



# ELITECH RANGE EL55E

CATÉGORIE	Lave-vaisselle sous comptoir
LIGNE	ELITECH RANGE
PANIER	500x600
DIMENSIONS	585x715x865h

Les lave-vaisselle de la ligne ELITECH garantissent d'excellentes prestations, avec son Acquatech System, grâce à l'installation de série d'un système moyennant un surchauffeur atmosphérique « BREAK-TANK » et une pompe de rinçage, qui permet de maintenir une température et une pression toujours constantes, et des consommations d'eau réduites. Elitech assure un cycle de rinçage assainissant, représentant le choix parfait pour les cantines, maisons de retraite, pâtisseries, boulangeries et boucheries, où le respect des règles HACCP est fondamental. Pour ceux à la recherche de verres parfaits, il est possible de connecter un Système à Osmose Inverse qui purifie l'eau en réduisant la consommation de détergent et de produit de brillance, tout en assurant d'excellents résultats, sans besoin de séchage manuel. L'écran tactile innovant UNIKO en verre trempé rend les opérations simples et intuitives, qu'il s'agisse du choix du cycle de lavage le plus adapté ou du contrôle de son avancement, et permettant aussi un suivi constant de l'état du lave-vaisselle, en toute facilité. La grande variété des cycles de lavage rendent le lave-vaisselle personnalisable, selon les besoins de chacun. L'autodiagnostic constant permet de réduire au minimum les temps d'arrêt de la machine, et grâce au système de contrôle Wi-Fi IKLOUD, le technicien est averti en temps réel des problèmes éventuels, cela lui permettant d'intervenir à distance pour modifier les paramètres du lave-vaisselle et résoudre la situation si nécessaire.

Le modèle EL55E est la solution adaptée pour les restaurateurs devant laver un bon nombre d'assiettes (max 22/panier), plats à four et plateaux, ayant à disposition un espace réduit, avec la garantie d'un rendement maximal de 40 paniers/heure (880 assiettes/heure). Grâce au panier pourvu à cet effet, il est effectivement possible de laver des plats et bacs GN 1/1 d'une hauteur allant jusqu'à 65 mm, des boîtes et des plats à pâtisserie 600x400, en gardant les mesures d'un lave-vaisselle pratique sous plan. Grâce à la pompe de lavage puissante et aux tourniquets de lavage de Ø 30 mm, éliminer la saleté la plus coriace ne sera plus un problème. La pompe de vidange en option permet de gérer automatiquement la vidange, et d'effectuer un renouvellement partiel d'eau propre à chaque cycle de lavage.

Le contrôle électronique permet de gérer différents paramètres, pouvant offrir un niveau de personnalisation absolue. L'autodiagnostic continu permet de réduire au minimum les temps d'arrêt de la machine, et suggère des opérations à contrôler. Le cycle d'auto-nettoyage en fin de journée permet de nettoyer la cuve de lavage et de vider le surchauffeur, ce qui évite la formation de calcaire à l'intérieur. Le double doseur électrique péristaltique pour détergent et produit de brillance est monté de série, et il garantit un excellent résultat à chaque cycle de lavage, tout en maintenant l'économie d'énergie, grâce au dosage précis géré par la carte électronique ; les tourniquets de lavage et de rinçage moulés assurent quant à eux fiabilité et durabilité à toute épreuve. La fonction Termostop contrôle que le lavage et le rinçage ne commencent que lorsque la température désirée est atteinte. La structure est entièrement en acier AISI 304, tous les composants sont en façade, cela permettant d'intervenir facilement. Ces appareils sont robustes et fiables, pour affronter au mieux chaque instant de la journée.

CARACTÉRISTIQUES LAVE-VAISSELLE	ELITECH RANGE EL55E
Dimensions - (mm) L - P - H	585x715x865h
nb paniers/heure - (+55°C)	Max 40
H maximum verres	340mm
Ø maximum assiette	370mm
H maximum casserole	340mm
Plats à four	Special basket required
Résistance bac - Capacité bac	2,6kW - 30l
Résistance réservoir - Capacité réservoir	5,4kW - 7.3l
Puissance pompe	0,9kW / 1,2Hp
Puissance totale/Courant	6,52kW / 16A
Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz
Alimentation d'eau conseillée	+55°C
Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consommation d'eau par cycle (pression à l'entrée conseillée 2 BAR)	2,4 l
Doseur réglable de détergent et produit de rinçage	STANDARD
Rinçage Acquatech system	STANDARD
<b>FOURNITURE STANDARD</b>	
Porte-couverts	2
Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm	1
Panier pour verres dim. 500x600x100mm	1
Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm	1
<b>OPTIONAL</b>	
UNIKO écran tactile avec contrôle IKLOUD en Wi-Fi	-
Optional 230V/3+T	●
Kit pompe de vidange 32W avec Ecoclean	●
Résistance chauffe-eau 9kW	●
Système à osmose inverse	●
Panier porte-plats à four 4 places dim. 500x500x200mm	●
Panier incliné pour verres à vin dim. 500x500x170mm	●
Kit 4 Pieds inox 50-70mm	●
Système d'ouverture/fermeture "SOFT Door"	-
Cycle de démarrage "SOFT Start"	-

● Installable en option, - En option non installable

## EL55E

