

STEEL LINE ST29E

CATEGORÍA	Lavavasos
LÍNEA	STEEL LINE
CESTA	400x400
DIMENSIÓN	470x595x710h



Los modelos de la línea **STEEL** están equipados con un descalcificador automático que ofrece la posibilidad de reducir con extrema eficacia la formación de depósitos de cal. De hecho, el descalcificador es completamente autónomo y regula automáticamente sus intervalos de regeneración en función de la dureza del agua de entrada; usted solo debe llenar el depósito de sal cada vez que en la pantalla aparezca el mensaje de «falta sal». La regeneración de las resinas se realiza durante los ciclos de lavado, por lo tanto, no es necesario realizar una parada de la máquina.

El sistema de control mediante la simple tarjeta electrónica permite configurar y controlar los tiempos y las temperaturas de enjuague y de descarga y los correspondientes Termostop, fundamentales para garantizar un óptimo resultado final. Con el panel de mandos puede escoger uno de los 4 ciclos de lavado y un ciclo de descarga automática (con bomba de descarga instalada), visualizar fácilmente la temperatura del depósito y del calentador, los mensajes del sistema de Diagnóstico automático y el aviso de Mantenimiento Programado, en el display. El botón Start inteligente al cambiar de color nos mantiene siempre actualizados sobre el estado del lavavajillas, fácilmente.

El modelo ST29E es adecuado para el lavado de tazas, vasos, platillos y platos (utilizando la cesta específica) con un paso útil de hasta 295 mm.

El control electrónico permite gestionar varios parámetros para brindarle un nivel de personalización absoluta y el autodiagnóstico continuo permite reducir al mínimo las paradas de la máquina y le sugiere algunas operaciones de control. Al final del día, el ciclo de autolimpieza permite limpiar el tanque de lavado y vaciar el agua caliente del calentador, para evitar la formación de depósitos de cal en su interior. El doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador instalado de serie garantiza el mejor resultado en cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación precisa gestionada por la tarjeta electrónica; en cambio, las hélices de lavado y enjuague moldeadas aseguran una gran fiabilidad y durabilidad. La función Termostop controla que el lavado y el enjuague empiecen exclusivamente después de alcanzar la temperatura deseada. La carrocería es totalmente de acero AISI 304 y ha sido diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir una fácil asistencia por parte del técnico. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar de la mejor manera todos los momentos de la jornada.



CARACTERÍSTICAS

Dimensiones - (mm) L - P - H	470x595x710h
n.º cestas/hora - (+55°C)	Max 48
H máxima del vaso	275mm
Ø máximo del plato	295mm
Resistencia del depósito - Capacidad del depósito	2,6kW - 17lt
Resistencia del calentador - Capacidad del calentador	2,5kW - 3,2lt
Potencia de la bomba	0,26kW / 0,35Hp
Potencia total / Corriente	2,86kW / 16A
Tensión de la fuente de alimentación estándar	230V1N - 50Hz
Alimentación de agua recomendada	+55°C
Dureza del agua recomendada	>15 °f
Consumo de agua por ciclo (con presión recomendada de 2 bar)	>15"l - 40"l
Dosificador regulable de detergente y abrillantador	STANDARD
Descalcificador automático incorporado	STANDARD

EQUIPO ESTANDAR

Soporte para platos de postre de 12 compartimentos	1
Soporte para cubiertos	1
Cesta para vasos de 400x400x150 mm de dimensión	2
Embudo para la sal	1

OPTIONAL

Bomba desague instalada 32 W con Ecoclean	●
Doble pared con aislamiento térmico y acústico +18 mm	●
Cesta inclinada para copas de vino de 400x400x170 mm de dimensión	●
Kit de 4 pies de acero inoxidable de 50-70 mm	●
Equipo con 2 cestas redondas de Ø400 mm	●
Sistema apertura/cierre "SOFT Door"	●
Juego con 2 cestas y soporte	●

● Installable opcional, — Opcional no instalable