



SALUX 400/1

**Lave-vaisselle Professionnel
Anti-bactérien**

1 panier



Bandeau de commandes électroniques avec affichage digital

/ 90% des bactéries supprimées

/ Fonctions désinfectantes pour répondre aux besoins des consommateurs après la crise sanitaire du COVID-19

/ Programme de Désinfection conforme à la Directive Européenne EN 15883

/ 4 actions : thermique (température), chimique (détergents spéciaux), mécanique (lavage et rinçage), durée

NORME ALLEMANDE DIN10510-11-12

Elle définit les conditions de travail nécessaires en termes de température pour atteindre la désinfection, mais n'indique pas la durée nécessaire.

NORME EUROPEENNE EN15883

Elle définit les conditions de travail pour obtenir un certain degré de réduction bactérienne (A0 60, A0 600) ainsi que l'indication des méthodes d'essai. Cette norme indique la bonne température et la durée nécessaire pour la désinfection.

Code commercial	SALUX 400/1
Code 12NC	859991619440
Code EAN	8003437616440

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Panier (cm)	50 x 50
Bandeau de commande	LCD / Affichage digital
Type de commandes	Electroniques
Cycles de lavage (sec.)	90 / 120
Cycles de lavage + désinfection (sec.)	120 / 180 / 840
Cycles par heure	40 / 30 / 30 / 20 / 4
Puissance (kW)	6,55
Consommation eau de rinçage (litres)	5,5
Capacité cuve (litres)	11
Volume surchauffeur (litres)	7
Température lavage (°C)	65
Température rinçage max. (°C)	85

Cet appareil répond aux exigences de la directive européenne 2006/42/CE du 17 mai 2016 relative aux machines. La retranscription de cette directive dans le droit du travail est le décret 2008-1156 du 17/11/2008 qui impose aux professionnels d'utiliser ou de mettre à disposition de leurs employés des appareils répondant à la directive relative aux machines.

Edition 07/2020

Photos non contractuelles

LAVE-VAISSELLE SALUX 400/1

EQUIPEMENTS

Cuve	Emboutie
Carrosserie	Double paroi
Doseur de rinçage intégré	Oui - Standard
Doseur de détergent	Oui - Standard
Break Tank	Oui - Standard
Adoucisseur d'eau automatique	Oui - Optionnel
Système " Hi-Energy " qui maintient constante à la fois la température et la pression de l'eau utilisée pour le rinçage	Oui
Système STAND-BY pour les économies d'énergie	Oui
Système SOFT START avec démarrage progressif de la pompe de lavage	Oui
Pompe de vidange	Oui - Standard
Vidange automatique	Oui
Bras de lavage	2 - Acier inoxydable
Bras de rinçage	2 - Acier inoxydable
Wi-Fi	Oui - Optionnel

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension & fréquence	400 V / 3 N / 50 Hz
Puissance résistance cuve (kW)	2
Puissance résistance boiler (kW)	6
Ampérage	10,6
Puissance pompe de lavage (kW)	0,55
Niveau de bruit (dBA)	68

DIMENSIONS & POIDS

Profondeur porte ouverte (cm) DOA	107,2
Passage utile (cm) A	40
Hauteur utile de lavage (cm) Au	37,5
Dimensions nettes (HxLxP en cm)	60,4 x 63,3 x 83,8
Dimensions emballage (HxLxP en cm)	65 x 70 x 100
Poids net (kg)	54
Poids brut (kg)	65

ACCESSOIRES

Panier à vaisselle 50 x 50 cm	1 fourni
Panier à couverts	1 fourni
Panier à verres	1 fourni
Tuyau pour détergent	1 fourni
Tuyau transparent pour produit rinçage	1 fourni
Tuyau vidange d'eau	1 fourni
Tuyau branchement d'eau	1 fourni

PROGRAMMES

	Durée Cycle	T°C de lavage	T°C de rinçage	Durée rinçage	Certification Désinfection
Lavage verres	1 minute et 1/2	55°C	85°C	13 secondes	Ref DIN 10512
Lavage plats	2 minutes	55°C	85°C	13 secondes	Ref DIN 10512
Désinfection verres	2 minutes	65°C	85°C	30 secondes	Ref EN 15883
Désinfection plats	3 minutes	65°C	85°C	30 secondes	Ref EN 15883
Désinfection intense	15/20 minutes par monophasé	65°C	85°C	30 secondes	Ref EN 15883

* Désinfection = lavage + désinfection

