

TECNOLOGIE DI LAVAGGIO
LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO



DOTAZIONI

EFFICIENTE - AFFIDABILE - INNOVATIVA



MODELLO	CS-A	CS-E-A	CN-A	CN-E-A	CN-L-A	CN-C-A
---------	------	--------	------	--------	--------	--------

MERCATI						
Gastronomie medio-piccole/hotel	●	●	●	●		
Grandi gastronomie/hotel					●	●
Aree di ristoro sulle autostrade		●	●	●	●	●
Case di riposo		●	●	●	●	●
Società di catering						
Grandi cucine						

ECONOMIA						
Risciacquo ad acqua pulita 50PERCENT	-	-	-	-	-	-
Sistema di risparmio detergente LOW-CHEM	-	-	○	○	○	○
Gestione energia TOP-TEMP	-	-	-	-	-	-
Gestione energia EFFICIENT	●	●	●	●	●	●
Recupero del calore	○	○	○	○	○	○
Pompa di calore	-	-	○	○	○	○
Coibentazione porta	○	○	●	●	●	●
Pannelli superiori e posteriori coibentati	-	-	○	○	○	○

- incluso
- su richiesta
- non disponibile

DOTAZIONI

EFFICIENTE – AFFIDABILE – INNOVATIVA

CN-S-A	CN-E-S-A	CN-L-A-A	CN-S-A-A	CN-E-S-A-A	CP-L-A	CP-S-A	CP-E-S-A
--------	----------	----------	----------	------------	--------	--------	----------

					●		
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●

-	-	-	-	-	●	●	●
○	○	○	○	○	●	●	●
-	-	-	-	-	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
○	○	○	○	○	●	●	●
○	○	○	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●	●	●
○	○	○	○	○	●	●	●

MODELLO	CS-A	CS-E-A	CN-A	CN-E-A	CN-L-A	CN-C-A
---------	------	--------	------	--------	--------	--------

RISULTATI DI LAVAGGIO						
Sistema di lavaggio CONTACT-PLUS	-	-	●	●	●	●
Ugelli ad ampio raggio FAN	●	●	●	●	●	●
Lavaggio HOT-TEMP	-	-	-	-	-	-
Doppio risciacquo	○	○	●	●	●	●
Risciacquo TRI	-	-	○	○	○	○
Pre-risciacquo RADIUS	-	-	○	○	○	○
Risciacquo con pompa 80DEGREES	-	-	-	-	-	-
Volume aria di sfianto ridotto	●	●	●	●	●	●
Bracci di lavaggio laterali	-	-	○	○	○	○

GESTIONE						
Bracci di lavaggio DROP-IN	●	●	●	●	●	●
Braccio di lavaggio con attacco a baionetta	●	●	●	●	●	●
Vasche di lavaggio completamente stampate	●	●	●	●	●	●
Porta panoramica	●	●	●	●	●	●
Tendine codificate	●	●	●	●	●	●
Bracci di lavaggio e di risciacquo codificati	●	●	●	●	●	●
Collettori acqua interni	●	●	●	●	●	●
Controllo elettronico EASYTRONIC	●	●	-	-	-	-
Controllo elettronico SMARTRONIC	-	-	●	●	●	●
Controllo elettronico PROTRONIC	-	-	○	○	○	○
1 Velocità	●	●	-	-	-	-
2 Velocità	○	○	●	●	●	●
3 Velocità	-	-	-	-	-	-

- incluso
- su richiesta
- non disponibile

DOTAZIONI

EFFICIENTE – AFFIDABILE – INNOVATIVA

CN-S-A	CN-E-S-A	CN-L-A-A	CN-S-A-A	CN-E-S-A-A	CP-L-A	CP-S-A	CP-E-S-A
--------	----------	----------	----------	------------	--------	--------	----------

●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
-	-	-	-	-	●	●	●
●	●	●	●	●	-	-	-
○	○	○	○	○	●	●	●
○	○	○	○	○	●	●	●
-	-	-	-	-	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
○	○	○	○	○	○	○	○

●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
-	-	-	-	-	-	-	-
●	-	-	-	-	-	-	-
○	●	●	●	●	●	●	●
-	-	-	-	-	-	-	-
●	-	-	-	-	-	-	-
-	●	●	●	●	●	●	●

MODELLO	CS-A	CS-E-A	CN-A	CN-E-A	CN-L-A	CN-C-A
---------	------	--------	------	--------	--------	--------

DATI TECNICI						
Cestelli/h velocità 1 ***	-	-	-	-	-	-
Cestelli/h velocità 2 (Risultati di lavaggio igienici conformi a DIN) ***	90/ 120 ****	100 / 150 ****	90	100	120	120
Cestelli/h velocità 3 ***	-	-	120	150	180	180
Piatti/h velocità 1 ***	-	-	-	-	-	-
Piatti/h velocità 2 (Risultati di lavaggio igienici conformi a DIN) ***	1,620	1,800	1,620	1,800	2,160	2,160
Piatti/h velocità 3 ***	-	-	2,160	2,700	3,240	3,240
Velocità nastro conforme a DIN [m/min]	0.67	0.83	0.67	0.83	1.00	1.00
Consumo acqua pulita [l/h]	230	240	230	240	260	260
Consumo acqua pulita [l/cestelli]	2.6	2.4	1.9	1.6	1.4	1.4
Volume acqua riempimento [l]	105	115	110	120	165	165
Volume acqua rigenerato [l/h] doppio risciacquo	230	240	230	240	260	260
Volume acqua rigenerato [l/h] risciacquo triplo	-	-	105	105	105	105
Temperatura di lavaggio ca. [°C]	62	62	62	62	62	62
Temperatura di risciacquo ca. [°C]	82	82	82	82	82	82
Pompa di lavaggio [kW/min]	1.5 / 350	1.5 / 350	2.2 / 550	2.2 / 550	2,2 / 550	2.2 / 550
Riscaldamento vasca [kW]	12	12	12	12	12	12
Boiler [standard/ con RC/ senza RC in kW]	21/15/-	21/15/-	21 / 12 / 9	21 / 12 / 9	24/15/12	24/15/12
Assorbimento totale [con Rec Cal/ con Pompa Cal in kW]	33.8 / -	34.1 / -	31.5 / 21.8	31.8 / 22.1	36.0 / 26.3	36.0 / 26.3
Consumi totali [con Rec Cal/ con Pompa Cal in kWh]	31.0 / -	31.0 / -	28.0 / 20.0	28.0 / 19.0	32.0 / 22.0	32.0 / 22.0
Altezza di carico [in mm]	440	440	440	440	440	440
Larghezza di carico [in mm]	510	510	510	510	510	510
Lunghezza totale [in mm] **	1,350	1,850	1,350	1,850	2,000	2,375

* Valori asciugatura incl.
** Esclusa asciugatura

*** Produttività teorica con piatti dim. 240-260 mm conforme a VGG
**** Utilizzando il doppio risciacquo

DOTAZIONI

EFFICIENTE – AFFIDABILE – INNOVATIVA

CN-S-A	CN-E-S-A	CN-L-A-A	CN-S-A-A	CN-E-S-A-A	CP-L-A	CP-S-A	CP-E-S-A
--------	----------	----------	----------	------------	--------	--------	----------

-	120	120	120	120	120	120	150
150	180	180	190	210	180	190	200
220	250	260	280	320	240	300	320
-	2,160	2,160	2,160	2,160	2,160	2,160	2,700
2,700	3,240	3,240	3,420	3,780	3,240	3,420	3,600
3,960	4,500	4,680	5,040	5,760	4,320	5,400	5,760
1.25	1.50	1.50	1.58	1.75	1.50	1.58	1.67
260	260	330	330	330	160	190	220
1.2	1.0	1.27	1.2	1.03	0.7	0.6	0.7
215	225	285	320	335	180	230	240
260	260	330	330	330	-	-	-
105	105	105	105	105	75	75	75
62	62	62	62	62	67	67	67
82	82	82	82	82	75	75	75
2.2 / 550	2.2 / 550	2 x 2.2 / 2 x 550	2 x 2.2 / 2 x 550	2 x 2.2 / 2 x 550	2.2 / 550	2.2 / 550	2.2 / 550
12	12	2 x 9	2 x 9	2 x 9	9	9	9
24/15/12	24/15/12	30/18/15	30/18/15	30/18/15	-/4.5/3	-/4.5/3	-/6/4.5
36.7 / 27.0	38.5 / 28.8	48.7 / 42.0	49.4 / 42.7	49.4 / 42.7	36.0 / 30.8	36.7 / 31.5	38.5 / 33.3
33.5 / 23.5	33.5 / 24.0	43.0 / 33.5	44.5 / 35.0	44.5 / 35.0	30.5 / 22.0	31.5 / 22.0	32.5 / 23.0
440	440	440	440	440	440	440	440
510	510	510	510	510	510	510	510
2,250	2,750	2,900	3,150	4,050	2,000	2,250	2,750

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17

77656 Offenburg/GERMANY

Phone +49(0)781.600-28 20

Fax +49(0)781.600-28 19

email: info-export@hobart.dewww.hobart-export.com**EFFICIENTE – AFFIDABILE – INNOVATIVA**

Member of the ITW Food Equipment Group Europe

