

STEEL LINE ST54E

CATEGORIA	lava-louças sob bancada
LINHA	STEEL LINE
CESTO	500x500
DIMENSÃO	585x600x815h



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 loiça com grande simplicidade.

Com a máquina de lavar louça **ST54E** é possível lavar copos de diferentes formas e dimensões, assim como 18 pratos por ciclo graças aos cestos fornecidos, com produtividade máxima de 40 cestos/hora (720 pratos/hora). A **bomba de descarga** opcional permite gerir a descarga automaticamente e efetuar a troca parcial de água limpa a cada ciclo de lavagem.

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	585x600x815h
nº cestos/hora - (+55°C)	Max 40
H máxima copo	320mm
Ø máximo prato	350mm
Tabuleiros	GN 1/1 (Special basket required)
Resistência do tanque - Capacidade do tanque	2,6kW - 22l
Resistência do termoacumulador - Capacidade do termoacumulador	2,5kW - 7,3l
Potência da bomba	0,37kW / 0,5Hp
Potência total / Corrente	2,97kW / 16A
Tensão alimentação padrão	230V - 50Hz
Alimentação água aconselhada	+55°C
Dureza água aconselhada	>15°f - 40°f
Consumo água por ciclo (com pressão aconselhada 2 BAR)	2,2 l
Doseador regulável de detergente e abrillantador	STANDARD
Amaciador automático incorporado	STANDARD

FORNECIMENTO PADRÃO

Porta-talheres	2
Cesto para copos dim.500x500x100mm	1
Cesto 18 pratos dim.500x500x100mm	1
Funil para sal	1

OPTIONAL

Bomba de pressão instalada 0,5Hp	●
Bomba de drenagem installata 32W com Ecoclean	●
Parede dupla de isolamento termoacústico + 18mm	●
Filtros tanque em aço inoxidável	●
Cesto porta-tabuleiros 4 lugares dim.500x500x200mm	●
Cesto inclinado para cálices de vinho dim.500x500x170mm	●
Kit 4 pés inox 50-70mm	●
Sistema de abertura/fechamento "SOFT Door"	●
Início ciclo "SOFT Start"	●
"DOUBLE Load" Cavalete de apoio para gavetas duplas	●

CERTIFIED ON REQUEST

Instalável optional,   