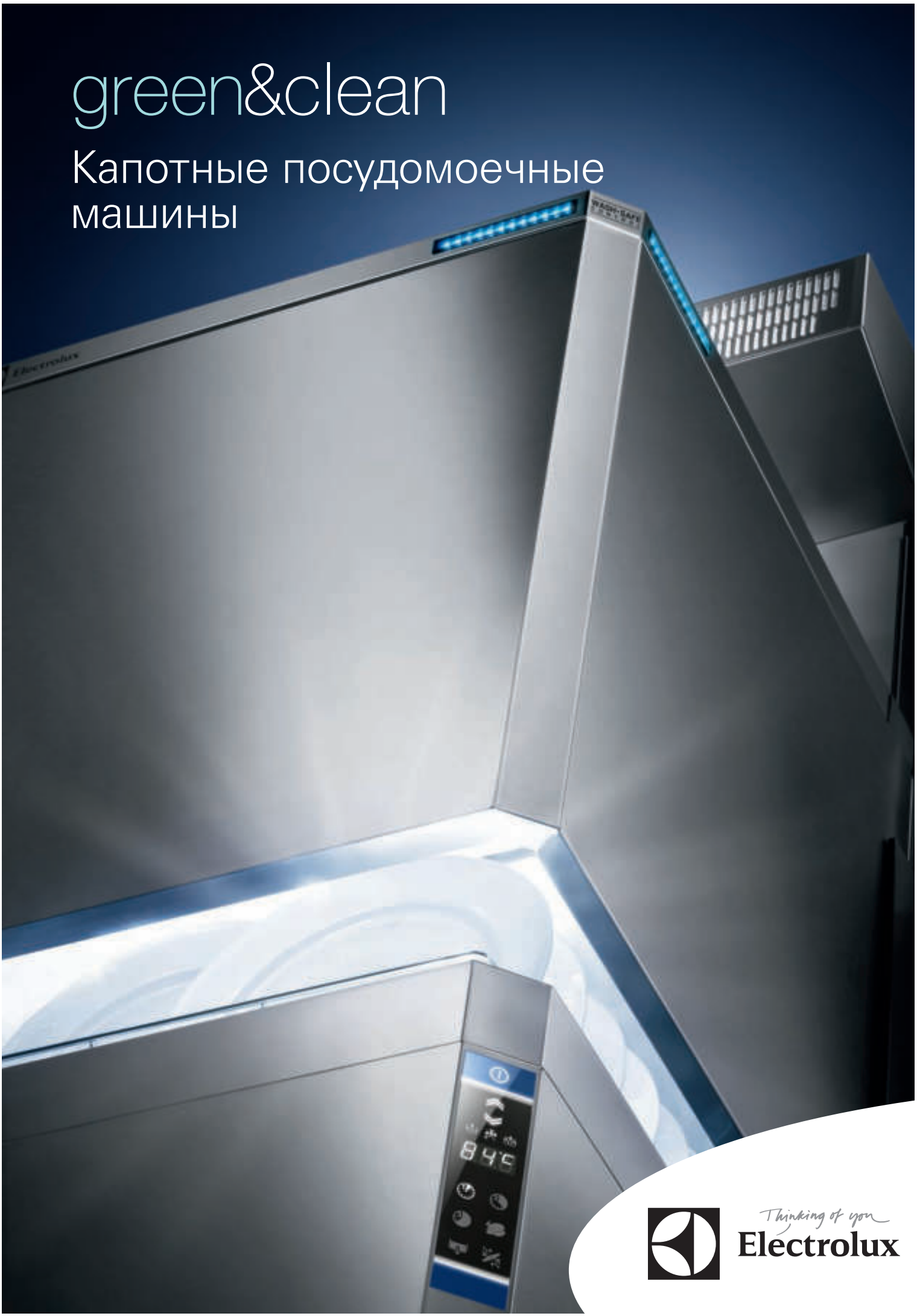
green&clean

Капотные посудомоечные машины



Thinking of you
Electrolux

Всегда превосходя ожидания

Эффективность, простота, производительность. Концерн Electrolux способен удовлетворить ваши требования и всегда готов предложить больше, чем вы рассчитывали: эффективность оборудования дополняется максимальной надежностью, легкость эксплуатации – инновационными технологиями, высокая производительность – экономией электроэнергии, воды и моющего средства.
Мы обладаем многолетним опытом производства посудомоечного оборудования, и этот опыт – ключ к совершенству. Наше преимущество состоит в том, что мы всегда прислушиваемся к мнению клиентов, чтобы предвосхитить их ожидания и без промедления удовлетворить их запросы.



ЭКОЛОГИЧНОСТЬ
Низкое потребление воды, электричества, моющего средства и ополаскивателя сокращает расходы на эксплуатацию и позволяет снизить негативное воздействие на окружающую среду.

ЧИСТОТА
Наилучшие в своем классе показатели качества мытья и ополаскивания, полное удаление моющего средства.

БЕЗОПАСНОСТЬ
Уникальная система WASH·SAFE CONTROL поддерживает температуру ополаскивания на постоянном уровне + 84 °C.

ПРОСТОТА
Легкость эксплуатации и обслуживания.





▶ **Двойная обшивка капота** и наклонный потолок моечной камеры обеспечивают эффективное ополаскивание, снижение уровня шума* и сокращение теплопотерь.
*Уровень шума ниже 63 дБА



● **Наклонные моечные рукава и скошенный потолок** для максимальной производительности. Теперь капли воды, оставшиеся после цикла мытья, не будут падать на посуду после ополаскивания. Гарантия безупречной чистоты посуды.



▶ **Система фильтров CLEAR BLUE** гарантирует безупречный результат мытья и снижение эксплуатационных расходов.



● **Цельнотянутый бак объемом 24 л** расположен во фронтальной части машины, что что облегчает его ежеденевную очистку.



▶ **Встроенный водоумягчитель непрерывного действия** предотвращает появление соляных разводов на посуде и сокращает образование накипи внутри машины. Специальный датчик оповещает оператора о необходимости пополнить контейнер солью. Контейнер встроен в днище бака во избежание перелива воды при засыпке соли.

● Входит в стандартную комплектацию всех моделей.



Энергосберегающее устройство ESD ◀
Высокоэффективное устройство. Не требует организации дополнительной вентиляции. Экономит энергию, так как позволяет использовать для подогрева воды тепловую энергию пара, образующегося в машине.



Система защиты от накипи ZERO LIME ◀
Сокращает энергопотребление за счет эффективной работы ТЭНов. Очищенные от накипи форсунки гарантируют безупречный результат ополаскивания



Степень защиты IP25 ●
Агрегат полностью защищен от попадания струй воды и твердых частиц.



Система WASH·SAFE CONTROL ●
Контур под атмосферным давлением, подключенный на холодную воду, гарантирует высокую производительность и безупречный результат мытья.

Дозаторы моющего средства, ополаскивателя и сливной насос ◀ встроены в корпус агрегата, что упрощает его установку.



▶ Устанавливается на ряде моделей.

* Металлическая кассета предлагается как опция

Низкая стоимость обслуживания, низкое энергопотребление

Почувствуйте разницу в энергопотреблении и эксплуатационных расходах между нашим оборудованием и стандартными посудомоечными машинами, представленными на рынке. Приобретая капотную посудомоечную машину Electrolux последнего поколения, вы способствуете улучшению экологической обстановки.



За счет сокращения расходов на:



Энергоресурсы | Моющие средства | Воду | Ополаскиватель

Вы ежегодно получаете выгоду от экономии **воды**, **электроэнергии, моющих средств** и **ополаскивателя,** при этом производительность посудомоечной машины Electrolux Green&Clean **является лучшей в своем классе.**

- **Экономия воды:** для ополаскивания используется всего лишь 2 л свежей воды независимо от условий подачи воды.
- **Энергосбережение** до **60% и экономия моющего средства и ополаскивателя** до **34%** благодаря низкому потреблению воды в цикле ополаскивания и оптимизации габаритов моечного бака.

Энергосберегающее устройство ESD

Высокая эффективность. Не требует организации дополнительной вентиляции. Экономия энергии: для подогрева воды машина использует собственный пар, образующийся на стадии ополаскивания.



Система защиты от накипи ZERO LIME

Максимальная эффективность – автоматический цикл удаления накипи позволяет **полностью предотвратить формирование отложений извести** на нагревательных элементах, в бойлере, гидрокоммуникациях, форсунках и рабочей камере. Тем самым обеспечивается высокая эффективность, сокращение энергопотребления и расходов на эксплуатацию.



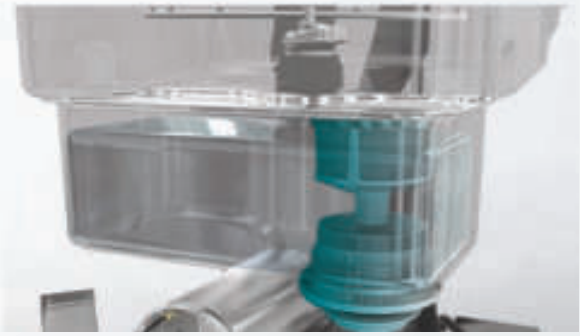
* Показатели экономии – результат расчетов лаборатории Electrolux Professional, сертифицированной по стандартам IMQ и INTERTEK. Сравнение проводилось между капотными посудомоечными машинами green&clean и традиционными посудомоечными машинами при условиях: 3 л/цикл ополаскивания,100 циклов в день, 300 рабочих дней в году, температура воды на входе 10 °C.

Прекрасные результаты мытья и ополаскивания

Полное удаление моющего средства. Идеальный агрегат для мытья тарелок, чашек, кухонных аксессуаров, гастроконтейнеров и столовых приборов. Сертификат соответствия стандартам санитарной обработки ETL, соответствие нормативу DIN 105124.

Мытье

- **Система фильтров CLEAR BLUE** гарантирует высочайший стандарт чистоты. Эта инновационная фильтрующая система позволяет **очистить воду от остатков пищи,** что повышает эффективность моющего средства. Наклонный фильтр бака обеспечивает сбор и прохождение остатков пищи через специальный кассетный фильтр. Перед ополаскиванием сливной насос удаляет и смывает все отходы в канализацию.



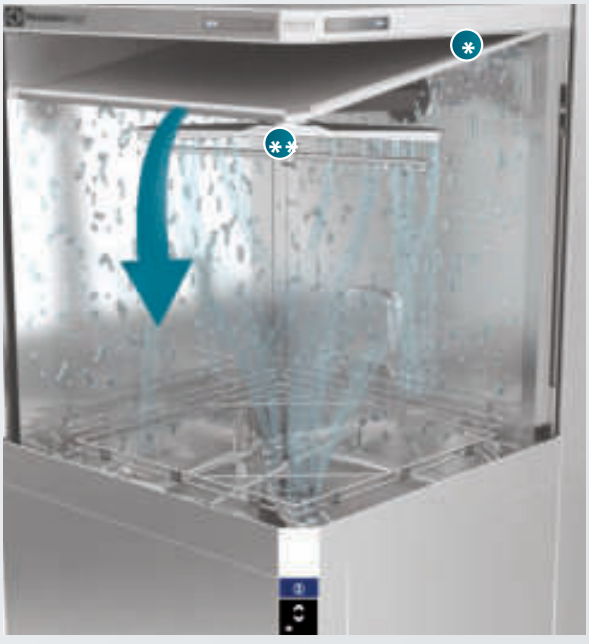
- **Мощный моечный контур гарантирует наилучшие в своем классе результаты мытья** вне зависимости от расположения посуды в рабочей камере. Это обусловлено уникальной формой верхних и нижних моющих рукавов и конфигурацией форсунок.

Ополаскивание

- **Система защиты от накипи ZERO LIME** – легкий и эффективный способ очистки компонентов машины от известковых отложений, в результате повышается производительность машины.

- **Атмосферный бойлер – высокое качество ополаскивания** вне зависимости от условий подачи воды. Обеспечивает постоянную высокую температуру и давление воды во время ополаскивания.

- Наклонный потолок и наклонные моющие рукава обеспечивают **наилучшее качество ополаскивания. Благодаря наклонной конструкции потолка* капли воды после мытья стекают к передней части капота и не попадают на чистую посуду. Наклон моющих рукавов**** и 4-секундная пауза между циклами мытья и ополаскивания гарантирует защиту от попадания капель грязной воды на чистую посуду во время цикла ополаскивания.



* На моделях с двойной обшивкой капота

** На всех моделях

Безопасность важнее всего!

Нет причин для беспокойства: санитарная обработка всегда под контролем. Система WASH•SAFE CONTROL: постоянная температура ополаскивания 84 °C и напор воды, не зависящий от условий на входе, гарантируют высокое качество ополаскивания.

Высокое качество санитарной обработки

Идеальная температура для распространения самых опасных бактерий – от 20 до 60 °C (максимум 70 °C). Капотные посудомоечные машины green&clean поддерживают постоянную температуру ополаскивания **84 °C**, гарантируя **качественную санитарную обработку посуды, полное удаление моющего средства и соответствие наивысшим требованиям безопасности.**

WASH•SAFE CONTROL

Зеленый цвет светового индикатора **WASH•SAFE CONTROL** подтверждает, что процедура ополаскивания была проведена безупречно при постоянной температуре **84 °C**.

Полный цикл санитарной обработки – 5 стадий

Вход воды – вода поступает в агрегат под давлением от 0,5 до 7 бар (в зависимости от условий подачи воды)

Разрыв струи – стабилизация давления воды от 0,9 до 1 бар при поддержании постоянной температуры

Выход бойлера – температура воды достигает **84 °C,** давление сохраняет постоянное значение 0,9-1 бар

Бустерный насос системы ополаскивания повышает давление воды до 6 бар при сохранении температуры воды **84 °C**

Ополаскивающие форсунки гарантируют постоянное давление воды и температуру **84 °C**





* **Капотные** посудомоечные машины Electrolux имеют маркировку ETL Sanitation и соответствуют стандартам санитарной обработки NSF (NSF/ANSI 3, Параграф 7.1) при использовании в режиме санитарной обработки ETL.S. В скоростном режиме машины соответствуют нормативу DIN 10512.

Удобство для вас

Капотные посудомоечные машины green&clean – единственные посудомоечные машины с угловой панелью управления, обеспечивающей максимальную наглядность и удобство эксплуатации.

▶ Энергосберегающее устройство ESD устраняет необходимость в дополнительном вытяжном зонте. Система ESD полностью удаляет избыточный пар, обеспечивая более комфортные условия в помещении*.

▶ Интегрированный в верхний угол агрегата световой индикатор состояния виден издалека и позволяет легко отслеживать рабочие циклы машины (автоматические модели).

● Загрузочный проем при поднятом капоте составляет 440 мм, что облегчает мытье высокой посуды. Широкий выбор аксессуаров позволит вам обустроить рабочую зону (стр. 15).

● Цельнотянутый бак объемом 24 л расположен во фронтальной части агрегата. Легкосъемный фильтр обеспечивает удобство чистки.

● Максимальная наглядность достигается благодаря инновационному угловому дизайну панели управления. Изменять мощность нагрева бойлера можно непосредственно с панели управления. Для достижения наилучших результатов мытья панель управления позволяет также настроить расход моющего средства и ополаскивателя.

● Цикл самоочистки: при активации производится полный слив воды из моечного бака и насоса моечного бака, 6 раз запускается цикл ополаскивания для санитарной обработки моечной камеры. По завершении цикла вся вода сливается, что предотвращает размножение бактерий.

● Отсутствие необходимости в дополнительных соединениях: благодаря усовершенствованной конструкции блок подачи воды с разрывом струи, бойлер, бустерный насос ополаскивания и система WASH·SAFE CONTROL полностью интегрированы в машину.



● Входит в стандартную комплектацию всех моделей.

▶ Устанавливается на ряде моделей.

* В соответствии с местными нормами, при установке, соответствующей стандарту VDI n. 2052

Дополнительные удобства позволяют добиться наилучших условий для вашего бизнеса



Снижение затрат на персонал и оптимизация рабочего времени в скоростном режиме (см. стр. 13) – до 80 кассет или 1440 тарелок в час.



Защита стеклянной и керамической посуды от повреждений благодаря функции "Soft Start", снижающей напор струи воды в начале моечного цикла.

Санитарная обработка в соответствии со стандартами ETL – DIN 10512
Санитарная обработка и производительность сертифицированы ETL-S, агрегаты соответствуют нормативу DIN 10512. Маркировка ETL обозначает соответствие требуемым стандартам санитарной обработки (NSF/ANSI 3).



Легкость чистки внутренних компонентов. Нет необходимости демонтировать опору кассеты. Он поднимается вверх под углом 90°.



Быстрая и безопасная чистка. благодаря съемной конструкции опоры кассеты, фильтра бака и моющих/ополаскивающих рукавов.



Гарантия быстрого обслуживания. Резиновые накладки рукояток капота обеспечивают надежный захват при открывании и закрывании капота.



Исключение риска травмы. Оптимизированная трехпружинная система подъема предотвращает случайное закрытие капота.



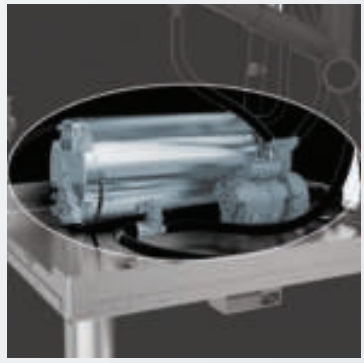
Безопасность для оператора. У машины без энергосберегающего устройства ESD конструкция капота исключает выпуск пара в сторону оператора.



Предотвращение размножения бактерий. в период простоя благодаря вертикальному самоочищающемуся моечному насосу.



Долгий срок службы. Все контактирующие с водой или химическими средствами компоненты выполнены из нержавеющей стали 304 AISI.



Предотвращение коррозии. Уникальная технология роботизированной сварки TIG в инертной среде позволяет надежно защитить бойлер от коррозии при контакте с хлорированной водой.



Исключение повреждений во время установки. Машины без встроенных дозаторов подготовлены для подключения внешнего дозирующего оборудования.

Максимальное удобство в работе

Как при угловой, так и при линейной конфигурации посудомоечной машины с загрузочными и выгрузными столами вам будет удобно работать – благодаря новому угловому дизайну панель управления хорошо видна и легко доступна.





Зеленый цвет светового индикатора **WASH•SAFE CONTROL** подтверждает, что процедура ополаскивания была проведена безупречно при постоянной температуре 84 °C (индикатор на ряде моделей).



Кнопка «Вкл/Выкл»



Подъем капота
Кнопка автоматического подъема капота (автоматические модели).



Индикатор температуры мытья
Светящийся индикатор соответствует запущенному моечному циклу, температура отображается на дисплее.



Индикатор отсутствия воды
Светящийся индикатор сигнализирует об отсутствии подачи воды в машину.



Индикатор температуры ополаскивания
Светящийся индикатор соответствует запущенному циклу ополаскивания, температура отображается на дисплее.



Температурный дисплей
Отображает температуру воды на стадии мытья и ополаскивания.



Цикл 1*
Быстрый моечный цикл (ETL 57 сек. / скоростной режим 45 сек.) рекомендован для легкого загрязнения и стеклянной посуды.



Цикл 2*
Средний моечный цикл (84 сек.) рекомендован для среднего загрязнения.



Цикл 3*
Долгий моечный цикл (150 сек.) рекомендован для сильного загрязнения.



Скоростной режим
При выборе этого режима, агрегат работает в режиме высокой производительности в соответствии с нормативом DIN.



Система защиты от накипи ZERO LIME
При выборе этого режима, агрегат автоматически запускает цикл удаления накипи (в наличии на ряде моделей).



Цикл самоочистки
При активации цикла производится полный слив воды из моечного бака и насоса моечного бака, 6 раз запускается цикл ополаскивания для санитарной обработки моечной камеры. По завершении цикла вся вода сливается, предотвращая размножение бактерий.

* Длительность и температура циклов мытья и ополаскивания могут быть настроены в соответствии с особыми требованиями пользователей.

Модельный ряд





Описание	EHT8TI	EHT8I	NHT8
Автоматический подъем капота	•		
WASH•SAFE CONTROL	•	•	
Гарантия санитарной обработки	•	•	•
Двойная термоизолированная обшивка капота	•	•	
Характеристики электросети	400В/3N/50Гц Переподключение на 230В/1N или 230/3/50Гц	400В/3N/50Гц Переподключение на 230В/1N или 230/3/50Гц	400В/3N/50Гц Переподключение на 230В/1N или 230/3/50Гц
Количество циклов	3	3	3
Производительность (режим санобработки ETL)	63 кассеты/час 1134 тарелки/час	63 кассеты/час 1134 тарелки/час	63 кассеты/час 1134 тарелки/час
Производительность (скоростной режим)*	80 кассет/час 1440 тарелок/час	80 кассет/час 1440 тарелок/час	80 кассет/час 1440 тарелок/час
Наружные габариты (ШхГхВ)	667x755x1567	752x755x1567	752x755x1547
Наружные габариты с ESD (ШхГхВ)	667x755x2264	752x755x2264	
Габариты кассеты (мм)	500x500	500x500	500x500
Емкость моечного бака (л)	24	24	24
Мощность моечного насоса (кВт)	0,8	0,8	0,8
Мощность бойлера (кВт)**	9	9	9
Потребление воды (л/цикл)	2	2	2
Общая мощность (кВт)***	9,9	9,9	9,9
Уровень шума (дБА)	< 63	< 63	< 68
Встроенный дозатор ополаскивателя	•	•	•
Кассеты в комплекте	1 кассета на 18 тарелок 1 кассета для чашек 2 контейнера для столовых приборов	1 кассета на 18 тарелок 1 кассета для чашек 2 контейнера для столовых приборов	1 кассета на 18 тарелок 1 контейнер для столовых приборов
Дополнительные опции			
Система защиты от накипи ZERO LIME	•	•	○
Энергосберегающее устройство ESD	•	•	
Система фильтров CLEAR BLUE	•	•	○
60Гц	○	•	•
Встроенный дренажный насос	•	•	○
Встроенный дозатор моющего средства и дренажный насос	• ○	•	•
Встроенный дозатор моющего средства	○	•	•
Встроенный дозатор моющего средства, дренажный насос и водоумягчитель непрерывного действия		•	•

* При подключении на горячую воду (минимум 50 °C)
** 6 кВт при подключении на горячую воду (при 65 °C)
*** 6,9 кВт при подключении на горячую воду (при 65 °C)

• Входит в стандартную комплектацию выбранной модели.
○ Доступно как опция или в специальном исполнении.

Аксессуары

Различные типы кассет для мытья самой разнообразной посуды – от кофейных чашек до сервировочных подносов.



Многофункциональная кассета



Кассета для 48 чашек



Кассета для 18 тарелок



Кассета для 25 пивных кружек высотой 170 мм



Кассета для 12 суповых тарелок



Кассета из нержавеющей стали для крупных тарелок диаметром 320 мм



Кассета для подносов



Кассета для столовых приборов



Контейнеры для столовых приборов

Помните о необходимости подготовки воды для обеспечения высокой производительности и продления срока службы агрегата.



Внешний водоумягчитель 12 л – цикл регенерации активируется вручную



Автоматический внешний водоумягчитель 8 л



Фильтр деминерализации BRITA®



Фильтр обратного осмоса DOMETIC

Для получения более подробного списка аксессуаров свяжитесь с местным представителем.

Готовые посудомоечные комплексы

Все, что необходимо для начала работы. Готовые комплексные решения, включающие капотную посудомоечную машину green&clean с левосторонней или правосторонней загрузкой, стол предварительной мойки с загрузочным и выгрузным столами и даже бак для отходов.

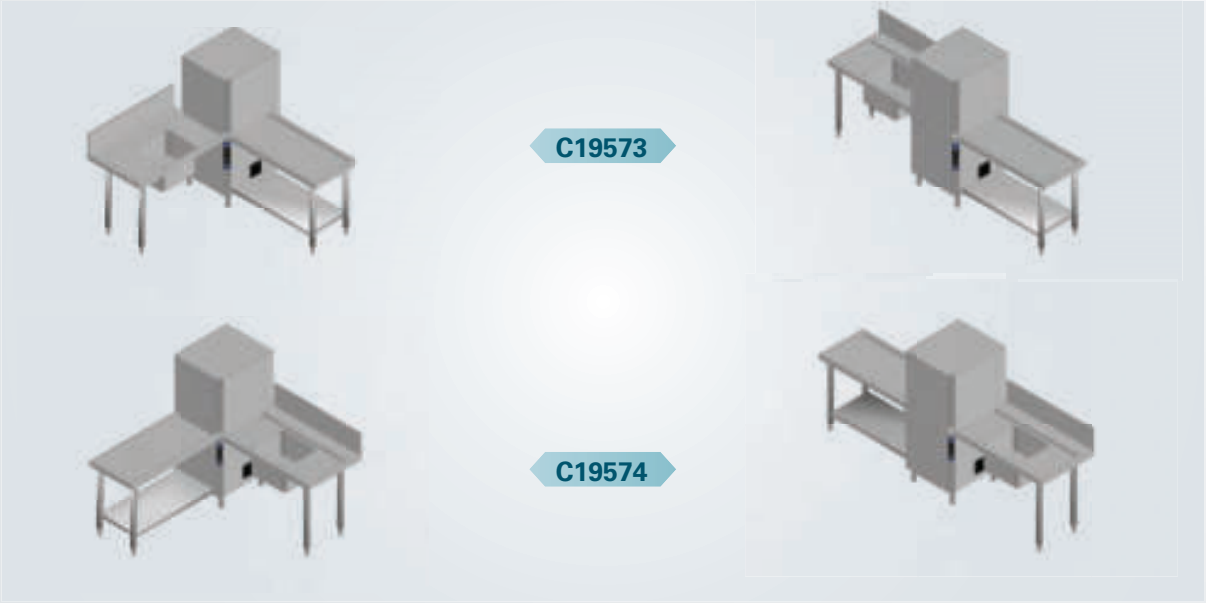
Автоматическая капотная посудомоечная машина с двойной обшивкой капота и ESD



C19571

C19572

Автоматическая капотная посудомоечная машина с двойной обшивкой капота



C19573

C19574

Капотная посудомоечная машина с ручным подъемом и двойной обшивкой капота и ESD



C19575

C19576

Капотная посудомоечная машина с ручным подъемом и двойной обшивкой капота



C19577

C19578

Капотная посудомоечная машина с ручным подъемом и одинарной обшивкой капота



C19579

C19580

***** Готовые линейные и угловые конфигурации для посудомоечной зоны. Для получения более детальной информации обратитесь к местному представителю Electrolux.

Electrolux – с заботой о клиенте

Мы убеждены в том, что конкурентоспособность и умение предугадывать желания потребителей, отражая их в дизайне и маркетинге, на производстве и в сервисе – это правильный подход к делу! Мы называем это «клиентоманией», потому что во главе угла всегда стоят пожелания наших клиентов: их запросы, желания и мнения являются для нас руководством в работе.

Серьезные вложения для достижения превосходного качества продукции

Качество продукции – это результат постоянного совершенствования. «Сделано Electrolux» – это гарантия высоких стандартов качества и технологичности, эргономичного дизайна и технического прогресса. На заводах Electrolux Professional каждая единица оборудования проходит контроль качества и обязательное функциональное тестирование по всем параметрам, которое осуществляют технические специалисты перед упаковкой агрегатов.

Технологические инновации завода Electrolux, специализирующегося на производстве посудомоечного оборудования, гарантируют превосходное качество готовой продукции:

- двусторонняя сварочная станция с двумя антропоморфными роботами производит полную сварку капота, что позволяет добиться чрезвычайно тонкого и равномерного сварного шва;
- один из роботов также производит сварное соединение бака и задней стенки, что позволяет избежать попадания органических частиц на стадии мытья и предотвратить размножение бактерий;
- третий робот, установленный на заводе поставщика, производит бойлеры по технологии роботизированной сварки TIG в инертной среде, что позволяет увеличить срок службы бойлера до 10 раз в сравнении с традиционной технологией;
- боковые панели и детали корпуса из листовой нержавеющей стали соединены с помощью сверхточной сварки.

Предпродажное обслуживание: более 1 000 специалистов, готовых помочь клиенту

Более 1 000 квалифицированных инженеров и технических специалистов по всему миру объединены одной целью: создавать удобное в использовании, высокофункциональное и надежное оборудование. Постоянное сотрудничество дизайнеров, инженеров и шеф-поваров способствует созданию продукции, отвечающей строжайшим профессиональным требованиям. Эти специалисты готовы помочь в оптимизации рабочего процесса и выборе наиболее функционального комплекта оборудования для нужд каждого конкретного клиента, будь то небольшой ресторан или крупное предприятие общественного питания.

P&Q Project & Quotation
Готовые решения
для кухни – программное обеспечение







Послепродажное обслуживание
Мы всегда рядом, где бы вы ни были

Когда мы говорим о надежности и мировой известности оборудования Electrolux Professional, мы имеем в виду его широкую сервисную сеть, в которой трудятся квалифицированные и опытные специалисты, ежедневно с успехом решающие множество задач: от установки нового оборудования до заказа запчастей и профилактического осмотра. Основная задача нашей сервисной службы – быстрая и эффективная помощь нашим клиентам. Поставка, установка и высокоэффективное обслуживание клиентов производится через глобальную сервисную сеть, гарантирующую быстрое и квалифицированное послепродажное обслуживание по всему миру.

- 1 139 авторизованных сервисных центров
- Более 5 000 опытных технических специалистов
- Наличие запчастей в течение 10 лет после снятия модели с производства
- 44 000 запасных частей всегда в наличии на складах

Академия шеф-поваров Electrolux:
интерактивные семинары и обмен опытом

Академия шеф-поваров Electrolux была создана с особой целью – предложить партнерам и клиентам самые лучшие образовательные, информационные и профориентированные программы. Бесплатные семинары для профессионалов общественного питания, демонстрация и детальное изучение оборудования – это лишь краткий перечень мероприятий, проводимых для 6 000 гостей, ежегодно посещающих Академию. Вы можете лично испытать кухонное оборудование под руководством корпоративного шеф-повара Electrolux. Команда состоит из профессиональных шеф-поваров, сочетающих опыт работы в роскошных отелях и ресторанах со знанием самых передовых технологий в производстве профессионального кухонного оборудования. Каждый семинар включает:

- техническую часть – демонстрация функций, рабочих циклов, обслуживания агрегата;
- кулинарную часть – методика приготовления блюд, ингредиенты, планирование работы кухни, а также кулинарный мастер-класс с демонстрацией возможностей оборудования.

CHEF**ACADEMY**





Share more of our thinking at www.electrolux.com/professional

Совершенная эффективность и забота об окружающей среде

Комплексные решения Electrolux Professional полностью соответствуют потребностям покупателей по таким аспектам, как надежность, энергоэффективность и экологичность. Мы предлагаем продукцию наилучшего качества – она надежно прослужит вам долгие годы при минимальных эксплуатационных затратах. Мы знаем примеры бесперебойной работы оборудования Electrolux Professional в течение 40 лет!

- Все производственные предприятия Electrolux сертифицированы по стандарту ISO 14001.
- Благодаря продуманному дизайну всю продукцию Electrolux Professional характеризует бережное отношение к природе и низкое потребление энергии, воды и моющих средств.
- Вся продукция Electrolux Professional соответствует требованиям ROHS и на 95% изготовлена из перерабатываемых материалов.
- Каждая единица продукции проходит 100% контроль качества и обязательное функциональное тестирование, которое осуществляют технические специалисты перед упаковкой агрегатов.
- За последние 5 лет более 70% продукции Electrolux Professional было усовершенствовано благодаря внедрению новых технологий, разработанных с учетом требований рынка и с заботой об окружающей среде.
- Electrolux Professional поддерживает специальную программу по снижению энергопотребления на своем производстве.



Концерн сохраняет за собой право на усовершенствование модельного ряда и характеристик оборудования без дополнительного уведомления. Возможны расхождения между иллюстрациями и реальным оборудованием.