



Универсальные посудомоечные машины

elettrobau

Мы создаем преимущества



Elettrobar

Elettrobar предлагает линейку инновационных универсальных посудомоечных машин, размеры, пользовательские интерфейсы и технологии которых удовлетворяют требованиям по мытью любых видов посуды.

Предложение включает четыре вида машин:

Mistral X: подстольная машина с фронтальной загрузкой с корзиной 50×60 см

Mistral LX: многофункциональная подстольная машина с фронтальной загрузкой с корзиной 50×60 см с цветным ЖК-дисплеем

Niagara: две модели с корзиной размером 56×63 см с различной высотой открытия двери

River: четыре многофункциональных модели с цветными ЖК-экранами и рекуператором тепла



Преимущества универсальных машин

Экономия времени

В зависимости от типа загрязнений при выборе одного из доступных циклов мытье посуды может занять всего несколько минут, тогда как при мытье вручную потребуются значительно больше времени, включая также временные затраты на сушку.

Экономия времени особенно велика в случае предметов, мытье которых вручную затруднено из-за их формы, например корзины, большие миски или тяжелая посуда.

Экономия воды

По сравнению с ручным мытьем посудомоечная машина экономит более 50 % воды и 70 % моющего средства, так как для нее могут использоваться более эффективные средства, рассчитанные на более высокие температуры, а также, что гораздо важнее, благодаря перистальтическим помпам с электронным управлением, которыми оборудованы все машины, дозировка моющих средств производится точнее.

Максимальная гигиеничность

В отличие от ручного мытья посуды, при котором температура воды не превышает 50 °С, и используются нейтральные моющие средства, в посудомоечной машине мытье происходит при температуре 60–65 °С, а при ополаскивании она может достигать 80–85 °С; кроме того, используются определенные высокоэффективные обеззараживающие моющие средства с большей щелочностью. Некоторые модели также оснащены циклом дезинфицирующей термообработки согласно европейскому стандарту EN-ISO 15883-1/3.



Простота в использовании

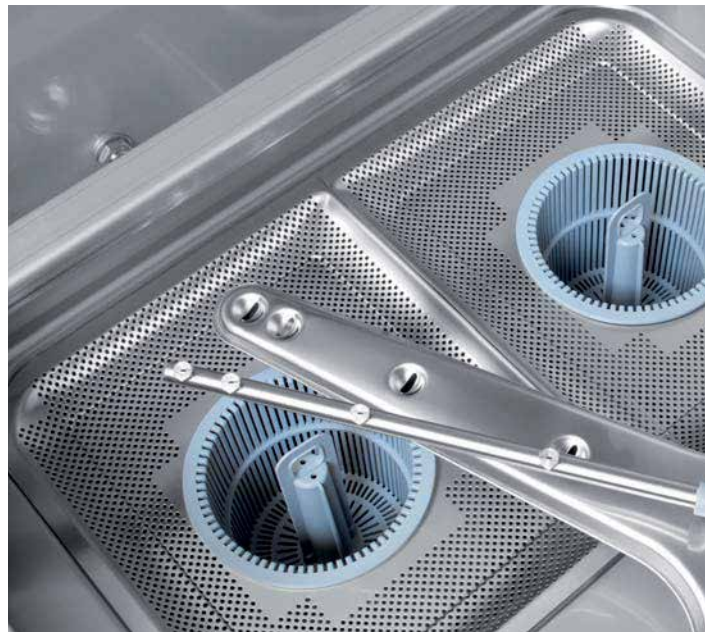


Машины Elettrobear чрезвычайно просты в использовании и эргономичны благодаря таким устройствам как как дверь, разделенная на две взаимосвязанные части для простого и плавного открывания, направляющим из нержавеющей стали со скользящими прокладками для ускорения и облегчения загрузки и разгрузки, автоматической дозирующей системе, сокращающей количество ручных операций. Оба пользовательских интерфейса, ELI (светодиодный экран, используемый в моделях Mistral X и Niagara) и ESI (цветной ЖК-экран, используемый в моделях Mistral LX и River), были разработаны так, чтобы способствовать интуитивному использованию изделия с учетом частоты смены операторов. Важное значение имеет сокращение времени, требуемого для обучения, благодаря чему любой человек способен использовать машину, поэтому ключевая информация представлена в большей степени цветами, чем текстом. В распоряжении более опытных операторов и инженеров по обслуживанию имеется широкий диапазон функций по управлению, настройке и обслуживанию машины.

Эти функции собраны в меню и заблокированы паролями во избежание неправильного использования или случайного выбора. Посудомоечные машины по своей сути рассчитаны на работу с самыми разнообразными видами посуды, от противней до ящиков для хлеба, от кастрюль и сковород до тарелок, а также с различными уровнями загрязнения. Поэтому посудомоечные машины Elettrobear оснащены большим диапазоном специализированных программ. Наши конкуренты зачастую устанавливают «программы», которые на самом деле являются одной и той же программой, просто сокращенной или увеличенной; наши программы отличаются наличием параметров температуры мойки и ополаскивания, регулировкой количества воды для ополаскивания, логикой и, что очевидно, продолжительностью, благодаря этому одна машина может наилучшим образом справиться со всеми видами повседневной работы. Весь выбор программ и их основные характеристики показаны в следующей таблице; количество и тип указанных программ зависят от выбранной модели и уровня мойки.

ПРОГРАММА	ОСНОВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Продолжительность сек.	Мойка °C *	Ополаскивание °C *	Потребление, л/цикл			
					MISTRAL 241X/242X MISTRAL 241LX/242LX	NIAGARA 243/244 RIVER 345/346	RIVER 347	RIVER 348
ProFessional 2	Общее назначение — слегка загрязненная посуда	120	55	80	2,4	3	4	6
ProFessional 4	Общее назначение — посуда со средней загрязненностью	240	60	82	3	3,5	6	8
ProFessional 6	Общее назначение — сильно загрязненная посуда	360	65	85	3,5	3,5	6	8
ProFessional 8	Общее назначение — сильно загрязненная посуда	480	65	85	3,5	4,5	6	8
ProFessional 10	Общее назначение — сильно загрязненная посуда	600	65	85	3,5	4,5	6	8
ProSelf	Автоматическая очистка	120	не уст.	80		3		
ProClean	Автоматическая очистка и слив воды	240+	15	не уст.	25,4	40	72	
ProDrain	Автоматический слив	не уст.	не уст.	не уст.				
ProLong	Регулируемая продолжительность мойки	720	60	82	3,5	3,5	6	8
ProEco	Низкотемпературная мойка — Кровь и крахмал	300	45	80	3,5	3,5	6	6
ProActive 5	Интенсивная программа — Автоматическая предварительная мойка	300	65	85	5	6	8	10
ProActive 7	Интенсивная программа — Автоматическая предварительная мойка	420	65	85	5	6	8	10
ProPlates	Тарелки	90	60	82	2			
ProSan	Санитарная обработка в соответствии с EN-ISO 15883-1/3	авто	70	85	3,5			
ProSteel	Столовые приборы	720	72	88	3,5			

Простота очистки

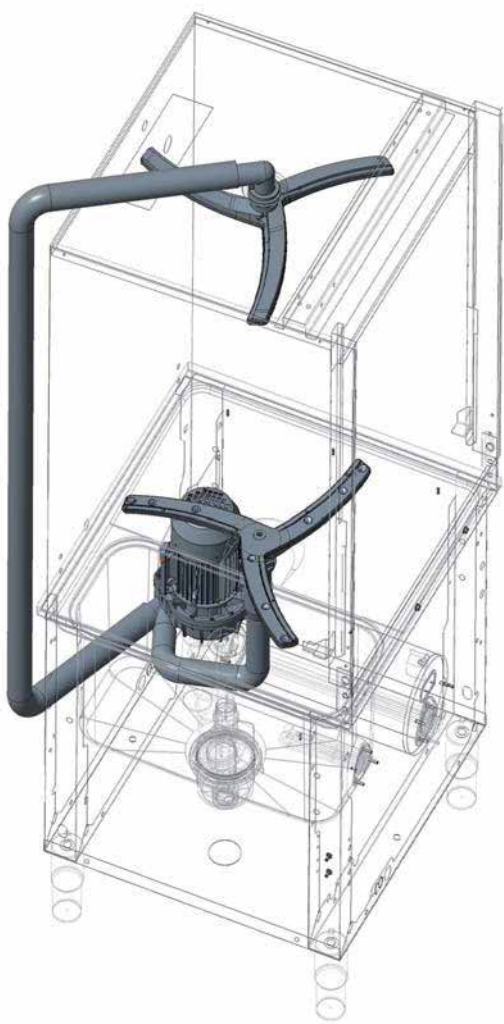


Все модели оборудованы фильтрами-поддонами из нержавеющей стали, полностью закрывающими моечную камеру для предотвращения попадания крупных частиц в помпу и их оседания в камере. Для мойки в конце дня предусмотрен цикл самоочистки, работа которого зависит от выбранных настроек.

Качество и надежность

Универсальные посудомоечные машины Elettrobar имеют высочайшую надежность, в них используются высококачественные детали, которые часто проектируются и производятся специально в этих целях согласно нашим требованиям (помпы, электронные платы, интерфейсы и т.д.). Весь процесс от проектирования до производства и окончательных испытаний (проводимых для 100 % машин) соответствует самым строгим действующим стандартам и сертифицирован по ISO 9001. Мы также уделяем особое внимание вопросам защиты окружающей среды, используя перерабатываемые материалы и внедряя процессы с малым воздействием на окружающую среду, сертифицированные по ISO 14001. Продукция Elettrobar обслуживается квалифицированными сотрудниками сервисной сети, имеющей большое число представительств. Чтобы сделать обслуживание как можно проще, мы в максимальной степени унифицировали детали. По сравнению с предыдущими поколениями количество запчастей, необходимых для обслуживания всей нашей линейки, сильно уменьшилось; это означает, что обслуживание происходит быстрее и эффективнее за счет сокращения времени на поиск запчастей. Мы также уделяем особое внимание развитию, обучению и поддержке наших дилеров и сервисных партнеров.





Система мойки EWT

Это собственная разработка Elettrobac, предотвращающая любые внезапные изменения направления потока воды на участке между помпой и моющим рукавом.

Так происходит в традиционных помпах, где дивертор располагается в пределах контура, разделяя поток на верхний и нижний рукава; в месте расположения дивертора происходят наибольшие потери давления и образуется большая часть шума. С помощью нашей системы значительно большая часть энергии, придаваемой воде помпой, достигает посуды, благодаря чему улучшается механическая очистка. Это приводит к повышению эффективности на 25 % и к значительной экономии энергии.

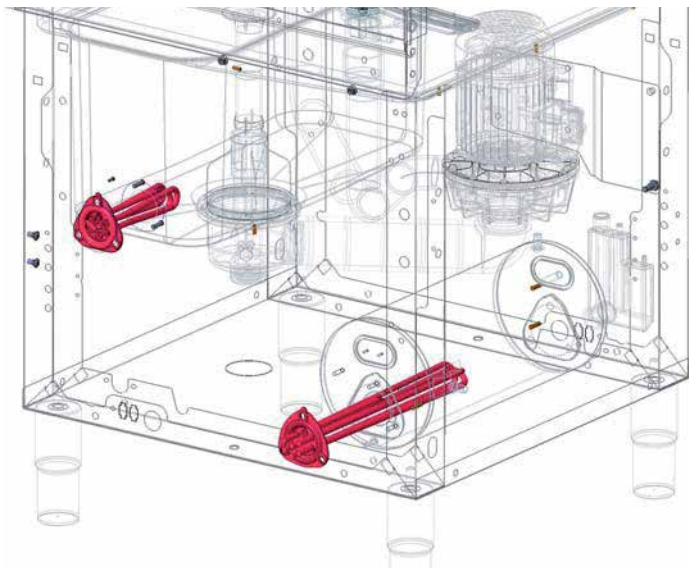
Система установлена на всех моделях.



Высокотехнологичный моющий рукав

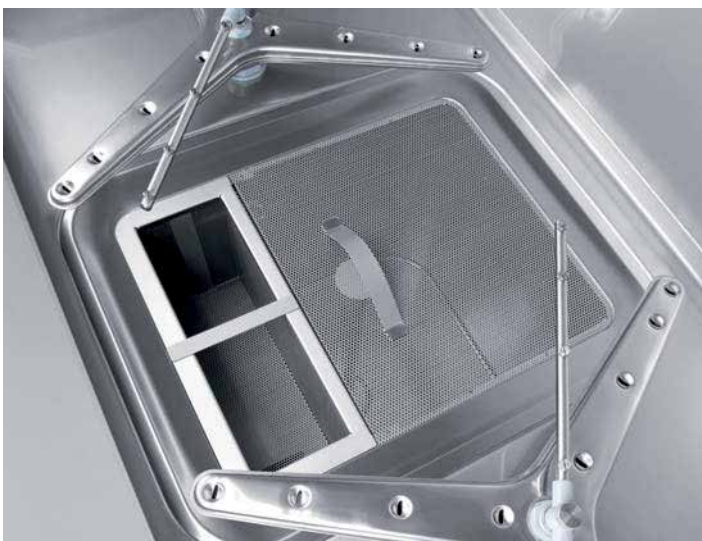
Сделанный из высококачественного композитного материала, он значительно легче, однако также устойчивее к ударам и химическому воздействию, чем аналогичный рукав из нержавеющей стали. Благодаря этому облегчается вращение и улучшается распределение воды. Можно сказать, что Elettrobac использует гидравлическую энергию для мытья посуды, а не для поворота рукава. Вместе с моющей помпой EWT он образует высокоэффективную моющую систему, которой оборудованы все машины Elettrobac. Ополаскивающий рукав расположен в той же плоскости во избежание нарушения струй моющей воды. Высокотехнологичный рукав может использоваться вместе с помпами мощностью до 1 500 Вт.

Он установлен на всех моделях за исключением River 347 и 348, которые оборудованы 2 700-ваттными помпами и рукавами из нержавеющей стали.



Система нагрева EHW с питанием

Данная технология была разработана для предотвращения сильного понижения температуры моющей воды, происходящего в традиционных машинах, с последовательным подключением нагревательных элементов бака и бойлера, когда несколько циклов запускаются один за другим. Технология EHW управляет нагревательными элементами бака и бойлера отдельно друг от друга посредством независимых электронных контуров, активирующих элемент в тот момент и на то время, которое необходимо. Благодаря этому при последовательных циклах температура воды в моющей камере повышается на 10 °С. Мойка при более высокой температуре обеспечивает лучший результат, повышенную эффективность моющего средства и более быструю сушку, что приводит к улучшенной производительности и экономии средств. Установлена на все модели кроме River 348.



Система ополаскивания ERT

Система ополаскивания оборудована мощной помпой высокого давления и безнапорным бойлером, заполняемым посредством буферной емкости во избежание загрязнения сети подачи воды, что соответствует принятым в отрасли стандартам. Преимущества: постоянное давление ополаскивания, постоянная температура ополаскивания, постоянный объем воды для ополаскивания вне зависимости от внешних условий. Поэтому ERT входит в состав технологии Elettobar CRP (Технология постоянного ополаскивания). Имеется на всех моделях серии Mistral LX и River.



Система слива EDT

Для получения хороших результатов при работе в течение долгой смены необходимо, чтобы жидкость в камере постоянно заменялась чистой водой. Традиционная система со ствольной трубой, используемая большинством наших конкурентов, проста, легка в сборке и не требует больших затрат, однако, ее эффективность ограничена: один из трех литров чистой воды просто утекает вместе с более тяжелой грязной жидкостью бака, т.е. бесполезно сливается (эффективность 66 %). EDT осуществляет полное цифровое управление уровнем заполнения бака и оборудована встроенной сливной помпой; в конце стадии мойки происходит пауза в несколько секунд для оседания твердых отходов на дно бака, затем помпа сливает определенное количество жидкости и твердых частиц непосредственно из этой зоны. Окончательное ополаскивание требует аналогичного количества чистой воды. Таким образом, эффективность близка к 100 %, а вода дольше сохраняет чистоту. Преимущества: увеличение эффективности ополаскивания, благодаря чему используется меньше воды, увеличение эффективности моющего средства, благодаря чему его меньшая концентрация используется в течение большего промежутка времени между двумя полными сменами моющей воды. В результате происходит значительная экономия средств.

Система установлена на всех моделях кроме Niagara 243D и 244D.

elettrobap

mistral 241X 242X - 241LX 242LX

Посудомоечные машины оборудованы корзинами размерами 50×60 см, компактны, идеальны для помещений с ограниченным пространством и являются идеальным решением для эффективной мойки посуды, обычно используемой в кондитерских и магазинах мороженого, пекарнях и гастрономах.

Их конструкция долговечна, максимально удароустойчива, а благодаря использованию двухслойных боковых панелей и дверей снижает рассеивание тепла и уровень шума. Направляющие корзин закреплены сварным способом, бак с цельнотянутым дном и встроенные поверхностные фильтры выполнены из нержавеющей стали.

Простота очистки обеспечивается конструкцией моечной камеры, в которой отсутствуют трубы и острые углы, наличием встроенных фильтров из нержавеющей стали и стандартными автоматическими программами самостоятельной очистки и слива.

Mistral 241X 242X Две модели: подстольная и с фронтальной загрузкой, с цветным ЖК-экраном и сенсорными клавишами ESI, оборудованные парциальной сливной помпой и дозаторами моющего и ополаскивающего средства.

Mistral 241LX 242LX Две модели: подстольная и с фронтальной загрузкой, с цветным ЖК-экраном и сенсорными клавишами ESI, оборудованные парциальной сливной помпой и дозаторами моющего и ополаскивающего средства, а также атмосферным бойлером с помпой ополаскивания. И светодиодный интерфейс (EL), и ЖК-экран (ESI) обеспечивают простоту использования машины благодаря принципам интуитивного управления, рассчитанным на персонал с ограниченной квалификацией или частые смены персонала.



Mistral 241X







Mistral 242X



Mistral 241LX



Mistral 242LX

Mistral 241X 242X - 241LX 242LX		
	Ø CM	41
	H CM	GN1/1 (53x32)
	H CM	60x40
	CM	60x50x39



niagara 243 244

Две модели, 243 и 244 с корзиной размерами 56х63 см, являются идеальным решением для эффективной мойки крупной посуды, обычно используемой в кондитерских и магазинах мороженого, в пекарнях и гастрономах. Две модели отличаются высотой открытия двери: 65 см у 243 и 85 см у 244. Обе модели доступны в двух версиях: одна со встроенными дозаторами ополаскивающего и моющего средства и вторая версия, которая в дополнение к ним также оборудована парциальной сливной помпой.

Их конструкция долговечна, максимально удароустойчива, а благодаря использованию двухслойных боковых панелей и раздвижной двери, литому баку и встроенным фильтрам из нержавеющей стали снижает рассеивание тепла и уровень шума.

Интерфейс с цветным светодиодным экраном и сенсорными клавишами ELL интуитивно понятен даже персоналу с ограниченной квалификацией или часто сменяемому персоналу.

Простота очистки обеспечивается конструкцией моечной камеры, в которой отсутствуют трубы и острые углы, наличием встроенных фильтров из нержавеющей стали и стандартными автоматическими программами самостоятельной очистки и слива.



Niagara 243



Niagara 244

		Niagara 243	Niagara 244
Размер корзины	см	56х63	56х63
Высота открытия двери	см	65	85
Моечная камера	см	56х63х65	56х63х85



elettrobar

river 345 346 347 348



River 345



River 346



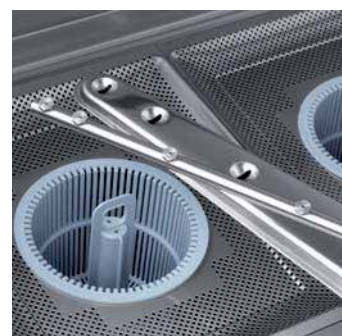
River 347

Основная линейка продукции Elettrobar включает четыре многофункциональных модели, две из которых имеют достаточные размеры для мытья большого количества посуды, обычно используемой в кондитерских и в магазинах мороженого, в пекарнях и гастрономах. Все модели оборудованы стандартными парциальными сливными помпами, дозаторами ополаскивающего и моющего средства, а также атмосферным бойлером с помпой ополаскивания. Их конструкция долговечна, максимально удароустойчива, а благодаря использованию

двухслойных боковых панелей и раздвижной двери, литому баку и встроенным фильтрам из нержавеющей стали снижает рассеивание тепла и уровень шума.

Модели 347 и 348 оборудованы мощными и ополаскивающими рукавами из нержавеющей стали.

Интерфейс с цветным светодиодным экраном и сенсорными клавишами ESI интуитивно понятен даже персоналу с ограниченной квалификацией или часто сменяемому персоналу.

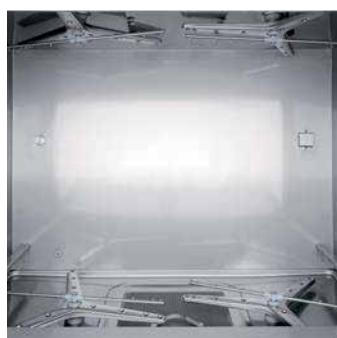




River 348

		River 345	River 346	River 347	River 348
Размер корзины	CM	56x63	56x63	70x70	131x70
Высота открытия двери	CM	65	85	85	85
Моечная камера	CM	56x63x65	56x63x85	70x70x85	131x70x85

Простота очистки обеспечивается конструкцией моечной камеры, в которой отсутствуют трубы и острые углы, наличием встроенных фильтров из нержавеющей стали и стандартными автоматическими программами самостоятельной очистки и слива. Для всех моделей доступна версия NRG с рекуператором тепла, эффективная система для удаления пара и рекуперации остаточного тепла.



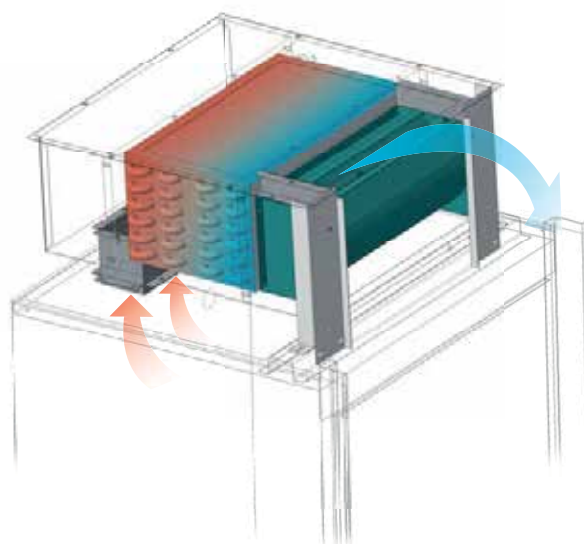
elettrobap

Технология NRG



Преимущества рекуператора тепла / системы конденсации пара

- Улучшение условий работы с точки зрения безопасности персонала
- Значительное снижение количества пара, попадающего в рабочую зону
- 30-процентная экономия энергии, используемой для нагревания холодной воды



После ополаскивания центробежный вентилятор выдувает пар из моющей камеры и направляет его в медную/алюминиевую теплообменную батарею, где внутреннее и скрытое тепло передается холодной воде, поступающей из сети и направляемой в бойлер, что увеличивает ее температуру примерно на 20 °С. Благодаря этому происходит экономия до 30 % электроэнергии, требуемой для нагрева воды для ополаскивания, в зависимости от выбранной программы. В любом случае, наиболее очевидный эффект — почти полное удаление пара, поступающего в помещение при открытой двери.

Время цикла увеличивается на 30 или 60 секунд в зависимости от модели машины. Во избежание коррозии при использовании осмотической воды требуется использовать особую батарею из нержавеющей стали. Система рекуперации тепла доступна для серии River.



ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ		MISTRAL 241X	MISTRAL 242X	MISTRAL 241LX
Максимальная полезная производительность	корзин/час	20	20	20
Максимальная теоретическая производительность	корзин/час	30	30	30
Габариты (ШхДхВ)	см	60×70×85	60×70×129	60×70×85
Размеры версии с рекуператором тепла (Ш×Д×В)	см			
Размер корзины	см	50×60	50×60	50×60
Высота открытия двери	см	40,5	40,5	40,5
Максимальная высота тарелок	см	41	41	41
Максимальные размеры подносов	см	GN1/1 (53×32)	GN1/1 (53×32)	GN1/1 (53×32)
Максимальные размеры сковород	см	60×40	60×40	60×40
Максимальные размеры ящиков для хлеба	см	60×50×39	60×50×39	60×50×39
Размеры моеющей камеры	см			
Перистальтические дозаторы ополаскивающих и моющих средств		да	да	да
USB-подключение		да	да	да
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Объем камеры	л	23	23	23
Объем бойлера	л	6	6	6
Нагревательный элемент камеры	кВт	2,1	2,1	2,1
Нагревательный элемент бойлера	кВт	6	6	6
Мощность моечной помпы	кВт	0,7	0,7	0,7
Мощность помпы ополаскивания*	кВт			0,2
Мощность сливной помпы*	кВт	0,04	0,04	0,04
Общая электрическая мощность	кВт	8,8	8,8	8,8
Электропитание	Объем	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Максимальный ток	Ампер	16	16	16
Минимальное и максимальное давление подачи воды	бар	2→4	2→4	1→4
Минимальная и максимальная температура воды	°C	15→60	15→60	1→60

*при наличии

ДОСТУПНЫЕ ВЕРСИИ				
D	перистальтические дозаторы ополаскивающих и моющих средств			
DE	перистальтические дозаторы ополаскивающих и моющих средств и парциальная сливная помпа	да	да	
CDE	атмосферный бойлер с помпой ополаскивания, перистальтические дозаторы ополаскивающих и моющих средств и парциальная сливная помпа			да
CDE NRG	атмосферный бойлер с помпой ополаскивания, перистальтические дозаторы ополаскивающих и моющих средств, парциальная сливная помпа и рекуператор тепла			

Производительность

Максимальная производительность, которая может быть достигнута в условиях обычной эксплуатации, когда последовательно выполняются несколько циклов, с учетом времени, необходимого на нагрев воды до требуемой температуры в промежутке между циклами, а также на загрузку и разгрузку корзины. (Использованные параметры: температура подаваемой воды 15 °C, а время загрузки/разгрузки 12 секунд).

Заявленная производительность

Значение, которое не может быть достигнуто в условиях обычной эксплуатации, получаемое при математических расчетах с учетом минимального моечного цикла.



MISTRAL 242LX	NIAGARA 243	NIAGARA 244	RIVER 345	RIVER 346	RIVER 347	RIVER 348
20	20	20	20	20	20	20
30	30	30	30	30	30	30
60×70×129	72×78×173	72×78×193	72×78×173	72×78×193	85×85×196	147×85×196
			72×78×196	72×78×215	85×85×219	147×85×219
50×60	56×63	56×63	56×63	56×63	70×70	131×70
40,5	65	85	65	85	85	85
41						
GN1/1 (53×32)						
60×40						
60×50×39						
	56×63×65	56×63×85	56×63×65	56×63×85	70×70×85	131×70×85
да	да	да	да	да	да	да
да	да	да	да	да	да	да
23	37	37	37	37	66	131
6	6	6	12	12	12	12
2,1	3	3	3	3	8	10,5
6	6	6	6	6	8	10,5
0,7	1,5	1,5	1,5	1,5	2,7	2×2,7
0,2			0,2	0,2	0,2	0,2
0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
8,8	10,5	10,5	10,5	10,5	18,7	15,9
400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
16	20	20	20	20	32	32
1→4	2→4	2→4	1→6	1→6	1→6	1→4
15→60	15→60	15→60	15→60	15→60	15→60	15→60

	да	да				
	да	да				
да			да	да	да	да
			да	да	да	да



elettrobар

Мы создаем преимущества

За более чем сорок лет работы мы произвели на наших двух итальянских заводах более миллиона промышленных посудомоечных машин. Эти показатели отражают наш непревзойденный опыт в отрасли. На основе этого опыта мы продолжаем разрабатывать инновационную и конкурентоспособную продукцию в ресторанной отрасли, предоставляя различным предприятиям этой отрасли эффективные и надежные преимущества. Поэтому Elettrobар претендует не только на звание производителя посудомоечных машин: мы также создаем преимущества.

Наша компания знает все о растущей важности вопросов защиты окружающей среды и в течение многих лет играла свою роль, разрабатывая и патентуя инновационные технологии для сокращения потребления воды, электроэнергии и моющих средств без ухудшения производительности. Мы внедрили особенно строгие процедуры контроля качества, сертифицированные по стандарту ISO 9001:2008, чтобы создавать продукцию, выдерживающую самые жесткие условия работы. Наши посудомоечные машины разработаны на заводах, которые занимают лидирующие позиции в деле безопасности труда и охраны окружающей среды, что подтверждено сертификатом соответствия ISO 14001:2004.

Обслуживание в Eurotec Service

Наши обязательства по обеспечению качества не заканчиваются, когда машина покидает завод, а распространяются на весь срок службы продукции: Eurotec Service — это специализированное подразделение, ответственное как за предоставление запчастей, так и за послепродажное обслуживание, при этом особое внимание уделяется обучению и квалификации нашей обширной сети дилерских и сервисных центров, расположенных по всей Италии. Это подразделение также отвечает за предпродажные, логистические мероприятия и обслуживание клиентов, таким образом обеспечивая всеобъемлющий подход ко всем мероприятиям, непосредственно касающимся удовлетворения клиента.



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

Eurotec s.r.l. - подразделение ELETTOBAR

37045 Сан Пьетро ди Леньяго (ВЕРОНА) ИТАЛИЯ - Тел. 0442 634311 - Факс 0442 629132

e-mail: info_elettrobар@itweurotec.it - www.elettrobар.eurotecgrouр.com