

HANDY LINE H84E

CATEGORIA	lava-louças sob bancada
LINHA	HANDY LINE
CESTO	500x600
DIMENSÃO	585x715x865h



CERTIFIED



ON REQUEST



A linha **HANDY** distingue-se pela sua vasta gama de modelos adequados para qualquer situação. 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 com grande simplicidade.

O modelo **H84E** é a solução ideal para os proprietários de restaurantes que devem lavar um bom número de pratos (máx 22/cesto) e tabuleiros em um espaço reduzido, com a garantia máxima de 40 cestos/hora (880 pratos/hora). Graças ao respetivo cesto é possível lavar tabuleiros GN 1/1 com altura até 65mm, caixas e tabuleiros de pastelaria 600x400 mantendo as medidas de uma cómoda máquina de lavar louça em baixo da bancada. Graças à potente bomba de lavagem e às pás de lavagem de Ø30mm a remoção da sujidade mais persistente deixará de ser um problema. 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.

MODELO EM CONFORMIDADE COM A NORMA EN IEC 63136

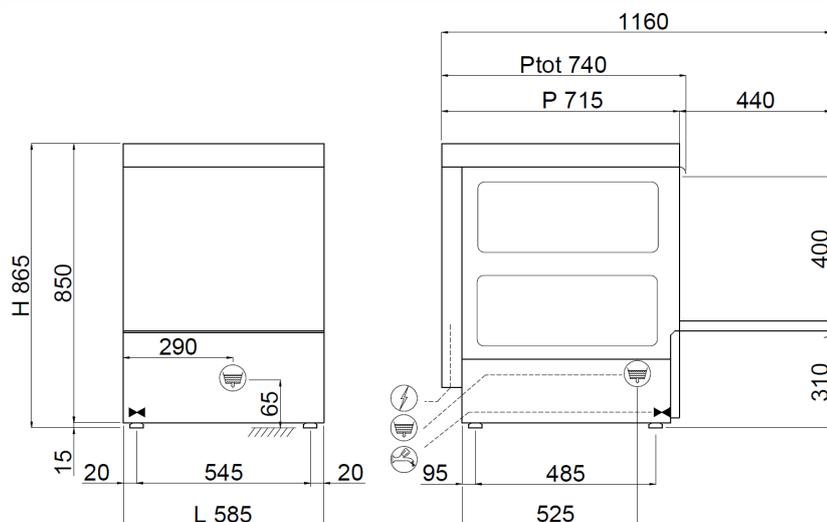
Ver a [tabela de desempenho](#)

CERTIFIED



ON REQUEST





CARACTERÍSTICAS

Dimensões - (mm) L - P - H	585x715x865h
n° cestos/hora - (+55°C)	Max 40
H máxima copo	340mm
Ø máximo prato	370mm
H máximo panela	340mm
Tabuleiros	Special basket required
Resistência do tanque - Capacidade do tanque	2,6kW – 30l
Resistência do termoacumulador - Capacidade do termoacumulador	5,4kW – 7,3l
Potência da bomba	0,9kW / 1,2Hp
Potência total / Corrente	6,52kW / 16A
Tensão alimentação padrão	400V3N - 50Hz
Alimentação água aconselhada	+55°C
Dureza água aconselhada	7°f - 10°f
Consumo água por ciclo (com pressão aconselhada 2 BAR)	2,4 l
Doseador regulável de detergente e abrillantador	STANDARD

FORNECIMENTO PADRAO

Porta-talheres	2
Cesto bandejas 10/12 lugares 500x600x100mm	1
Cesto para copos 500x600x100mm	1
Cesto 22 pratos 500x600x100mm	1

OPTIONAL

Optional 230V/3+T	●
Bomba de pressão instalada 0,5Hp	●
Bomba de drenagem installata 32W com Ecoclean	●
Resistência caldeira 9KW	●
Filtros tanque em aço inoxidável	-
Sistema por osmose reversa	-
Cesto inclinado para cálices de vinho dim.500x500x170mm	●
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"	standard
Ciclo "SOFT Start" WRAS	standard