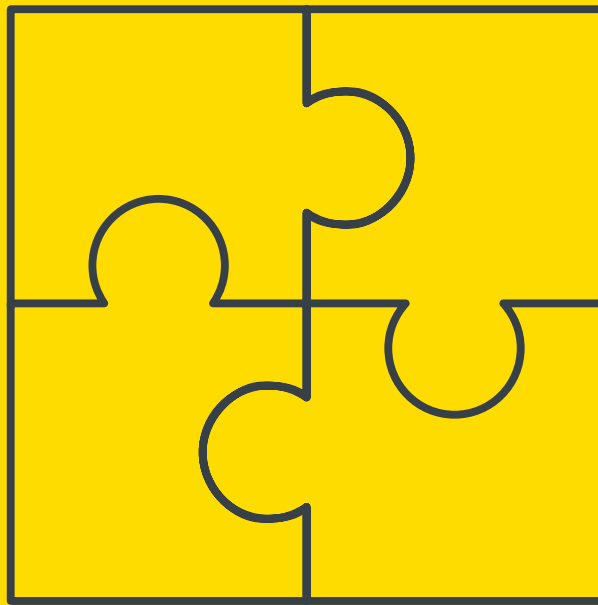




SISTEMAS DE LAVADO DE VAJILLA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

HIGIENE: EL PODER DE UN SISTEMA PERFECTO



Los sistemas de lavado desempeñan un papel fundamental en la evolución del catering profesional.

Con un alto rendimiento y fácil de usar, la gama completa de equipos de lavado de vajilla de Zanussi Professional lo tiene todo, desde los sistemas más simples a los más avanzados.

UN SISTEMA ADAPTADO A TUS NECESIDADES



LAVAVAJILLAS
RACK TYPE CON
MULTIACLARADO
ACTIVE



LAVAVAJILLAS RACK
TYPE DE ACLARADO
DOBLE



LAVAVAJILLAS
RACK TYPE CON
ACLARADO ÚNICO



LAVACACEROLAS

SIMPLICIDAD A GRAN ESCALA

TECNOLOGÍA DE BOMBA DE CALOR

No es necesario invertir en campanas o ventilación de techo y es más seguro para el medioambiente, ya que los lavavajillas Rack Type con multiacclarado Active y tecnología de bomba de calor utilizan gas natural como refrigerante.

ACTIVE

La luz verde no solo indica que el ciclo de aclarado ha finalizado correctamente, sino también que el agua ha estado a una temperatura constante de 84 °C o mayor.



HIGIENE

Higiene óptima gracias a las bombas de lavado con vaciado automático, que mantienen el sistema libre de olores. La limpieza es más sencilla, ya que las cubas de prelavado y aclarado en acero prensado tienen un fondo inclinado.

DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Resultados brillantes y un menor coste energético con resistencias y boquillas siempre eficientes y sin cal.

0,4 LITROS POR CESTO

Ahorra costes en agua, energía, detergente y abrillantador con la tecnología Multiacclarado de alto rendimiento.

SENCILLO E INTUITIVO

Funcionamiento más rápido y más sencillo con la pantalla táctil fácil de usar.

ADEMÁS

Gama

Modelos con multiaclarado y compactos para satisfacer cada uno de los usos y adaptarse a todos los espacios.

Accesorios

Amplia gama de accesorios especiales entre los que elegir.

Autodiagnósticos

Tranquilidad en cada paso del ciclo de lavado con un sistema de monitorización de autodiagnóstico constante: ideal para operaciones intensivas de grandes cargas.

SISTEMA DE FILTRACIÓN AVANZADO

Rendimiento óptimo de lavado a bajo coste.

BAJO NIVEL DE RUIDO

Funcionamiento más silencioso y construcción robusta gracias a las puertas aislantes y rellenas de espuma.

PIENSA EN EL AHORRO



-
- Las cifras hablan por sí solas
 - Pequeños cambios. Grandes ahorros.

Investigación, innovación, cambio. Con un solo objetivo:
el ahorro para ti y para el medio ambiente.

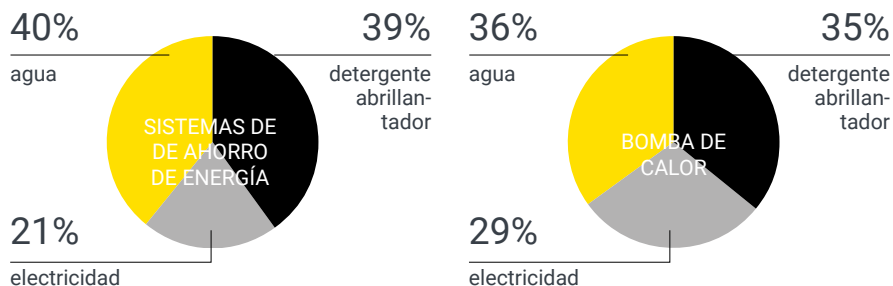
LAVAVAJILLAS RACK TYPE MULTIACLARADO CONTROL DE COSTES

ALTO RENDIMIENTO Y BAJOS COSTES DE FUNCIONAMIENTO

Imagina usar solo 0,4 litros de agua para procesar un cesto entero de vajilla perfectamente limpia, sin detergente y completamente desinfectada.

El lavavajillas Rack Type Active lo hace posible.

Con un ahorro de hasta 3240 € al año*, el Rack Type Active representa el equilibrio perfecto entre alto rendimiento y bajos costes de funcionamiento.

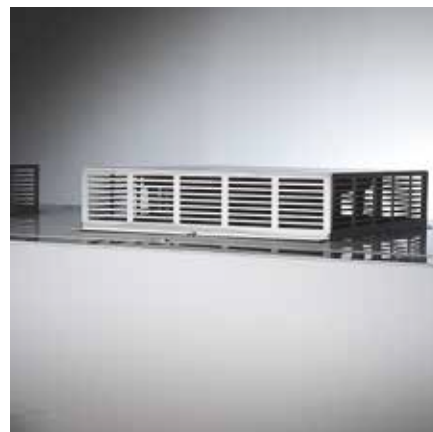


Electrolux Professional LAB se encarga de calcular el ahorro, cuenta con la certificación de IMQ, INTERTEK y ENERGY STAR. Comparación obtenida entre un lavavajillas ACTIVE y un lavavajillas equivalente que utiliza 300 l/hora para el aclarado a una temperatura de entrada de agua de 10 °C, en un comedor de empresa que sirve 500 comidas cada hora punta, dos veces al día, 360 días laborables al año.

TECNOLOGÍA DE BOMBA DE CALOR

Ahorro considerable con la primera bomba de calor de CO2 para uso en cocinas profesionales. Los modelos equipados con bomba de calor no necesitan sistemas de ventilación específicos, ya que la zona del lavavajillas se mantiene fría y sin vapor de manera natural.

Mejor para el medio ambiente. El CO2 es un gas refrigerante natural, no tóxico, no inflamable y no patentable que se puede liberar en el aire de forma segura sin dañar la capa de ozono ni contribuir al efecto invernadero. Gracias al dispositivo de ahorro de energía, esta tecnología funciona con entrada de agua caliente.



MAYOR EFICIENCIA, MENOS ENERGÍA

La innovación que más ahorra: dispositivo de ahorro de energía. El vapor generado durante el proceso de precalentamiento se recupera y se usa para calentar el agua. El dispositivo de ahorro de energía puede calentar el agua de entrada hasta 55 °C, ahorrando así hasta 6 kW de energía.

Además, la zona del lavavajillas es más cómoda porque no libera vapor. Las puertas están contrapesadas y contienen espuma para contar con un excelente aislamiento térmico y acústico.

MÁS HIGIÉNICO MAYOR TRANQUILIDAD

ACTIVE

- La vida es mejor con Zanussi Professional
- La higiene es nuestra máxima prioridad
- A mayor temperatura, mejor desinfección

Un lavado sin preocupaciones que garantiza una vajilla perfectamente higiénica y desinfectada. Tu lavavajillas Zanussi mantiene el agua de aclarado a una temperatura constante de 84 °C.

LAVAVAJILLAS RACK TYPE MULTIACLARADO HIGIENE PERFECTA

LAVADO DE ALTO RENDIMIENTO

El sistema de filtración avanzado mantiene el agua sin restos de comida y hace que el detergente sea incluso más efectivo.

La bomba de agua garantiza una presión constante.

El posicionamiento inteligente de las boquillas hace que los chorros de agua sean más eficientes.



DESINFECCIÓN PERFECTA

Las bacterias más nocivas pueden sobrevivir a temperaturas de hasta 70 °C, pero esa posibilidad desaparece cuando la temperatura de aclarado es de 84 °C, muy superior a los estándares mínimos de seguridad de la UE. Las altas temperaturas y el minucioso aclarado se traducen en que la vajilla también está completamente libre de detergente.

SEGURIDAD CERTIFICADA EN CADA PASO

La certificación alemana DIN 10510 es sinónimo de cumplimiento de unos estrictos estándares de higiene durante el diseño, fabricación y funcionamiento de los lavavajillas profesionales, así como de los criterios relacionados con su uso higiénico, el lavado y desinfección de vajilla, la limpieza y el mantenimiento del equipo y el manejo correcto del proceso de lavado.

La norma estadounidense NSF/ANSI 3 establece los estándares mínimos de sanidad pública e higiene para los lavavajillas profesionales en lo referente a materiales, diseños, fabricación y rendimiento.



SIN CAL

Rendimiento y eficiencia perfectos con el paso del tiempo gracias al descalcificador automático con tan solo pulsar una tecla. Las partes del lavavajillas que entran en contacto con el agua, especialmente las resistencias, se mantienen limpias y libres de cal.

Que la cal no se acumule en las boquillas de aclarado significa ahorrar en mantenimiento y garantizar la limpieza y desinfección carga tras carga.

No más cal incrustada en las resistencias.



Eficiencia sin interrupciones libre de cal.



UN SENCILLO TOQUE



- La simplicidad hace la vida más fácil
- Funcionamiento rápido y sencillo con la pantalla táctil
- Selecciona el ciclo y comienza a lavar. El uso de los lavavajillas Rack Type Active es intuitivo y de fácil manejo

Nuestra misión es simplificar tu vida y tu trabajo. Por eso hemos diseñado la nueva pantalla táctil. Solo unos pequeños toques y tu lavavajillas estará listo para empezar a funcionar. Pantalla fácil de entender para la supervisión de un vistazo.

LAVAVAJILLAS RACK TYPE MULTIACLARADO USO RÁPIDO Y FÁCIL

PANEL DE CONTROL TÁCTIL, RÁPIDO Y FÁCIL DE USAR

El panel táctil, sencillo e intuitivo, está disponible hasta en 30 idiomas distintos.

Los gráficos de fácil seguimiento guían al usuario de forma rápida a través de pasos simples para elegir las distintas opciones de configuración.

OPERADOR

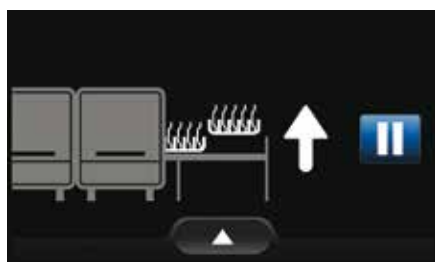
Extremadamente fácil de usar con gráficos, símbolos e iconos intuitivos.

PERSONAL DE MANTENIMIENTO INTERNO

Instrucciones simples y fáciles de seguir. Protección con contraseña de nivel 1.

DISEÑO ZANUSSI AUTORIZADO

Resolución de incidencias más rápida con información técnica detallada. Protección con contraseña de nivel 2.



PERSONALIZA TU SISTEMA DE LAVADO ACTIVE A PARTIR DEL MÓDULO BÁSICO

MÓDULOS DE PRELAVADO



Prelavado estándar

535036 Modelo equipado con dispositivo de ahorro de energía

535033 Modelo equipado con bomba de calor



Prelavado largo

535037 Modelo equipado con dispositivo de ahorro de energía

535035 Modelo equipado con bomba de calor



Prelavado medio + Prelavado largo



Prelavado largo + Prelavado largo

MODELO BÁSICO EQUIPADO CON DISPOSITIVO DE AHORRO DE ENERGÍA



Campana antisalpicaduras Lavado + aclarado

536020 Modelo equipado con dispositivo de ahorro de energía Carga por el extremo derecho

536021 Modelo equipado con dispositivo de ahorro de energía Carga por el extremo izquierdo

MODELO BÁSICO CON BOMBA DE CALOR



Campana antisalpicaduras Lavado + aclarado Campana antisalpicaduras

536002 Modelo equipado con bomba de calor Carga por el extremo derecho

536003 Modelo equipado con bomba de calor Carga por el extremo izquierdo

MÓDULOS DE SECADO



Capota*
865280
KITSHRTER



Módulo de secado largo
(estándar o con doble
ventilación para vajilla
reutilizable) +
Módulo de secado en esquina



Módulo de secado en esquina
535146
NCDEH



HAB +
Módulo de secado largo
(estándar o con doble
ventilación para vajilla
reutilizable)



HAB
534056
NMHABE



HAB +
Módulo de secado en esquina



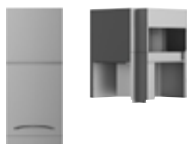
Módulo de secado largo
(estándar o con doble
ventilación para vajilla
reutilizable) +
Módulo de secado medio



Módulo de secado medio
535038
NMDE



Módulo de secado largo +
Módulo largo con doble
ventilación para vajilla
reutilizable



Módulo de secado medio +
Módulo de secado en esquina



Módulo de secado largo
estándar
535145
NLDEH

Módulo de secado largo
con doble ventilación para
vajilla reutilizable
535144
NLDEF

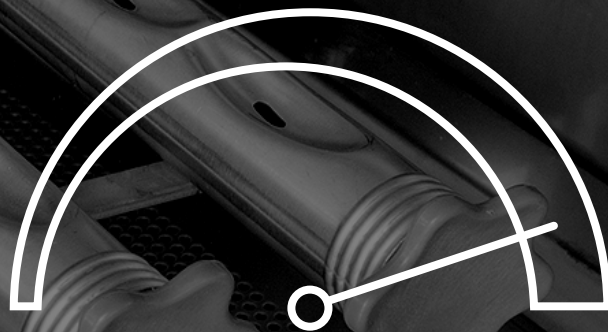
NORMAS DE CONFIGURACIÓN

Secuencia de módulos para carga de izquierda a derecha:
Capota → Prelavado → Lavado+Aclarado → Secado

NOTA

Los módulos de prelavado y secado son reversibles in situ.
Los modelos con bomba de calor tienen integrada una
campana anti-salpicaduras de entrada y de salida.
* Opcional en la salida solo para los modelos con
dispositivo de ahorro de energía.

TAMAÑO COMPACTO GRANDES RESULTADOS



-
- La higiene es nuestra máxima prioridad
 - A mayor temperatura, mejor desinfección
 - Estructura **sólida de acero inoxidable**

Los lavavajillas Zanussi Rack Type compactos ofrecen máximo rendimiento, asegurando siempre la eficiencia.

LAVAVAJILLAS RACK TYPE DE ACLARADO DOBLE LA CALIDAD DEL ACERO

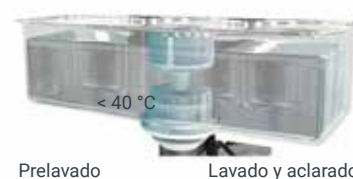
ALTO RENDIMIENTO, DESINFECCIÓN PERFECTA

El avanzado sistema de filtrado de Zanussi Professional elimina del agua los residuos de alimentos y aumenta la eficacia del detergente para obtener unos resultados de lavado excelentes.

Los conjuntos de brazos de aclarado doble esparcen agua caliente del boiler en un patrón más amplio para obtener un aclarado perfecto con bajo consumo de agua.

La válvula de presión preajustable aplica la presión de aclarado adecuada para conseguir una higiene óptima.

Zanussi Professional Rack Type de aclarado doble cumple la norma DIN 10510; una regulación alemana sobre los requisitos de higiene alimentaria de los lavavajillas comerciales con una cuba. Según las normas DIN, se debe reducir la carga de patógenos que queda en la vajilla tras un ciclo completo para que no exista riesgo sanitario residual.



DIN

MENOS ENERGÍA MÁS EFICIENCIA

El dispositivo de ahorro de energía (ESD, Energy Saving Device) situado en la parte superior de la unidad capta el vapor del lavavajillas y el aire caliente de la sala para precalentar el agua fría entrante antes de que llegue al boiler. Además, la emisión de aire en la parte superior de la máquina es muy aproximada a la directriz VDI como confort higrométrico para el operador.

Las partes del lavavajillas que tienen contacto con el agua, en especial las resistencias, se mantienen limpias y sin incrustaciones de cal, para asegurar una elevada eficiencia a lo largo del tiempo, gracias a la desincrustación automática que se consigue con solo tocar una tecla.

Las puertas contrapesadas están aisladas con espuma para reducir considerablemente el ruido y la pérdida de calor.



ACERO INOXIDABLE PARA DURAR TODAVÍA MÁS

Alto rendimiento y flexibilidad insuperable con los módulos de prelavado y secado que se pueden añadir directamente in situ cuando lo desees.

Fabricado para ser duradero sin afectar al rendimiento, el acero inoxidable no solo se usa para que la estructura tenga una estabilidad

óptima, sino también en todos los componentes principales: las tuberías traseras que suministran el agua desde las bombas a los brazos de lavado, las cintas transportadoras, los ganchos, los brazos de lavado y aclarado y los filtros de la cuba.



FÁCIL LIMPIEZA, FÁCIL MANTENIMIENTO Y FÁCIL DE USAR



-
- Funcionamiento continuo sin tiempos de inactividad
 - Panel de control de fácil lectura
 - Fácil acceso para mantenimiento

La instalación y el funcionamiento de tu lavavajillas Rack Type compacto no podría ser más fácil

LAVAVAJILLAS RACK TYPE DE ACLARADO DOBLE FÁCIL Y EFICIENTE

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y PANEL DE CONTROL SENCILLOS

Gracias al desagüe automático y las funciones de limpieza y desinfección de serie, la cámara y todos los componentes internos se limpian o desinfectan por completo para evitar la proliferación de bacterias y asegurar una higiene perfecta de la vajilla lavada.

El panel de control con pantalla táctil intuitiva es sencillo y permite manejar la máquina y monitorizar su estado con facilidad. Se dispone de tres niveles de interacción; cada uno muestra mensajes e información importantes al operador.

Las cubas son de acero prensado sin juntas, con las esquinas redondeadas y el fondo inclinado para una limpieza todavía más sencilla.

La gran puerta de inspección contrapesada permite un fácil acceso para las inspecciones y para las operaciones de limpieza intensiva.



SIN INTERRUPCIONES DE FUNCIONAMIENTO

La máquina con sensor integrado detecta rápidamente cualquier fallo y ofrece la opción de reserva para que el operador continúe con el lavado. No más interrupciones ni lavado manual mientras esperas al servicio técnico.



FLEXIBILIDAD Y PLUG-IN

Diseño plug-in con conexiones externas para una instalación y configuración rápidas y sencillas. Con el diseño modular la máquina se puede desmontar para la entrega y volver a montar en las instalaciones del cliente; también se puede personalizar y actualizar a lo largo del tiempo con la incorporación de módulos de prelavado y secado.



LOS LAVAVAJILLAS RACK TYPE DE ACLARADO ÚNICO AUMENTAN LA DURABILIDAD Y FLEXIBILIDAD

DURADERO E HIGIÉNICO

Fabricado para ser duradero empleando materiales de alta calidad, los lavavajillas Rack Type con aclarado único ofrecen la mejor relación precio-rendimiento. Los componentes sólidos y el acero inoxidable AISI 304 garantizan la fiabilidad y la durabilidad. La higiene está asegurada al contar

con circuitos de lavado y aclarado independientes y con una cortina de cintas que separa las zonas de lavado y de aclarado. La cuba embutida prensada, con esquinas redondeadas, ofrece una solución limpia y evita filtraciones de agua.



GRAN EFICIENCIA

Eficiencia en cuanto al consumo de agua y energía en cada cesto. Dos niveles en la entrada del túnel y antes de la zona de aclarado detectan la ubicación de los cestos dentro de la unidad. Por lo tanto, las bombas de lavado solo se activan cuando hay al menos un cesto en la zona de lavado.

Lo mismo se aplica a la zona de aclarado, asegurando un bajo consumo de agua de 1,5 litros por cesto. Si no se coloca un cesto en el plazo de 2 minutos tras la salida del último cesto, el motor de tracción se detiene automáticamente y se reinicia en cuanto el cesto entra en la unidad.



LAVADO Y ACLARADO DE GRAN INTENSIDAD

Un resultado perfecto de lavado y aclarado en unas medidas compactas. Los largos brazos de lavado imponen una fuerte presión de agua en cada rincón del cesto desde que entra en la máquina. Distancia adecuada entre la cortina y el brazo de aclarado para evitar que la cortina bloquee el brazo

superior con el fin de asegurar que el agua de aclarado cubra todo el cesto. Higiene perfecta con una presión de agua de aclarado estabilizada en cualquier condición de entrada de agua mediante la válvula de presión preajustable.



RAPIDEZ, FACILIDAD Y FLEXIBILIDAD

La dirección se adapta in situ en función de las necesidades y se pueden añadir nuevos módulos a lo largo del tiempo, ofreciendo una flexibilidad máxima. Instalación y configuración de

la máquina rápidas, sencillas y seguras mediante la preparación externa de las conexiones de alimentación eléctrica, agua y productos químicos.



LAVACACEROLAS, CALIDAD Y FIABILIDAD

SOLIDEZ Y FIABILIDAD

Los lavacacerolas están disponibles en versiones eléctricas y de vapor. Fácil de cargar, los lavautensilios de Zanussi Professional son rápidos, flexibles y ofrecen un rendimiento de lavado excepcional.

Los lavacacerolas están contruidos en acero inoxidable para una mayor resistencia, mientras que la pieza giratoria de

los brazos de lavado está fabricada en un material sinterizado que elimina la fricción y garantiza una mayor duración.

El circuito de lavado reduce enormemente las caídas en la presión del agua, y las bombas de vaciado automáticas garantizan que se eliminen incluso más restos de comida.



HIGIENE GARANTIZADA

Una mejor limpieza gracias a los brazos, que aumentan la potencia de los chorros de agua, y al filtro, que atrapa de manera eficaz los restos de comida y detiene su recirculación.

El boiler atmosférico tiene un rendimiento excelente a 84 °C y se puede vaciar con solo tocar una tecla.

El panel de la pantalla indica automáticamente cualquier anomalía que haya encontrado el sistema de autodiagnóstico. Las puertas y cubas de pared doble mantienen el ruido y las emisiones de calor al mínimo para un entorno de trabajo más cómodo. La carga/descarga es más simple gracias a las puertas que se abren hasta 180 °C.



FÁCIL DE USAR

Fácil de instalar y de usar en cualquier tipo de cocina: todos los modelos manuales vienen equipados con una bomba de drenaje y dispensadores de detergente y abrillantador.



LAVAVAJILLAS RACK TYPE ACTIVE CON ESD



ZMR15



ZMR20



ZMR25

RACK TYPE CON MULTIACLARADO ACTIVE

ZMR15 ESD

ZMR20 ESD

ZMR25 ESD

PRODUCTIVIDAD

CESTOS/HORA
PLATOS/HORA

150 / 114 / 96
2700 / 2052 / 1728

200 / 148 / 130
3600 / 2664 / 2340

250 / 168 / 150
4500 / 3024 / 2700

MEDIDAS EN MM

(ANCHURA/PROFUNDIDAD/
ALTURA)

1780 / 895 / 1785

2340 / 895 / 1785

2670 / 895 / 1785

PRELAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE LA
CUBA/POTENCIA DE LA BOMBA)

10-40 °C / 35 L / 0,37 KW

10-40 °C / 70 L / 1,5 KW

LAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DE LA CUBA/POTENCIA DE LA
BOMBA/RESISTENCIAS)

55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW

55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW

55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW

PREACLARADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE
LA CUBA/RESISTENCIAS)

70-75 °C / 20 L / 7 KW

70-75 °C / 20 L / 7 KW

70-75 °C / 20 L / 7 KW

ACLARADO INTERMEDIO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE
LA CUBA)

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

ACLARADO FINAL

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DEL
BOILER/CONSUMO DE AGUA/
RESISTENCIAS)

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO / 3,5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO / 5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO / 7 KW

ENERGÍA TOTAL

(CONFIG. POT. EST./CONFIG.
POT. MÍN.)

27,8 KW / 20,8 KW

29,7 KW / 22,7 KW

32,8 KW / 25,8 KW

LAVAVAJILLAS RACK TYPE CON MULTIACLARADO ACTIVE Y BOMBA DE CALOR



ZMR15



ZMR20



ZMR25

RACK TYPE CON MULTIACLARADO ACTIVE

ZMR15 HP

ZMR20 HP

ZMR25 HP

PRODUCTIVIDAD

CESTOS/HORA
PLATOS/HORA

150 / 114 / 96
2700 / 2052 / 1728

200 / 148 / 130
3600 / 2664 / 2340

250 / 168 / 150
4500 / 3024 / 2700

MEDIDAS EN MM

(ANCHURA/PROFUNDIDAD/
ALTURA)

1780 / 895 / 2100

2340 / 895 / 2100

2670 / 895 / 2100

PRELAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE LA
CUBA/POTENCIA DE LA BOMBA)

10-40 °C / 35 L / 0,37 KW

10-40 °C / 70 L / 1,5 KW

LAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DE LA CUBA/POTENCIA DE LA
BOMBA/RESISTENCIAS)

55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW

55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW

55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW

PREACLARADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE
LA CUBA/RESISTENCIAS)

70-75 °C / 20 L / 3,5 KW

70-75 °C / 20 L / 3,5 KW

70-75 °C / 20 L / 3,5 KW

ACLARADO INTERMEDIO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE
LA CUBA)

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

ACLARADO FINAL

(TEMPERATURA/CAPACIDAD DEL
BOILER/CONSUMO DE AGUA/
RESISTENCIAS)

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO / 3,5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO / 5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO / 7 KW

ENERGÍA TOTAL

(CONFIG. POT. EST./CONFIG.
POT. MÍN.)

22,4 KW / 15,4 KW

24,3 KW / 17,3 KW

27,4 KW / 20,4 KW

LAVAVAJILLAS RACK TYPE CON MULTIACLARADO ACTIVE Y ESD CON MÓDULO DE SECADO



ZMR15

ZMR15
CON MÓDULO DE SECADO



ZMR25

ZMR25
CON MÓDULO DE SECADO

RACK TYPE CON
MULTIACLARADO
ACTIVE

	ESD + MÓDULO DE SECADO MEDIO	ESD + MÓDULO DE SECADO LARGO	ESD + MÓDULO DE SECADO MEDIO	ESD + MÓDULO DE SECADO LARGO
PRODUCTIVIDAD				
CESTOS/HORA	150 / 114 / 96	150 / 114 / 96	200 / 148 / 130	200 / 148 / 130
PLATOS/HORA	2700 / 2052 / 1728	2700 / 2052 / 1728	3600 / 2664 / 2340	3600 / 2664 / 2340
MEDIDAS EN MM				
(ANCHURA/PROFUNDIDAD/ALTURA)	2340 / 895 / 2020	2670 / 895 / 2020	2900 / 895 / 2020	3230 / 895 / 2020
PRELAVADO				
(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE LA CUBA/POTENCIA DE LA BOMBA)			10-40 °C / 35 L / 0,37 KW	10-40 °C / 35 L / 0,37 KW
LAVADO				
(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE LA CUBA/POTENCIA DE LA BOMBA/RESISTENCIAS)	55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW	55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW	55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW	55-65 °C / 70 L / 1,5 kW / 14 kW
PREACLARADO				
(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE LA CUBA/RESISTENCIAS)	70-75 °C / 20 L / 7 KW	70-75 °C / 20 L / 7 KW	70-75 °C / 20 L / 7 KW	70-75 °C / 20 L / 7 KW
ACLARADO INTERMEDIO				
(TEMPERATURA/CAPACIDAD DE LA CUBA)	75-80 °C / 20 L	75-80 °C / 20 L	75-80 °C / 20 L	75-80 °C / 20 L
ACLARADO FINAL				
(TEMPERATURA/CAPACIDAD DEL BOILER/CONSUMO DE AGUA/RESISTENCIAS)	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 3,5 KW	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 3,5 KW	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 5 KW	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 5 KW
ENERGÍA TOTAL				
(CONFIG. POT. EST./CONFIG. POT. MÍN.)	32,2 KW / 25,2 KW	36,3 KW / 29,3 KW	34,1 KW / 27,1 KW	38,2 KW / 31,2 KW

MÓDULOS DE PRELAVADO Y SECADO RACK TYPE CON MULTIACLARADO ACTIVE



NMPW



NLPW

MÓDULOS DE PRELAVADO

NMPW

NLPW

RPWMD

RPMW

RPWMD90*

	ESD	BOMBA DE CALOR	ESD	BOMBA DE CALOR	REMOTO**	REMOTO**	REMOTO**
MEDIDAS EN MM (ANCHURA/PROFUNDIDAD/ALTURA)	560 / 825 / 1785	560 / 825 / 2020	890 / 825 / 1785	890 / 825 / 2020	600 / 726 / 1450	600 / 726 / 1450	600 / 726 / 1450
DIRECCIÓN	REVERSIBLE IN SITU	REVERSIBLE IN SITU	REVERSIBLE IN SITU	REVERSIBLE IN SITU	DERECHA O IZQUIERDA	REVERSIBLE IN SITU	REVERSIBLE IN SITU
TEMPERATURA	10-40 °C	10-40 °C	10-40 °C	10-40 °C			
CAPACIDAD DE LA CUBA	35 L	35 L	70 L	70 L			
POTENCIA DE LA BOMBA	0,37 KW	0,37 KW	1,5 KW	1,5 KW			
MÁX. POTENCIA INSTALADA	7,37 KW	7,37 KW	15,5 KW	15,5 KW	0,9 KW	0,9 KW	0,9 KW

MÓDULOS DE SECADO

NMDE

NMHABE

NLDEH

NLDEF

NCDEH***

*módulo de prelavado en esquina

**datos técnicos adicionales disponibles a petición

ANCHURA EN MM	560	560	890	890	872
RESISTENCIAS	4,4 KW	4,4 KW	8,5 KW	8,7 KW	8,5 KW
TEMPERATURA DEL AIRE	70 °C	70 °C	82 °C	82 °C	82 °C
POTENCIA DEL MOTOR DE VENTILACIÓN	0,23 KW	0,23 KW	0,15 KW	0,3 KW	0,2 KW
CIRCULACIÓN DEL AIRE	500 m³/h	500 m³/h	605 m³/h	1045 m³/h	1010 m³/h

***módulo de secado en esquina

LAVAVAJILLAS RACK TYPE CON ACLARADO ÚNICO



ZDR150EC5



ZDR150EC5V



ZDR20PER5V
ZDR20PEL5V



ZDR25PER5V
ZDR25PEL5V

RACK TYPE DE ACLARADO DOBLE

ZDR150EC5

ZDR150EC5V

ZDR20PER5V
ZDR20PEL5V

ZDR25PER5V
ZDR25PEL5V

PRODUCTIVIDAD

150 CESTOS/HORA
2700 PLATOS/HORA

150 CESTOS/HORA
2700 PLATOS/HORA

200 CESTOS/HORA
3600 PLATOS/HORA

250 CESTOS/HORA
4500 PLATOS/HORA

MEDIDAS EN MM

(ANCHURA/PROFUNDIDAD/ALTURA/
ALTURA CON PUERTA ABIERTA)

1320 / 925 /
1785 / 2095

1520 / 925 /
1908 / 2095

1006 / 925 /
2080 / 2095

2410 / 925 /
1908 / 2095

PRELAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DE LA CUBA/POTENCIA DE LA
BOMBA/RESISTENCIAS)

< 35 °C / 45 L /
0,2 kW / -

< 35 °C / 100 L /
1,0 kW / -

LAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DE LA CUBA/POTENCIA DE LA
BOMBA/RESISTENCIAS)

50-65 °C / 70 L /
1,5 kW / 10 kW

50-65 °C / 70 L /
1,5 kW / 10 kW

50-65 °C / 70 L /
1,5 kW / 10 kW

50-65 °C / 70 L /
1,5 kW / 10 kW

ACLARADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DEL BOILER/CONSUMO DE
AGUA/RESISTENCIAS)

80-90 °C / 12 L /
240 L/H / 12 kW

80-90 °C / 12 L /
240 L/H / 12 kW

80-90 °C / 12 L /
240 L/H / 12 kW

80-90 °C / 12 L /
300 L/H / 16,5 kW

ENERGÍA TOTAL

(CONFIG. POT. EST./CONFIG.
POT. MÍN.)

22 kW / 12 kW

26,1 kW / 16,1 kW

26,5 kW / 16,5 kW

32,6 kW / 22,6 kW

LAVAVAJILLAS RACK TYPE CON ACLARADO ÚNICO



ZSR10E5



CC0EC9
(ESD)



CC0ECD
(HAB)



CC0ECG
(ESD+HAB)

NIVEL DE ENTRADA

ZSR10E5

CC0EC9 (ESD)

CC0ECD (HAB)

CC0ECG
(ESD+HAB)

DISPOSITIVO DE AHORRO DE ENERGÍA

MÓDULO DE SECADO MEDIO

PRODUCTIVIDAD

100 CESTOS/HORA
1800 PLATOS/HORA

100 CESTOS/HORA
1800 PLATOS/HORA

100 CESTOS/HORA
1800 PLATOS/HORA

100 CESTOS/HORA
1800 PLATOS/HORA

MEDIDAS EN MM

(ANCHURA/PROFUNDIDAD/
ALTURA/ALTURA CON PUERTA
ABIERTA)

1120 / 920 / 1785 / 2095

1120 / 920 / 1785 / 2095

1680 / 920 / 1785 / 2095

1680 / 920 / 1785 / 2095

LAVADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DE LA CUBA/POTENCIA DE LA
BOMBA/
RESISTENCIAS)

55°-65 °C / 70 L /
1,18 KW / 12 KW

55°-65 °C / 70 L /
1,18 KW / 12 KW

55°-65 °C / 70 L /
1,18 KW / 12 KW

55°-65 °C / 70 L /
1,18 KW / 12 KW

ACLARADO

(TEMPERATURA/CAPACIDAD
DEL BOILER/CONSUMO DE
AGUA/RESISTENCIAS)

85 °C / 12 L /
150 L/H / 12 KW

85 °C / 12 L /
150 L/H / 12 KW

85 °C / 12 L /
150 L/H / 12 KW

85 °C / 12 L /
150 L/H / 12 KW

ENERGÍA TOTAL

(CONFIG. POT. EST./CONFIG.
POT. MÍN.)

25,2 kW / 13,5 kW

25,5 kW / 13,5 kW

29,6 kW / 17,9 kW

30,0 kW / 18,0 kW

LAVACACEROLAS



ZPPWESG
ZPPWSSG*

ZPPWEHG

ZPPWELG
ZPPWSLG*

ZPPWEASMS

ZPPWEALMS

LAVACACEROLAS DE CARGA FRONTAL

ZPPWESG ZPPWSSG*

ZPPWEHG

ZPPWELG ZPPWSLG*

LAVACACEROLAS PASANTES

ZPPWEASMS

ZPPWEALMS

	ZPPWESG ZPPWSSG*	ZPPWEHG	ZPPWELG ZPPWSLG*	ZPPWEASMS	ZPPWEALMS
ELEVACIÓN	MANUAL	MANUAL	MANUAL	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA
VERSIÓN	ELÉCTRICA/VAPOR *	ELÉCTRICA	ELÉCTRICA/VAPOR *	ELÉCTRICA	ELÉCTRICA
BOMBA DE DESAGÜE INTEGRADA	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO
DOSIFICADOR DE DETERGENTE INTEGRADO	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO
DISPENSADOR DE ABRILLANTADOR INTEGRADO	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO
MEDIDAS EXTERNAS EN MM (ANCHURA/PROFUNDIDAD/ ALTURA)	876 / 900 / 1791	876 / 900 / 1991	1552 / 900 / 1791	833 / 890 / 1760	1433 / 890 / 1760
MEDIDAS DE LA CÁMARA (ANCHURA/PROFUNDIDAD/ ALTURA)	670 / 710 / 570	670 / 710 / 740	1340 / 710 / 570	670 / 610 / 580	1270 / 610 / 580
CICLO DE LAVADO (TEMPERATURA/POTENCIA DEL MOTOR/RESISTENCIAS)	55-65 °C / 2,5 kW / 7 kW	55-65 °C / 2,5 kW / 7 kW	55-65 °C / 2,5 kW / 10,5 kW	55-65 °C / 2,5 kW / 7 kW	55-65 °C / 2x2,5 kW / 7 kW
CICLO DE ACLARADO (TEMPERATURA/CONSUMO DE AGUA/RESISTENCIAS)	84 °C / 7 L / 10,5 kW	84 °C / 7 L / 10,5 kW	84 °C / 12 L / 10,5 kW	84 °C / 6,2 L / 10,5 kW	84 °C / 7,7 L / 10,5 kW
DURACIÓN DEL CICLO (LAVADO + ACLARADO)	3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / ILIMITADO
SUMINISTRO DE AGUA (TEMPERATURA/DUREZA)	50 °C / 70 - 14 °F	50 °C / 70 - 14 °F	50 °C / 70 - 14 °F	50 °C / 70 - 14 °F	50 °C / 70 - 14 °F
POTENCIA TOTAL (ELECTRICIDAD)	13 kW / 9,5* kW	13 kW	17 kW / 5* kW	13,5 kW	15,5 kW

* versiones de vapor

DE LA A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Donde sea que te encuentres, Zanussi Professional está siempre presente con sus propios técnicos para garantizarte un servicio fiable y soluciones a medida. Con su exclusiva y amplia red de servicio, Zanussi Professional está siempre a tu lado.

MANTÉN EL RENDIMIENTO DE TU EQUIPO



**SERVICIO EN
149 PAÍSES**

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con los manuales y recomendaciones de Zanussi Professional es esencial para evitar problemas inesperados.



**2.200 SOCIOS
DE SERVICIO**

El Servicio de atención al cliente de Zanussi Professional ofrece diversos paquetes de servicios a medida.



**10.000
TÉCNICOS
CUALIFICADOS**

Para obtener más información, ponte en contacto con el partner de servicio de Zanussi Professional que prefieras.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.es

Part of  Electrolux
Professional
Group

ZANUSSI
PROFESSIONAL



La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.