

STEEL LINE ST29E

CATEGORIA	Máquina de lavar copos
LINHA	STEEL LINE
CESTO	400x400
DIMENSÃO	470x595x710h

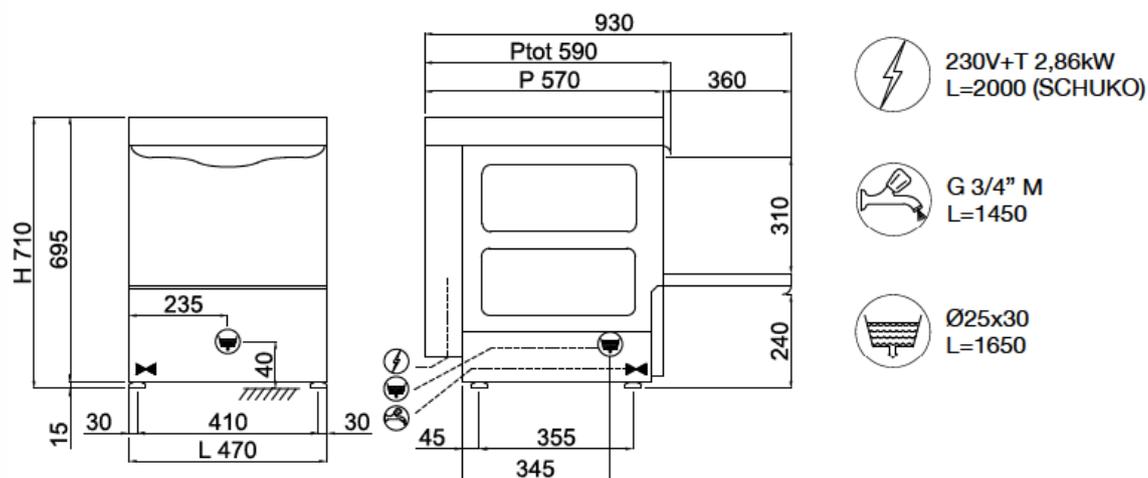


Os modelos da linha **STEEL** estão equipados com amaciador automático que oferece a possibilidade de dissolver as formações de calcário com extrema eficácia. O amaciador é, na verdade, completamente autónomo e regula automaticamente os seus intervalos de regeneração segundo a dureza da água em entrada; o utilizador deve apenas encher o reservatório de sal sempre que surgir a mensagem de “falta sal” no ecrã. A regeneração das resinas é feita através dos ciclos de lavagem, portanto, não é necessário efetuar qualquer paragem de máquina.

O sistema de controlo através da simples placa eletrónica permite de configurar e controlar os tempos e as temperaturas de enxaguamento e descarga e os respetivos **Termostop**, fundamentais para garantir um ótimo resultado de lavagem. Através do painel de comando pode escolher um de seus 4 ciclos de lavagem e um ciclo de drenagem automático (com bomba de drenagem instalada), visualizar facilmente no visor a temperatura do tanque e da caldeira, as mensagens do sistema de autodiagnóstico e o aviso de manutenção programado. O botão Start inteligente mudando de cor mantém-no sempre atualizado sobre o estado da máquina de lavar louça cm grande simplicidade.

O modelo **ST29E** é adequado para a lavagem de chávenas, copos e pratos (usando o específico cesto) com passagem útil até 295mm.

O controlo eletrónico permite gerir vários parâmetros para oferecer um nível de personalização absoluta e o **diagnóstico automático** contínuo permite **reduzir ao mínimo as paragens da máquina** sugerindo já algumas operações a verificar. O ciclo de autolimpeza no fim do dia permite limpar o tanque de lavagem e esvaziar a caldeira da água quente, prevenindo, desse modo, a formação de calcário no seu interior. O **duplo doseador de detergente e abrillantador elétrico** peristáltico instalado de série garante o máximo resultado de cada ciclo de lavagem com uma grande poupança graças à dosagem precisa gerida pela placa eletrónica; as **pás de lavagem e enxaguamento perfiladas** asseguram uma grande fiabilidade e duração no tempo. A função **Termostop** controla se a lavagem e o enxaguamento iniciam apenas quando for atingida a temperatura desejada. A estrutura é integralmente em **aço AISI 304** e foi estudada com todos os componentes na parte frontal para permitir a **fácil assistência** do técnico. Máquinas de lavar louça robustas e fiáveis para enfrentar, da melhor maneira possível, cada momento do seu dia.



CARACTERÍSTICAS

Dimensões - (mm) L - P - H	470x595x710h
n° cestos/hora - (+55°C)	Max 48
H máxima copo	275mm
Ø máximo prato	295mm
Resistência do tanque - Capacidade do tanque	2,6kW - 17lt
Resistência do termoacumulador - Capacidade do termoacumulador	2,5kW - 3,2lt
Potência da bomba	0,26kW / 0,35Hp
Potência total / Corrente	2,86kW / 16A
Tensão alimentação padrão	230V 50Hz
Alimentação água aconselhada	+55°C
Dureza água aconselhada	>15 °f
Consumo água por ciclo (com pressão aconselhada 2 BAR)	2,0lt
Doseador regulável de detergente e abrillantador	ELECTRIC
Amaciador automático incorporado	si

ACCESSORI

Porta pratos pequenos 12 lugares	1
Porta-talheres	1
Cesto para copos dim.400x400x150mm	2
Funil para sal	1

OPTIONAL

Bomba de pressão instalada 0,5Hp	-
pompa_di_scarico_installata_4_w	-
kit_doppie_pareti_isolamento_termo_acustico_e_copertura_superiore	●
Sistema por osmose reversa	-
Cesto inclinado para cálices de vinho dim.400x400x170mm	●
Kit 4 pés inox 50-70mm	●
Fornecido com 2 cestos redondos Ø400mm	●
Sistema de abertura/fechamento "SOFT Door"	●
Conjunto com 2 Cestos e Suporte	●

● Instalável opcional, - Opcional não instalável

CERTIFIED

ON REQUEST

