



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

DE TODA CONFIANZA



La nueva gama de lavavajillas de capota garantiza un elevado rendimiento con costes de gestión reducidos.

El objetivo de la innovación es lograr que el trabajo en la cocina resulte más sencillo, fluido y rápido.

El resultado es un lavado a alta temperatura que garantiza una seguridad e higiene impecables, combinadas con un consumo reducido.

AQUÍ ENCONTRARÁ EL LAVAVAJILLAS DE CAPOTA QUE BUSCA



MOD. NHT8

Solidez, seguridad y rendimiento en un único aparato.



MOD. ZHT8I

Reducción del ruido y ahorro de energía gracias a la capota gracias a la capota termoacústica.



MOD. ZHT8TI

Uso diario sencillo gracias a la capota a la capota termoacústica automática.

SU LAVAVAJILLAS ES ZANUSSI

IP25

protección del agua de la presencia de pequeños objetos sólidos, pequeños animales y chorros de agua.

Integración

El lavavajillas está diseñado para incluirlo todo: air break, bomba de aclarado y control de higiene.

Led *

Una barra de LED especial (colocada en la esquina superior de la campana) permite controlar el funcionamiento del ciclo de lavado de un solo vistazo.

* Estándar en los modelos seleccionados

ACTIVE

La luz verde no solo indica que la fase de aclarado se ha completado de acuerdo con los procedimientos establecidos, sino también que el agua ha mantenido una temperatura constante de, como mínimo, 84 °C.

CARGA FÁCIL

Una abertura de carga de 440 mm de altura para cargar fácilmente e incluso recipientes y cacerolas voluminosas.

CUBA DE LAVADO SOLDADA

Situada en la parte frontal para una limpieza más rápida, sencilla y mejor.

INCORPORADOS *

Dispensador de detergente y de abrillantador y bomba de descarga incorporados, para una instalación y mantenimiento más sencillos.

DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA *

La eficiencia de los elementos de calentamiento combinada con los inyectores libres de obstrucciones reduce el consumo de energía y garantizan unos resultados óptimos.

DISPOSITIVO ESD DE AHORRO DE ENERGÍA *

La innovación permite optimizar el ahorro. Se reduce la necesidad de precalentar el agua, ya que el aparato utiliza y recupera el vapor generado durante la fase de aclarado.

BRAZOS DE LAVADO Y TECHO INCLINADOS *

para evitar el goteo directo sobre los utensilios, obteniendo un acabado perfecto y sin marcas incluso después del aclarado.

CAPOTA CON CAPOTA TERMOACÚSTICA *

menos ruido (menos de 63 dBA), menos dispersión del calor y menos coste de funcionamiento.

NUEVO SISTEMA DE FILTRO AVANZADO *

garantía de un mejor rendimiento del lavado.

DESCALCIFICADOR CONTINUO *

Para una vajilla sin manchas y para evitar la formación de incrustaciones de cal.

AHORRO DE TIEMPO AÚN MAYOR



-
- **Solamente 45 segundos para cada ciclo**
 - **80 cestas lavadas cada hora**
 - **1440 platos perfectos en una hora**

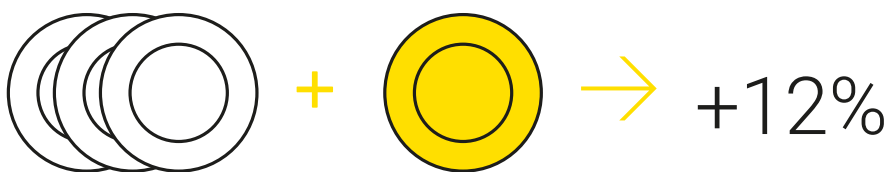
Junto con unos resultados de lavado perfectos, el ahorro de tiempo constituye también una excelente ventaja competitiva.

LA RAPIDEZ ES UNA CUALIDAD MUY VALIOSA

NO HAY COMPARACIÓN POSIBLE

El tiempo también es dinero. Los lavavajillas Zanussi lavan en menos tiempo, con costes de funcionamiento menores y con unos resultados siempre excelentes. Menos costes, más ventajas.

LA VELOCIDAD DE LAVADO DE ZANUSSI ES MAYOR EN MODO DE ALTA PRODUCTIVIDAD



Hasta 80 cestas/hora

PRODUCTIVIDAD EXTRA

MÁS DE LO QUE PUEDE IMAGINAR

Nuestros lavavajillas son aparatos perfectamente ergonómicos, diseñados y fabricados para una fácil manipulación.

- Display: Colocado en un ángulo para que resulte claramente visible y para garantizar el control sobre la fase de lavado y de aclarado. (1)
- Abertura de carga de 440 mm de altura para facilitar la carga incluso recipientes y cacerolas más voluminosos. (2)
- La posición frontal del filtro facilita y agiliza la extracción para las operaciones de limpieza periódicas. (3)
- En los modelos automáticos, una barra de LED especial situada en la parte superior permite comprobar el estado de funcionamiento del aparato de forma inmediata. (4)

- Integración: air break, boiler y bomba de aclarado integrados en el aparato. (5)
- Ciclo de limpieza automático. Al extraer el sistema de filtro y seleccionar el ciclo de limpieza, se vaciarán automáticamente la cuba y la bomba de lavado. (6)



1440 PLATOS/HORA

MAYOR RENDIMIENTO



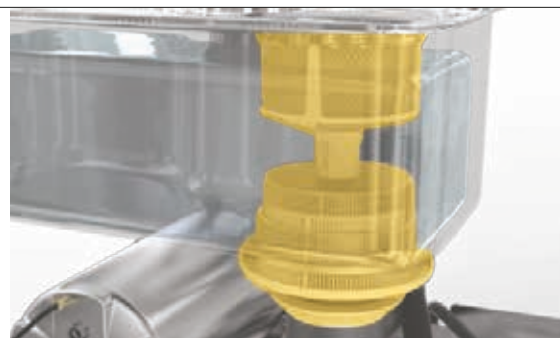
-
- Investigación tecnológica para un rendimiento más seguro
 - La simplicidad basada en el respeto a su trabajo
 - El deseo de mejorar sus herramientas profesionales

Rendimiento avanzado, gracias a pequeños detalles que marcan una gran diferencia.

LAVADO, ACLARADO NOVEDADES EN EL CORAZÓN DEL APARATO

CICLO DE LAVADO

El nuevo sistema de filtro avanzado tiene dos funciones: mantener el agua libre de residuos de comida y mejorar la efectividad del detergente. La bomba de agua mantiene una presión constante. El posicionamiento de los inyectores proporciona mayor presión de agua.



ACLARADO

El diseño de los brazos de aclarado y de los inyectores facilita la eliminación total del detergente. La nueva inclinación del techo y de los brazos de lavado evita que las gotas de agua con detergente caiga sobre la vajilla durante la fase de aclarado.

El boiler atmosférico proporciona una calidad de aclarado nunca vista, haciendo que el agua conserve una elevada temperatura constante (84 °C) y una presión siempre estable.



OLVIDESÉ DE LAS INCRUSTACIONES

El proceso de desincrustante se realiza de forma automática y se activa simplemente pulsando un botón. Esta innovadora función permite que las piezas en contacto con el agua, concretamente los elementos de calentamiento, se mantengan en perfectas condiciones, como el primer día. Además, los inyectores de aclarado se mantienen libres de incrustaciones de cal, garantizando una limpieza y sanitización inigualables, así como un mantenimiento casi inexistente y un ahorro garantizado.

No más incrustaciones en los elementos de calentamiento,

siempre limpios y en perfecto funcionamiento



El botón desincrustante activa automáticamente el proceso



OLVÍDESE DE LA CAL

MAYOR GARANTÍA DE HIGIENE



ACTIVE

- **Zanussi mejora su calidad de vida**
- **La higiene y la seguridad son nuestra prioridad**
- **La sanitización es más efectiva a elevadas temperaturas**

Olvídese de las dudas: con Zanussi, la sanitización y la higiene en el proceso de lavado están garantizadas. El agua del aclarado alcanza una temperatura de 84 °C que se mantiene constante.

**GUARANTEED
RINSE SYSTEM**

LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO. PLATOS SANITIZADOS Y LIMPIEZA INTEGRAL.

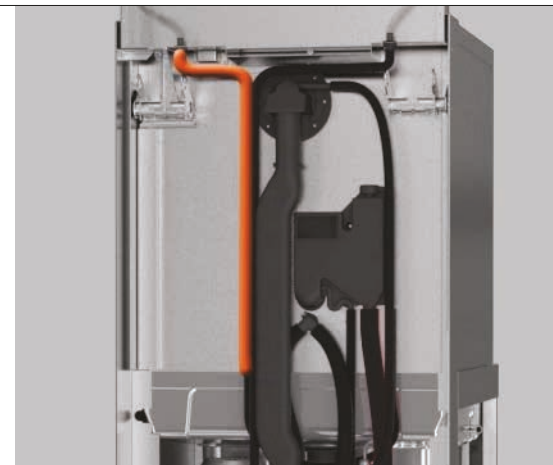
SANITIZACIÓN PERFECTA.

Las bacterias más peligrosas pueden sobrevivir a una temperatura de hasta 70 °C. Con una temperatura de aclarado de 84 °C, se erradican sin margen de error. También el detergente se extrae completamente. Esta temperatura supera el umbral de seguridad exigido por los estándares de referencia europeos.



SEGURIDAD PASO A PASO

- El agua entra en la cámara de aire con una presión de entre 0,5 y 7 bares
- El agua sale de la cámara de aire con una presión de entre 0,9 y 1 bares
- El agua sale del boiler con una temperatura constante de 84 °C
- El agua sale de la bomba de aclarado a 6 bares y se mantiene a una temperatura constante de 84 °C
- El agua sale de los inyectores de aclarado a una presión constante y a una temperatura de 84 °C



Presión constante gracias al boiler atmosférico



Intertek

* Sanitización y rendimiento certificados por ETL-S y de acuerdo con los estándares DIN 10512. El Certificado de Sanitización ETL garantiza el cumplimiento de los requisitos de sanitización (NSF/ANSI 3).

≥ 84 °C GARANTIZADO

TENGA EN CUENTA SUS AHORROS



-
- **Le invitamos a hacer la comparación**
 - **Las cifras son claras y no engañan**
 - **Muchos pequeños detalles para un gran ahorro**

Investigación, innovación y cambios. Con un solo objetivo: ahorrar en beneficio del medio ambiente y en el nuestro propio.

ZANUSSI HABLA CLARO

NO HAY COMPARACIÓN POSIBLE

Agua: Zanussi utiliza solamente 2 litros de agua limpia para cada ciclo de aclarado, en comparación con los 2,5 y 3 litros estándares del mercado.

Detergente: gracias al uso reducido de agua, se requiere menor cantidad de detergente.

Abrillantador: gracias al uso reducido de agua, se requiere menor cantidad de abrillantador.

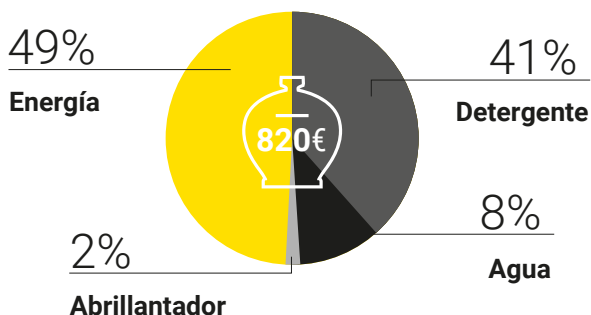
Energía: gracias al uso reducido de agua, se requiere menos energía. Además, la energía necesaria para calentar el agua en el boiler se reduce mediante dos innovadores dispositivos.

- Un dispositivo de ahorro de energía altamente eficiente. El agua fría de la red externa se precalienta mediante el vapor recuperado del ciclo de lavado.
- El ciclo de descalcificación afecta a todas las piezas en contacto con el agua, y, por tanto, más expuestas a las incrustaciones de cal: el boiler, el circuito hidráulico, los elementos de calentamiento, la cuba de lavado y los inyectores. Todos estos componentes son más duraderos, más eficientes y no necesitan prácticamente ningún mantenimiento.

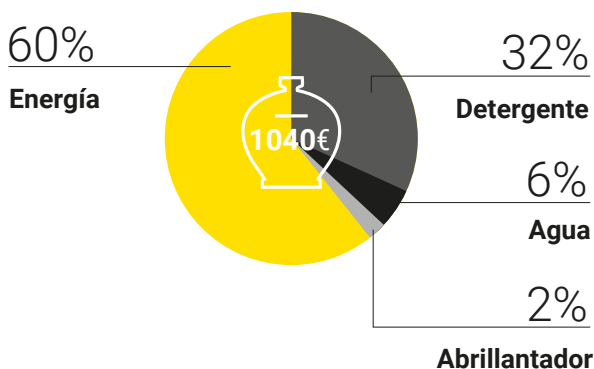


La cantidad ahorrada indicada es resultado de cálculos realizados por LAB Electrolux Professional, que cuenta con certificaciones IMQ e INTERTEK. Comparación realizada entre un tipo de lavavajillas ACTIVE y un equipo equivalente utilizando 3 l/ciclo de aclarado, a 100 ciclos/día, durante 300 días/año, y con agua a 10 °C

Lavavajillas Zanussi, hasta 820 euros de ahorro anual



Lavavajillas Zanussi con dispositivo de ahorro de energía, hasta 1.040 euros de ahorro anual



HASTA 1.040 EUROS DE AHORRO

VISIBLE DESDE TODOS LOS ÁNGULOS



- **Simple e intuitivo. En una palabra: Zanussi**
- **Display de esquina visible desde cualquier ángulo**
- **Diseñado para garantizar un control total del equipo**

El panel de control es el centro eficiente del lavavajillas: siempre visible gracias a su ubicación en esquina, resulta intuitivo y fácil de entender y utilizar.

MENOS BOTONES PARA SIMPLIFICAR EL FUNCIONAMIENTO



Interruptor Activado/Desactivado



Elevación automática de la capota
Interruptor para elevar la capota (para los modelos con elevación automática de la capota).



Indicador de temperatura de lavado
Indica que la unidad está realizando la fase de lavado a la temperatura que muestra el display.



Indicador de falta de agua
Si está activado, indica que no está entrando agua de la red externa.



Indicador de temperatura de aclarado
Indica que la unidad está realizando la fase de aclarado a la temperatura que muestra el indicador.



Visor de temperatura
Muestra la temperatura del agua durante las fases de lavado y de aclarado.



Ciclo 1*
Ciclo de lavado corto para platos y vasos ligeramente sucios (57" ETL / 45" alta productividad).



Ciclo 2*
Ciclo de lavado medio para platos y vasos medianamente sucios (84").



Ciclo 3*
Ciclo de lavado largo para platos y vasos muy sucios (150").



Modo de alta productividad
El aparato funciona en modo de alta productividad de acuerdo con los estándares DIN 10512.



Ciclo de limpieza automático
Activa el vaciado de la cuba y de la bomba de lavado una vez retirados el filtro de la cuba y el rebosadero. Seis ciclos de aclarado sanitizan la cámara de lavado. Al final del programa, el agua del aclarado se descarga completamente para evitar la proliferación de bacterias.



Dispositivo desincrustante
Inicia el ciclo desincrustante automático.



SISTEMA DE ACLARADO GARANTIZADO
La luz verde indica que la fase de aclarado se ha realizado correctamente y a una temperatura constante de, como mínimo, 84 °C (suministrado con algunos modelos).

* El tiempo y la temperatura de los ciclos de lavado y aclarado son totalmente personalizables según las necesidades específicas de cada cliente.

EFICIENCIA Y SIMPLICIDAD

APARATOS DISEÑADOS PARA AYUDAR A SU NEGOCIO DE UNA FORMA ESPECÍFICA



MOD. NHT8



MOD. ZHT8I

	CAPOTA AUTOMÁTICA	ACLARADO ACTIVE	SANITIZACIÓN GARANTIZADA	CAPOTA AISLADA DE DOBLE PARED	CONEXIÓN ELÉCTRICA	NÚMERO DE CICLOS	CAPACIDAD (MODO DE SANITIZACIÓN ETL)	CAPACIDAD (MODO DE ALTA PRODUCTIVIDAD)*	DIMENSIONES EXTERIORES (ALTURA X ANCHURA X PROFUNDIDAD)
--	-------------------	-----------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------	--------------------------------------	---	---

MOD. NHT8	-	-	*	-	400V/3N/50HZ CONVERTIBLE IN SITU A 230V/1N O 230/3/50HZ	3	63 CARROS/HORA 1134 PLATOS/HORA	80 CARROS/HORA 1440 PLATOS/HORA	752X755X1547
MOD. ZHT8I	-	*	*	*	400V/3N/50HZ CONVERTIBLE IN SITU A 230V/1N O 230/3/50HZ	3	63 CARROS/HORA 1134 PLATOS/HORA	80 CARROS/HORA 1440 PLATOS/HORA	752X755X1567
MOD. ZHT8TI	*	*	*	*	400V/3N/50HZ CONVERTIBLE IN SITU A 230V/1N O 230/3/50HZ	3	63 CARROS/HORA 1134 PLATOS/HORA	80 CARROS/HORA 1440 PLATOS/HORA	667X755X1567



MOD. ZHT8TI

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

	MOD. NHT8	MOD. ZHT8I	MOD. ZHT8TI
DISPOSITIVO DE DELIMITACIÓN	**	*	*
DISPOSITIVO DE AHORRO DE ENERGÍA ESD	-	*	*
SISTEMA DE FILTRO AVANZADO	**	*	*
60HZ	*	*	**
BOMBA DE DESCARGA INCORPORADA	**	*	*
DISPENSADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESCARGA	*	*	**
DISPENSADOR DE DETERGENTE INCORPORADO	*	*	**
DISPENSADOR DE DETERGENTE. BOMBA DE DESCARGA Y DESCALCIFICADOR DE AGUA CONTINUO INCORPORADOS	*	*	-

DIMENSIONES EXTERIORES CON ESD (ALTURA X ANCHURA X PROFUNDIDAD)

DIMENSIONES DE LA CESTA (MM)

CAPACIDAD DE LA CUBA DE LAVADO (L)

POTENCIA DE LA BOMBA DE LAVADO (KW)

POTENCIA DEL BOILER (KW)**

CONSUMO DE AGUA (L/CICLO)

POTENCIA TOTAL (KW)

NIVEL DE RUIDO (DBA)

DISPENSADOR DE BRILLANTADOR INCORPORADO

CESTAS INCLUIDAS

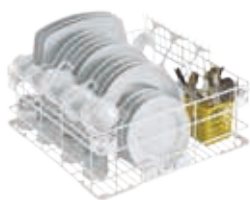
-	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 68	*	1 CESTA PARA 18 PLATOS 1 CONTENEDOR DE CUBIERTOS
752X755X2264	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 63	*	1 CESTA PARA 18 PLATOS 1 CESTA PARA TAZAS 2 CONTENEDORES DE CUBIERTOS
667X755X2264	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 63	*	1 CESTA PARA 18 PLATOS 1 CESTA PARA TAZAS 2 CONTENEDORES DE CUBIERTOS

* Estándar en determinados modelos

** Disponible como accesorio opcional o ejecución especial

ACCESORIOS FÁCILES DE DIFERENCIAR

Los accesorios responden a todas las necesidades de carga.
Ergonómicos, con código de colores para un reconocimiento inmediato, y funcionales.



Cesta multifuncional
500x500x190 mm



Cesta para 48 tazas



Cesta para 18 platos



Cesta para 25 jarras
de cerveza
Altura: 170 mm



Cesta para 12 boles



Cesta para platos grandes,
diámetro: 320 mm



Cesta para bandejas



Cesta para cubiertos



Contenedores para
cubiertos

Maximice el nivel de rendimiento de su lavavajillas mediante el tratamiento
del agua de entrada.



Descalcificador de agua
manual externo de
12 litros



Descalcificador de agua
automático externo de
8 litros



Filtro de ósmosis inversa

CUANDO LO NECESITES, ZANUSSI ESTARÁ ALLÍ PARA TI



Servicio pre y posventa, confianza y experiencia

Atención y colaboración, dos conceptos clave para nosotros. Nuestros ingenieros colaboran con los cocineros y técnicos con el fin de definir las especificaciones necesarias para mejorar todavía más la fiabilidad y la experiencia de uso de nuestros productos.

Nuestros colaboradores son, en primer lugar y principalmente, consultores

Nuestros colaboradores recomiendan siempre el mejor producto, con el mayor servicio, adaptado a las necesidades específicas de cada cliente.

Nuestros cursos le ayudan a descubrir todo el potencial de sus aparatos

Nuestro servicio posventa, rápido y eficiente, cuenta con una amplia presencia. Nuestros cursos son realizados por profesionales y para profesionales, con dos objetivos: proporcionar a los cocineros y al personal de cocina formación actualizada acerca de técnicas de cocina e información más detallada sobre nuestros productos, para que puedan obtener mayor rendimiento con menor consumo.



La empresa se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin notificación previa. Las imágenes no son contractualmente vinculantes.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL