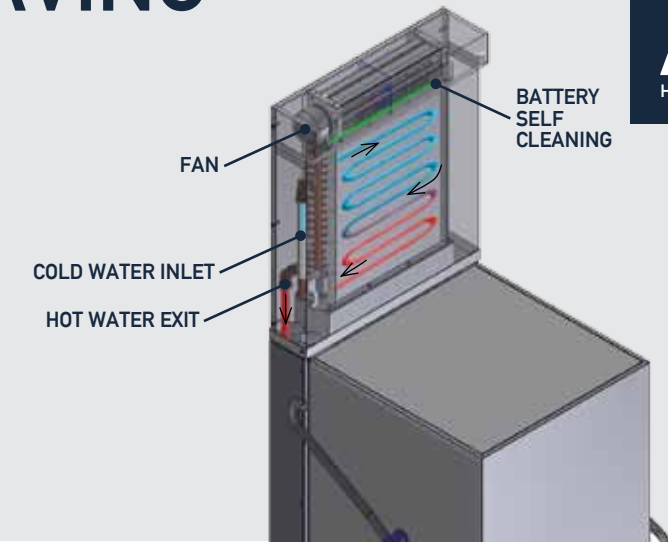


NO EXTRACTOR HOOD

-50% RINSING WATER ENERGY



ZERO STEAM EMISSION



UN RISCIAQUO ACCURATAMENTE CONTROLLATO PER UN RISULTATO PERFETTO E SENZA SPRECHI.

Il sistema PRS consente di tenere sotto controllo ogni variabile dell'acqua di risciacquo grazie alla combinazione di break tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo. In questo modo la lavastoviglie viene resa indipendente dalla pressione di alimentazione della rete idrica rendendo così necessario anche solo 1 bar per un funzionamento ottimale.

Tale sistema garantisce:

- una **temperatura costante** di 84° per tutta la durata del ciclo di risciacquo non miscelandola con acqua fredda come invece accade nel sistema di risciacquo tradizionale;
- una **pressione costante** in uscita dagli ugelli di risciacquo e un'eccellente rotazione dei bracci di risciacquo;
- un **consumo ottimale** di acqua e di prodotti chimici per ciclo di risciacquo, quindi senza sprechi;
- una **sanitizzazione completa** delle stoviglie assicurando perfette condizioni igieniche e la totale rimozione del detergente;
- un **asciugatura rapida** delle stoviglie grazie alla temperatura costante del risciacquo.

AN ACCURATELY MONITORED RINSE FOR OUTSTANDING RESULTS WITH ZERO WASTE.

The PRS enables to oversee every detail of the rinse cycle given the combination of the break tank, the atmospheric boiler and the rinse pump. Hence the dishwasher doesn't need to rely on the network's water pressure. In actual fact it can function perfectly well with just 1 bar.

This system guarantees:

- **constant temperature** of 84°C throughout the entire rinse cycle avoiding mixing with cold water which occurs in traditional rinse systems;
- **constant output pressure** from rinse nozzles and excellent rotation of the rinse arms;
- **optimum consumption** of water and chemical products throughout the rinse cycle hence avoiding excess water and product waste;
- **overall sanitisation** of the dishes to ensure a high level of hygiene and thorough elimination of residual detergent;
- **fast drying** of dishes due to the stable temperature throughout the rinse cycle.

UN RINÇAGE SOIGNEUSEMENT VÉRIFIÉ POUR DES RÉSULTATS PARFAITS ET PAS DE GASPILLAGE.

Le système PRS permet de contrôler toutes les variables de l'eau de rinçage à travers la combinaison du système break tank, surchauffeur atmosphérique et la pompe d'augmentation de pression. De cette façon, le lave-vaisselle travaille indépendamment de la pression d'alimentation du réseau d'eau rendant ainsi nécessaire une pression de 1 bar pour un fonctionnement optimal.

Ce système assure:

- une **température constante** de 84°C pendant toute la durée du cycle de rinçage car il n'y a pas de mélange avec l'eau froide, comme cela se produit dans le système de rinçage traditionnel;
- une **pression de sortie** constante des gicleurs de rinçage et une excellente rotation des bras de rinçage;
- la **consommation optimale** de l'eau et de produits lessiviels pour le cycle de rinçage donc pas de gaspillage;
- un **assainissement complet** des plats assurant des conditions d'hygiène parfaites et l'élimination totale de détergent;
- **séchage rapide** des plats grâce à la température de rinçage constante.

EINE PERFEKT ABGESTIMMTE NACHSPÜLUNG OHNE VERLUSTE.

Das PRS-System eliminiert sämtliche Variablen in der Nachspülung mit einer Kombination aus Trenntank, drucklosem Boiler und Nachspülpumpe. Somit ist die Spülmaschine unabhängig vom örtlichen Wasserdruck und funktioniert perfekt, selbst bei nur einem bar.

Das PRS-System garantiert:

- eine **konstante Nachspültemperatur** von 84°C über den gesamten Nachspülzyklus. Es verhindert die Vermischung mit kaltem Wasser wie bei traditionellen Spülsystemen.
- einen **konstanten Nachspüldruck** aus den Nachspüldüsen und damit auch eine perfekte Rotation der Nachspülarme;
- einen **optimalen Verbrauch** von Wasser und chemischen Produkten über den gesamten Nachspülzyklus;
- eine **perfekte Reinigung** des Spülgutes und eine vollkommene Entfernung des Reinigungsmittels, um das höchste Niveau an Hygiene sicher zu stellen;
- eine **schnelle Trocknung** des Spülgutes dank einer stabilen Nachspültemperatur.

UN ENJUAGUE CONTROLADO CON PRECISIÓN EXACTA PARA OBTENER RESULTADOS SOBRESALIENTES Y SIN DESPERDICIOS.

El sistema PRS permite controlar cada variable del agua de aclarado a través de la combinación de Break tank, calderín atmosférico y bomba de aumento presión. De esta manera el lavavajillas se hace independiente de la presión de alimentación de la red de agua por lo que es necesario solamente 1 bar para un funcionamiento óptimo.

Este sistema asegura:

- una **temperatura constante** de 84° C durante la duración del ciclo de enjuague que no se mezcla con agua fría como ocurre en el sistema de aclarado tradicional;
- una **presión de salida** constante de los rociadores y una excelente rotación de los brazos de enjuague;
- **consumo óptimo** de agua y productos químicos por cada ciclo de enjuague, por lo tanto, sin desperdicios;
- una **sanitización completa** de los platos que garantizan perfectas condiciones higiénicas y la eliminación total del detergente;
- un **secado rápido** de los platos gracias a la temperatura constante del aclarado.

RISPARMIARE ENERGIA È IMPORTANTE PER RISPETTARE L'AMBIENTE CHE CI CIRCONDA E PER ECONOMIZZARE I COSTI.

Il vapore che si genera all'interno della macchina viene utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda di alimentazione senza costi aggiuntivi.

- **Funzione ES standard** per utilizzi estremi con cicli di lavaggio ininterrotti;
- **Funzione ES+** (zero steam emission) con ciclo aggiuntivo di aspirazione per ottenere la totale rimozione del vapore.

Tale sistema consente di:

- **eliminare la cappa di aspirazione**, dal momento che il vapore viene totalmente rimosso;
- **risparmiare il 50% di energia**, quindi denaro, durante la fase di riscaldamento dell'acqua.

SAVING ENERGY IS IMPORTANT TO PROTECT THE ENVIRONMENT AROUND US AND ECONOMIZE THE COSTS.

The steam which is generated inside of the machine is used to pre-heat the cold water entering the machine at no extra cost.

- **ES standard function** for intensive use with uninterrupted wash cycles;
- **ES+ function** (zero steam emission) with added suction cycle to obtain the total removal of steam.

This system allows you:

- **Avoid the installation of the suction hood**, since the steam is totally eliminated;
- **Save 50% of energy** (therefore money) during the step of heating water.

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE EST IMPORTANT POUR PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT AUTOUR DE NOUS ET ÉCONOMISER LES COÛTS.

La vapeur qui est générée à l'intérieur de la machine est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation, sans frais supplémentaires.

- **Fonction ES standard** pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption;
- **Fonction ES+** (zero steam emission) avec un cycle supplémentaire d'aspiration pour obtenir la complète élimination de la vapeur.

Ce système permet de:

- **Supprimer la hotte d'aspiration**, puisque la vapeur est totalement éliminée;
- **Économiser 50% de l'énergie** (donc de l'argent) durant le temps de chauffage de l'eau.

ENERGIE ZU SPAREN IST WICHTIG, UM DIE UMWELT ZU SCHÜTZEN UND KOSTEN ZU REDUZIEREN.

Der Dampf, der im Inneren der Spülmaschine erzeugt wird, wird verwendet, um den Kaltwasserzulauf der Maschine, ohne zusätzliche Kosten, vorzuwärmen.

- **Standard ES Funktion** für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen;
- **Funktion ES+** (zero steam emission) mit zusätzlichem Saugzyklus, um die komplette Dampferntfernung haben.

Dieses System ermöglicht:

- **den Wegfall einer Abzugshaube**, da der Dampf vollständig verwertet wird;
- **rund 50% Energie** (also Geld) durch die Erwärmung des Zulaufwassers zu sparen.

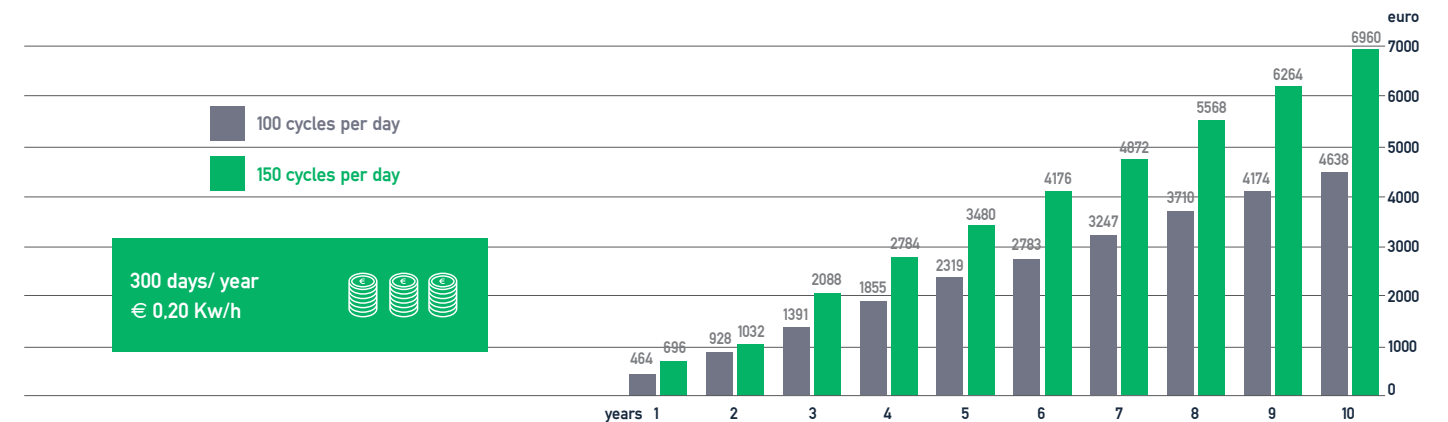
AHORRAR ENERGÍA ES IMPORTANTE PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE Y ECONOMIZAR COSTES.

El vapor que se genera en el interior de la máquina se utiliza para precalentar el agua de alimentación fría, sin coste adicional.

- **Función ES estándar** para un uso extremo con ciclos de lavado inintermitidos;
- **Función ES+** (zero steam emission) con ciclo adicional de aspiración para obtener la eliminación total del vapor.

Este sistema le permite:

- **Eliminar la campana de aspiración**, ya que el vapor de agua se elimina por completo;
- **Ahorrar un 50% de la energía** (por lo tanto dinero) durante la fase de calentamiento del agua.



GRUPO
INTECNO ®

www.grupointecno.es



Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig