

Lavado de vajilla
Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 200
cestos/hora, dispositivo de ahorro de
energía, sistema CLEAR

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



535109 (EDR200EC5V)

Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 200 cestos/hora, dispositivo de ahorro de energía, sistema de filtrado CLEAR BLUE, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, conformidad con la Etiqueta Térmica

Descripción

Artículo No.

Unidad para lavavajillas Rack Type green&clean Dual Rinse Electrolux. El dispositivo de ahorro energético (ESD) integrado recupera el calor interno de la máquina para calentar el agua fría entrante en el boiler. El doble aclarado con la válvula de presión de estabilización integrada garantiza una presión de aclarado correcta para unos resultados de higiene óptimos. Brazos de lavado de contacto máximo con el agua (MWC) distribuidos en toda la longitud de la cuba de lavado. Limpieza garantizada por la potente bomba de lavado y los brazos aspersores con diseño especial. El lavado se realiza con agua que circula a 55-65 °C. Aclarado final con agua limpia calentada hasta 85 °C. La tecnología Dual Rinse proporciona agua de aclarado que cubre el área máxima para garantizar la higiene de la vajilla. Bajo consumo de agua de aclarado con 0,9 litros por cesto a velocidad máxima de 200 cestos/hora. El operador puede seleccionar tres velocidades para el transportador con capacidad máxima de 200 cestos/hora. El intuitivo panel de control con pantalla táctil facilita la comunicación a distintos niveles. La amplia puerta contrapesada con aislamiento térmico y acústico facilita el acceso al interior. El sistema de filtrado CLEAR BLUE elimina casi toda la suciedad del agua de lavado para garantizar agua limpia durante más tiempo. La válvula de desagüe integrada en la cuba permite vaciar y llenar de agua la cuba automáticamente sin interrupciones. Ciclos de autolimpieza y sanitización estándar de fin de jornada. La dirección de funcionamiento de la máquina, preajustada de derecha a izquierda en fábrica, puede decidirse in situ según la distribución.

Características técnicas

- Capacidad máxima por hora de 200 cestos fáciles de cambiar a los estándares operativos de seguridad alimentaria de Marriott / estándar NSF / etiqueta térmica compatible o velocidad compatible con DIN 10510.
- La unidad está preparada para conectarse mediante OnE Connectivity, lo que proporciona monitorización 24/7 en tiempo real y optimiza el tiempo de productividad, la rentabilización del equipo y tus procesos.
- Protección contra chorros de agua IP25, objetos sólidos y pequeños animales (mayores de 6 mm).
- Panel de control con pantalla táctil, intuitivo y fácil de utilizar para poder utilizar la máquina y controlar su funcionamiento. Están disponibles tres niveles de acceso, cada uno enseña mensajes y información al operador, al personal de mantenimiento interno y al servicio técnico autorizado.
- Todos los componentes internos: brazos de lavado y aclarado, filtros en la cuba y las cortinas de separación entre las zonas se pueden quitar fácilmente para la limpieza.
- Equipo dotado de puerto USB para una fácil lectura de datos como la información de producto, contadores de ciclos, consumos, estado de los componentes, registro de las alarmas, etc. Es posible subir/descargar parámetros, programaciones y actualizaciones del firmware.
- La gran puerta de inspección con contrapeso permite un acceso completo sin restricciones al área de aclarado. La puerta está aislada con espuma inyectada. Esto agrega fuerza y reduce el ruido y la pérdida de calor.
- Patas regulables para un acceso completo para la limpieza por debajo de la máquina.
- Válvula de desagüe integrada en el tanque, permite desagüe y relleno automático del agua sin ninguna interrupción del proceso de lavado.
- Sistema avanzado de filtrado CLEAR BLUE, que proporciona agua de lavado más limpia y detergente altamente activo asegurando un mejor rendimiento en el lavado y unos costes rutinarios reducidos.
- Desagüado automático, ciclo de limpieza y sanitización incluido como standard. La cámara interior queda limpia y/o santizada evitando la proliferación bacteriana para conseguir la máxima higiene, reduciendo los tiempos de trabajo del operario.
- La tecnología Dual Rinse maximiza el uso del agua de aclarado, que llega a cada resquicio del cesto en la zona de aclarado para garantizar la higiene perfecta de la vajilla.
- El operador puede seleccionar en el panel de control tres velocidades del transportador que pueden personalizarse sobre el terreno.
- La unidad está diseñada de acuerdo con los Estándares Operativos de Seguridad Alimentaria de Marriott, estándar NSF / ANSI-3, prueba de etiqueta térmica, DIN 10510.

Construcción

Aprobación:

- Cuba prensada en el tanque de lavado con ángulos redondeados, inclinada hacia el desagüe evitando la acumulación de suciedad y drenando rápidamente en pocos minutos. Sin puntos de soldadura, el tanque prensado ofrece una alta solución ante filtraciones garantizada.
- Estructura de la lavavajillas sostenida por un chasis de tubos 50 x 50 mm en acero inoxidable para garantizar una solidez de larga duración.
- Todos los componentes eléctricos están colocados en un compartimento central con protección IP65 frente a agua, vapor y polvo garantizando una mayor fiabilidad.
- Las conexiones colocadas externamente para las tomas de agua, desagüe, detergente y abrillantador facilitan una rápida instalación de la máquina.
- Todos los componentes principales están fabricados en acero inoxidable anticorrosivo AISI 304: panel frontal, paneles laterales, cámara interna, brazos de lavado y aclarado, puertas y sistema de transporte del cesto.
- La dirección de alimentación es de derecha a izquierda como pre-disposición de la fábrica, pero simplemente puede invertirse en el sitio de izquierda a derecha.
- Gracias al exclusivo sistema modular la máquina se puede desmontar/ensamblar en cualquier momento y en cualquier sitio según las necesidades de transporte y las necesidades actuales o futuras del cliente.
- El concepto de modularidad de la unidad facilita la instalación de módulos de prelavado y de secado sobre el terreno.

Sostenibilidad



- El dispositivo automático start/stop presente en las varias zonas asegura que cada zona funcione solo cuando el cesto está pasando por esa zona. En ausencia de cestos la máquina está en modo stand-by. Esta función reduce el consumo de agua, energía, detergente, abrillantador y el ruido.
- Todas la cubas están sin tubería interna para evitar la acumulación de restos de comida.
- La válvula de presión del estabilizador incorporada garantiza una presión constante durante todo el ciclo de aclarado, independientemente de la presión del agua de entrada.
- Las bombas de lavado vertical autodrenantes proporcionan la máxima higiene.
- El modo de backup automático se activa cuando ocurre un fallo. Solución de problemas guiada para soluciones rápidas que incluyen 150 notificaciones precisas y 23 procesos fáciles de seguir.
- El doble aclarado con la válvula de presión de estabilización garantiza un consumo de 0,9 litros/cesto con independencia de la presión del agua de entrada, para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- El dispositivo de ahorro de energía (ESD) integrado aprovecha el vapor caliente que se libera en los laterales de la máquina para calentar el agua fría antes de que entre en el boiler, lo que reduce el consumo energético y la emisión de calor.

accesorios incluidos

- 2 de Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm PNC 865498

accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Zona de prelavado intermedia para lavavajillas Rack Type green&clean Dual Rinse | PNC 535095 | <input type="checkbox"/> |
| • Zona de secado grande con puerta para lavavajillas Rack Type green&clean Dual Rinse | PNC 535098 | <input type="checkbox"/> |
| • Zona de secado en esquina para lavavajillas Rack Type green&clean Dual Rinse | PNC 535099 | <input type="checkbox"/> |
| • Zona de secado intermedia sin puerta para lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 50 Hz y 60 Hz | PNC 535141 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de conexión para estante inferior plano y estantes inferiores con rejilla (a utilizar si la cinta transportadora está conectada directamente al lavavajillas rack type con cubierta antisalpicaduras) | PNC 865235 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type | PNC 865284 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT medidor del flujo de agua para RT Multiacalrado | PNC 865286 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de descalcificación y ósmosis inversa para lavavajillas rack type con boiler atmosférico | PNC 865494 | <input type="checkbox"/> |
| • Cortinas de silicona para lavavajillas rack type de aclarado único | PNC 865503 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de tarjeta electrónica para lavavajillas Rack Type Dual Rinse | PNC 865506 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de descalcificación y limpieza de puerta para lavavajillas Rack Type Dual Rinse | PNC 865507 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para conexión electrónica de mesa motorizada y módulo de prelavado remoto para lavavajillas Rack Type Dual Rinse | PNC 865508 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de extensión de conducto de 22 " adicionales para módulo de prelavado en lavavajillas Rack Type Dual Rinse con ESD | PNC 865509 | <input type="checkbox"/> |
| • Juego de 6 cestos: 2 para bandejas, 2 para platos, 1 para cubiertos y 1 para vasos | PNC 867050 | <input type="checkbox"/> |
| • Juego de 9 cestos: 2 para bandejas, 3 para platos, 2 para cubiertos y 2 para vasos | PNC 867051 | <input type="checkbox"/> |



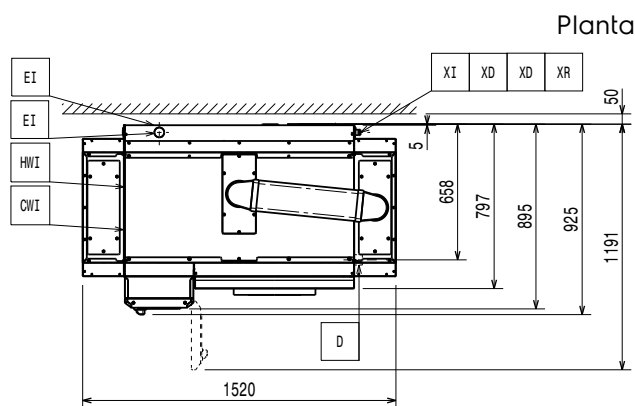
Technical drawing of the front view of a cabinet. The drawing includes the following dimensions and labels:

- Overall Dimensions:**
 - Width: 1120
 - Height: 2095
- Internal Dimensions and Spacing:**
 - Top panel width: 203
 - Bottom panel width: 40
 - Left side panel width: 47
 - Right side panel width: 47
 - Distance between side panels: 1027
 - Distance between top and bottom panels: 187
 - Distance between top and middle panels: 565
 - Distance between middle and bottom panels: 775
- Component Labels:**
 - U (Top left panel)
 - EO (Top left panel)
 - ES (Top left panel)
 - EQ (Top left panel)
 - XP (Top left panel)
 - EO (Top left panel)
 - ES (Top left panel)
 - EI (Bottom center panel)
 - D (Bottom right panel)
 - E0 (Top right panel)
 - ES (Top right panel)
 - XI (Top right panel)
 - XD (Top right panel)
 - XD (Top right panel)
 - XR (Top right panel)
 - E0 (Top right panel)
 - ES (Top right panel)
- Other Features:**
 - Two circular holes with diameter $\phi 22$ are located on the bottom panel.
 - A circular hole with diameter $\phi 50$ is located on the right side panel.

-
- Technical drawing of the front elevation of a cabinet. The drawing includes the following dimensions and labels:
- Overall Dimensions:**
 - Width: 1120
 - Height: 2095
 - Internal Dimensions and Spacing:**
 - Top side panel width: 203
 - Bottom side panel width: 40
 - Distance from left side panel to first internal vertical divider: 47
 - Distance between first and second internal vertical dividers: 1027
 - Distance from second internal vertical divider to right side panel: 47
 - Distance from top edge to first horizontal divider: 565
 - Distance between first and second horizontal dividers: 775
 - Distance from second horizontal divider to bottom edge: 187
 - Distance from bottom edge to base: 50
 - Component Labels:**
 - U (Top left panel)
 - EO (Top left panel)
 - ES (Top left panel)
 - EQ (Top left panel)
 - XP (Top left panel)
 - EO (Top left panel)
 - ES (Top left panel)
 - E0 (Top right panel)
 - ES (Top right panel)
 - XI (Top right panel)
 - XD (Top right panel)
 - XD (Top right panel)
 - XR (Top right panel)
 - E0 (Bottom right panel)
 - ES (Bottom right panel)
 - EI (Bottom center panel)
 - D (Bottom right panel)
 - Other Features:**
 - A dashed line indicates a hidden internal component.
 - A right-pointing arrow is located on the right side of the drawing.

-
- Planta**
- Technical drawing of the plant layout (Planta) showing dimensions and component labels. The drawing includes a top-down view of the equipment with various dimensions and labels.
- Dimensions:**
- Overall width: 1520
 - Overall height: 1191
 - Internal height (top section): 658
 - Internal height (middle section): 797
 - Internal height (bottom section): 895
 - Internal height (total): 925
 - Small vertical dimension on the right: 50
 - Small vertical dimension on the left: 5
- Labels:**
- EI (Electrical Inlet)
 - HWI (High Water Inlet)
 - CWI (Cooling Water Inlet)
 - XI (Exhaust Inlet)
 - XD (Exhaust Duct)
 - XR (Exhaust Return)
 - D (Drain)

Planta



Planta

Eléctrico

Cuando la máquina funciona a velocidad conforme con DIN 10510.

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potencia instalada por defecto*	41.1 kW
Resistencias del boiler	19 kW
Potencia eléctrica min:	21.1 kW
Dimensiones bomba de lavado:	1,2 kW
Potencia de los elementos de calentamiento	20 kW

Agua

Tamaño de conducto de agua fría entrante:	G 3/4"
Temperatura del agua entrante (aclarado):	10-30°C
Por debajo de 7 °fH/4 °dH se necesita detergente y abrillantador especial.	
Velocidad máxima de flujo de desagüe:	2.5 l/s
Tamaño de cuba de lavado:	70 l
Tamaño de la línea de agua caliente de entrada:	G 3/4"
Tamaño de la línea de desagüe:	50mm
Presión del suministro de entrada de agua	1.5-6 bar
Temperatura del agua entrante (lavado):	10 - 65 °C
Dureza del suministro de entrada de agua	14 °fH / 8°dH

Info

Solo con fines de transporte, la profundidad puede reducirse a 895 mm quitando el interruptor principal o a 797 mm quitando la caja de control y el tirador de la puerta.

Norma de referencia empleada para medir el ruido: IEC60335-2-58, anexo AA.

Distancia entre mesas:	1120 mm
Alto con la puerta abierta	2095 mm
Tamaño del hueco de carga (ancho):	530 mm
Productividad por hora (max. Velocidad)	200 cestos/3600 platos
Productividad por hora (velocidad conforme con Marriott/ NSF/ Therma)	95cestos/1710 platos
Dimensiones externas, ancho	1520 mm
Dimensiones externas, fondo	925 mm
Dimensiones externas, alto	1908 mm
Productividad por hora (velocidad conforme con DIN):	82 cestos/1476 platos
Tamaño del hueco de carga (alto):	490 mm
Temperatura de lavado	55 - 65 °C
Alto del paquete:	2070 mm
Ancho del paquete:	1010 mm
Fondo del paquete:	1260 mm
Volumen del paquete	2.63 m³
Temperatura de aclarado final:	85 - 92 °C

Emisión de aire:

Humedad del aire (entrada, salida):

535109 (EDR200EC5V)	100 / 0 % r.h.
Calor latente:	
535109 (EDR200EC5V)	5000 W
Calor sensible:	2100 W

Temperatura del aire (top, salida):

27 °C

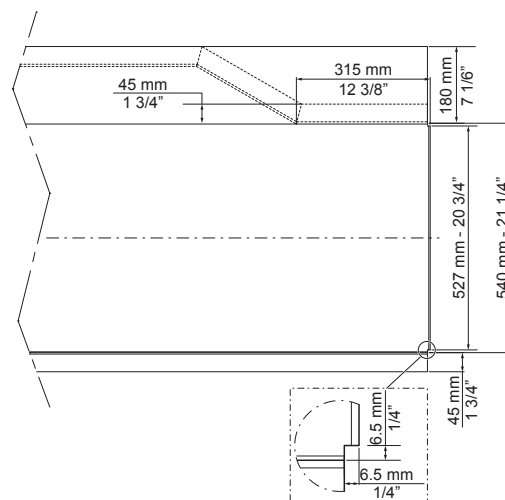
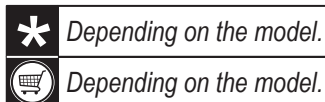
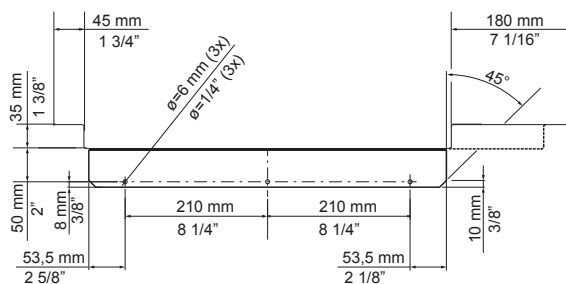
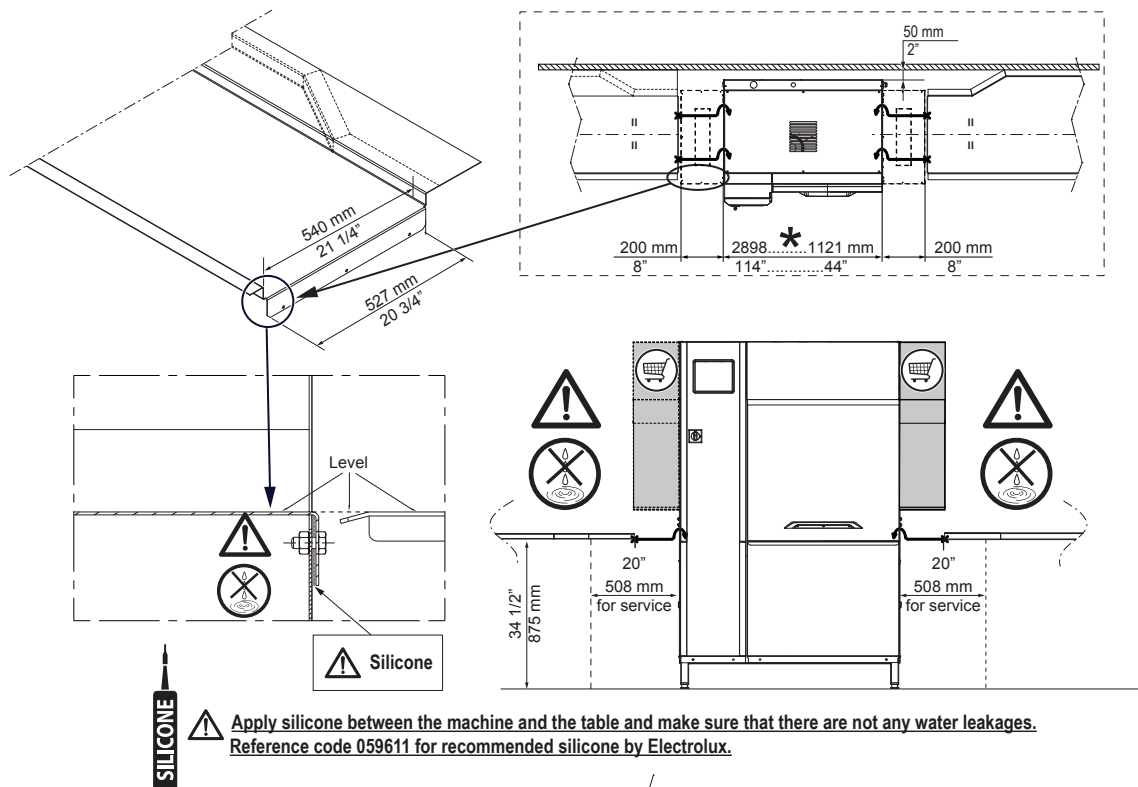
Los datos se miden en los puntos de descarga en condiciones ambientales de 25 °C y 60 % de HR, con el agua entrante a 18 °C, y solo se refieren a la máquina.

Este modelo requiere capota de ventilación. Consulte el diseño de capota de descarga recomendado que se adjunta.

Sostenibilidad

Consumo de agua de aclarado a máx. velocidad:	0.9 l/cesto
Consumo de agua de aclarado a máx. velocidad (L/h)	180 l/h
Nivel de ruido	<62 dBA

RECOMMENDED TABLE CONNECTION



All tables must be connected to the dishwashing units according to local regulations and industry standards which may differ from the recommendations herein suggested. Electrolux Professional is not liable for any failure in complying with local design standards.

DOC. NO. 59566QD00
 EDITION 01.2020