

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-130BCDV ISO DD

Cestello da 500 mm x 500 mm e altezza utile di 430 mm. Doppia parete nella cappa.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Pannello superiore.

Sani-Control: disinfezione garantita.

Doppia parete nella cappa: isolamento ed efficienza energetica.

Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.

Sistema di filtraggio a 3 fasi.

Condensatore di vapore: miglioramento ambientale ed efficienza energetica.

Garanzia Sani-Control

- ✓ DISINFEZIONE GARANTITA in conformità alla norma DIN 10534.
- Funzione THERMAL LOCK: Assicura che il risciacquo venga effettuato alla temperatura ideale per disinfettare le stoviglie.
- √ Sistema di RISCIACQUO AD ALTA TEMPERATURA COSTANTE per una disinfezione ottimale.
- La POMPA A PRESSIONE garantisce un risciacquo efficace ad alta pressione
- ✓ Certificazione WRAS.

Condensatore di vapori

- ✓ Diminuzione del 75% del vapore emesso nell'impianto.
- Modulo condensatore integrato di fabbrica. Non richiede installazione.

Nuove strutture incassate

- Design ergonomico con angoli arrotondati per evitare l'accumulo di sporco e facilitarne la pulizia.
- Volume della vasca compatto (50% di risparmio di acqua rispetto alla gamma precedente).

Doppia parete (Ultra ISO)

Struttura a doppia parete: isolamento termoacustico per attenuare il



livello sonoro e migliorare l'efficienza energetica.

Bracci di lavaggio Hydroblade™

- ✓ Diffusori riprogettati per ottenere una migliore efficacia di lavaggio.
- ✓ II design "monoblock" offre durabilità e resistenza agli urti.
- Risparmio del 30% del consumo di acqua durante il risciacquo rispetto alla gamma precedente.

Sistema di filtri a 3 fasi: superficie, vasca e aspirazione

 Mantiene l'acqua di lavaggio in condizioni ottimali per assicurare un'efficienza di lavaggio costante.

Progettato per resistere

- √ Meccanismo di apertura "flow": favorisce il sollevamento della cappa con minor sforzo
- ✓ Elevata capacità di carico 43 cm: adatto per GN 1/1 ed Euronorm
- √ Filtri di superficie in acciaio inossidabile per una maggiore stabilità e resistenza nell'uso intensivo

Premium warewashing

- Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili.
- Pannello superiore: questo pannello consente una lettura rapida e intuitiva delle informazioni, ideale per installazioni ad angolo.
- Color LCD Display: comunicazione intuitiva dello stato della macchina tramite messaggi, codici colore e icone.
- √ Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.
- Adattabile: permette di adattare i principali parametri della macchina alle esigenze di ogni utente.
- ✓ VISORE DI TEMPERATURA
- √ Funzione Wash Plus +: aumenta l'intensità del ciclo di lavaggio per una maggiore efficacia
- ✓ Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: il nostro team di tecnici ti aiuterà ad avere la tua macchina sempre pronta.
- ✓ Design Services: dicci quali sono le tue esigenze e noi ti consiglieremo
- √ 60 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.

INCLUSO

- Dosatore di detersivo.
- ✓ Dosatore di brillantante.
- ✓ Pompa di scarico mediante sensore di livello. Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.
- ✓ Decalcificatore di rigenerazio-
- ne di resine automatico con rilevatore di sale.
- √ 1 cestello bicchieri.
- √ 1 cestello misto (piatti).
- √ 1 cestello posate.

ACCESSORI

□ lavole per lavastoviglie a	
capottina	
Addolcitori manuali	

- Addolcitori automatici
- = Addoletion automatic
- ☐ Cestello 500 x 500 mm
- Inserti / Supplementi / AltroTavoli centrali di sbarazzo
- □ Tavoli centrali di sbarazzo doppia connessione
- ☐ Tavolo prelavaggio per lavastoviglie a capottina e lavastoviglie a traino
- □ Tavoli di connessione per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino
- Osmotizzatori OS-140
- Dosatori per lavastoviglie a capottina AX / UX

SPECIFICHE

NNITTORVO V ALICIVOT



LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-130BCDV ISO DD

Cestello da 500 mm x 500 mm e altezza utile di 430 mm. Doppia parete nella cappa.

MODELLI DISPONIBILI

* Consulta per versioni speciali



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer Via M. Bignamini 2/C 24047 - Treviglio (BG)

italia@sammic.com Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità

Approvato