

CABINE DE LAVAGE

PA53

SC
Solution
VOTRE PARTENAIRE
LAVAGE CUISSON ET SOUS VIDE

UTILISATION

Pour batteries, ustensiles, cuves et supports (grilles, plaques, filets...) jusqu'à 630x500 mm (hauteur de passage).

CARACTÉRISTIQUES

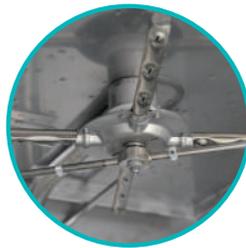
- Porte demi-coulissante et demi-abattante
- Corps en inox 18/10 finition satinée
- Micro-interrupteur de sécurité stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Surchauffeur en inox avec isolation
- Chauffage par thermoplongeurs blindé
- 1 bras de lavage et 1 bras de rinçage en Inox
- Pompe doseuse de produits lessiviels
- 2 niveaux de filtration de l'eau de lavage
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein
- Piètement réglable

+ PRODUIT

- Consommation d'eau réduite : 3,5 l/cycle
- Compacte avec une grande capacité de chargement
- Système de lavage et rinçage avec bras rotatifs inférieurs et supérieurs
- 9 programmes paramétrables
- Rinçage antibactérien à 90°C

OPTIONS

- Panier supplémentaire
- Grille
- Supports de plats
- Surpresseurs de rinçage en cas de pression de l'eau du réseau inférieure à 2,5 bars (section de canalisation Ø16-18 mm min.)
- Pompe doseuse de produit de rinçage au débit géré par micro-processeur
- Doseur de rinçage
- Adoucisseur



FONCTIONNEMENT / ALIMENTATION

- Cycle automatique :
 - lavage : modulable 0-10 min
 - égouttage : modulable 5-50 s
 - rinçage : modulable 5-50 s
 - égouttage : modulable 2-20 s
- Électrique : 400V triphasé + terre en 50 Hz
- Eau
 - ¾ pouce femelle
 - Pression requise entre 2,5 et 3,5 bars max.

SUPPORTS DE LAVAGE

- 1 panier 520x630 mm
- 2 grilles inox 520x630 mm
- 1 support de plats 490x300x200 mm

Hauteur de passage	500 mm
Taille du panier	520 x 630 mm
Rendement	15 paniers/heure
Durée cycle de lavage	0 à 10 minutes
Puissance chauffage de bain de lavage	3 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	6 kW
Puissance de la pompe	2 kW (2,7 CV)
Puissance totale	11 kW
Température de lavage / rinçage	60°C / 90°C
Consommation d'eau par cycle	3,5 litres
Quantité d'eau au remplissage	60 litres
Dimensions hors tout (l x p x h) ouvert	670 x 1110 x 1700 mm
Dimensions hors tout (l x p x h) fermé	670 x 760 x 1570 mm
Poids	160 kg

EXEMPLES DE SUPPORTS LAVABLES*



Bac GN
< 10 GN 1/1



Cuves

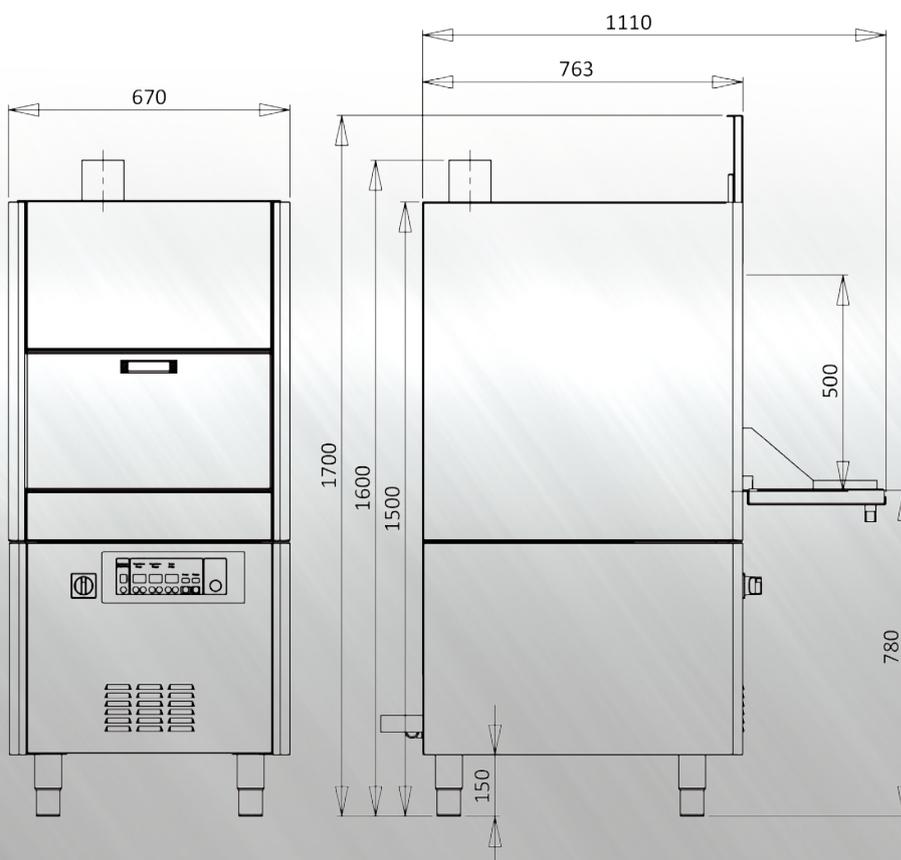


Plaque de cuisson max 600 x 400
< 10 plaques



Grille max 600 x 400
< 10 grilles

* données indicatives pour bacs GN de 20mm de profondeur et cuves de 40l - variables selon la profondeur ou la géométrie du supports à laver.



Porte 1/2 abattante 1/2 coulissante PA53

CABINE DE LAVAGE

C63 / PA63

SC
Solution
VOTRE PARTENAIRE
LAVAGE CUISSON ET SOUS VIDE

UTILISATION

Pour batteries, ustensiles, cuves, bacs GN, paniers à pains et supports (grilles, plaques, filets...). Jusqu'à 630x850 mm (hauteur de passage)

CARACTÉRISTIQUES

- Porte frontale coulissante (C) ou ½ coulissante et ½ abattante (PA)
- Inox 18/10 finition satinée
- Pompe tout inox
- Micro-interrupteur stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Surchauffeur en inox
- Chauffage par thermoplongeurs blindé
- 1 bras de lavage et 1 bras de rinçage en Inox
- Pompe doseuse de produits lessiviels
- Réglage pression : 1 manette en façade
- 2 niveaux de filtration de l'eau de lavage
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein
- Piétement réglable

+ PRODUIT

- Compacte avec une grande capacité de chargement : jusqu'à 9 plaques 600x800 ou 16 bacs GN 1/1
- Pompe de lavage puissante : 2,2 kW (3 CV)
- Consommation d'eau réduite : 3,5 l/cycle
- Système de lavage et rinçage avec bras rotatifs inférieurs et supérieurs
- 9 programmes paramétrables
- Rinçage antibactérien à 90°C
- Module de commande exportée (hors eau)

OPTIONS

- Panier fourre-tout 630x630 mm
- Grilles
- Support de plats
- Surpresseurs de rinçage en cas de pression de l'eau du réseau inférieure à 2,5 bars (section de canalisation Ø16-18 mm min.)
- Pompe doseuse de produit de rinçage au débit géré par micro-processeur
- Doseur de rinçage
- Adoucisseur



FONCTIONNEMENT / ALIMENTATION

- Cycle automatique :
 - lavage : modulable 0-10 min
 - égouttage : modulable 5-50 s
 - rinçage : modulable 5-50 s
 - égouttage : modulable 2-20 s
- Coffret de commande hors zone de maintenance
- Électrique : 400V triphasé + terre en 50 Hz
- Eau
 - ¾ pouce femelle
 - Pression requise entre 2,5 et 3,5 bars max.

SUPPORTS DE LAVAGE

- Grille de rangement 500x500 mm
- Panier de rangement 500x500 mm
- Deux conteneurs pour couverts

SC
Solution
VOTRE PARTENAIRE
LAVAGE CUISSON ET SOUS VIDE

	C63	PA63
Ouverture de porte	Coulissante	½ abattante - ½ coulissante
Hauteur de passage	850 mm	850 mm
Taille du panier	630x630 mm	630x630 mm
Rendement	15 paniers/h	15 paniers/h
Durée cycle de lavage	0 à 10 minutes	0 à 10 minutes
Puissance chauffage de bain de lavage	3 kW	3 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	6 kW	6 kW
Puissance de la pompe	2,2 kW (3 CV)	2,2 kW (3 CV)
Puissance totale	12 kW	12 kW
Température de lavage/rinçage	60°C / 90°C	60°C / 90°C
Consommation d'eau par cycle	3,5 litres	3,5 litres
Quantité d'eau au remplissage	75 litres	75 litres
Dimensions hors tout (l x p x h) ouvert	850 x 1050 x 2745 mm	815 x 1360 x 2220 mm
Dimensions hors tout (l x p x h) fermé	850 x 1050 x 2085 mm	815 x 920 x 2085 mm
Poids	280 kg	280 kg

EXEMPLES DE SUPPORTS LAVABLES*



Bac GN 1/1 et GN 2/1
< 12 bacs



Cuves



Plaque pâtissière 800 x 600
< 12 plaques

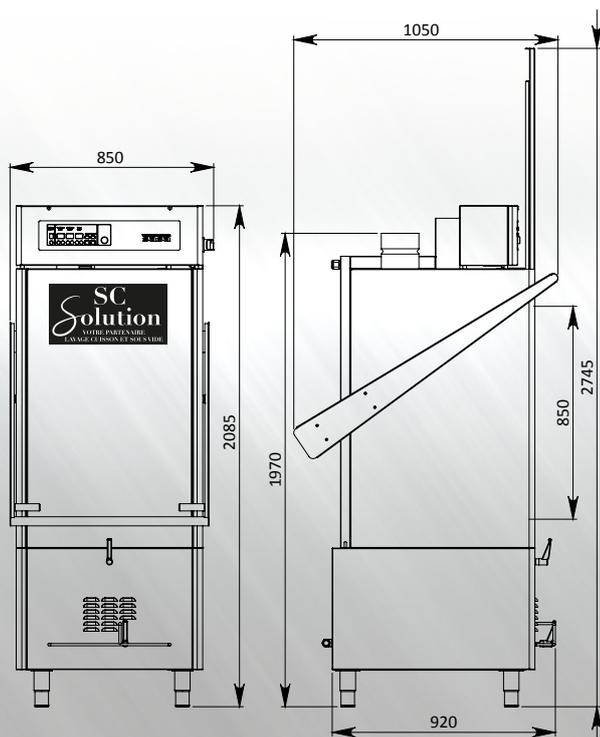


Grille 800 x 600
< 12 grilles

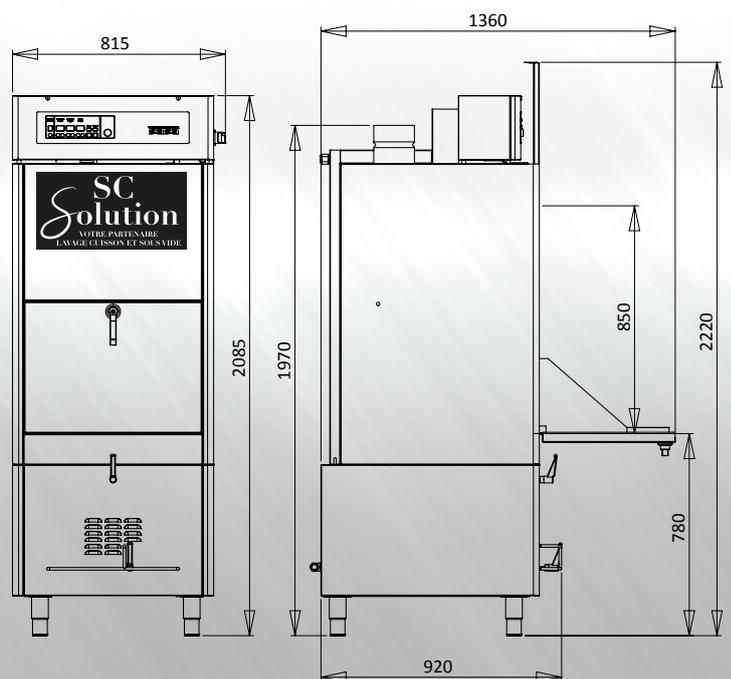


Paniers à pains

* données indicatives pour bacs GN de 20mm de profondeur et cuves de 40l - variables selon la profondeur ou la géométrie du supports à laver.



Porte coulissante C63



porte 1/2 abattante 1/2 coulissante PA63

CABINE DE LAVAGE

SC
Solution
VOTRE PARTENAIRE
LAVAGE CUISSON ET SOUS VIDE

C87 / PA87

UTILISATION

Pour batteries, ustensiles, cuves, bacs GN, paniers à pains et supports (grilles, plaques, filets...). Jusqu'à 830x850 mm (hauteur de passage)

CARACTÉRISTIQUES

- Porte frontale coulissante (C) ou ½ coulissante et ½ abattante (PA)
- Corps en inox 18/10 finition satinée
- Pompe tout inox
- Micro-interrupteur de sécurité stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Pompe doseuse de produits lessiviels
- Réglage pression : 1 manette en façade
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein
- Chauffage par thermoplongeurs blindé
- Piétement réglable

+ PRODUIT

- Très grande capacité de chargement : jusqu'à 18 plaques 800x600 ou 32 bacs GN 1/1
- Système de lavage et rinçage avec bras rotatifs inférieurs et supérieurs
- Rinçage antibactérien à 90°C
- Module de commande exportée (hors eau)
- 9 programmes paramétrables

OPTIONS

- 2 demi-paniers inox 415x830 mm
- 2 grilles inox 830x830 mm
- 2 intercalaires 800x300x200 mm
- Surpresseurs de rinçage en cas de pression de l'eau du réseau inférieure à 2,5 bars (section de canalisation Ø16-18 mm min.)
- Pompe doseuse de produit de rinçage au débit géré par micro-processeur
- Doseur de rinçage
- Adoucisseur



FONCTIONNEMENT / ALIMENTATION

- Cycle automatique :
 - lavage : modulable 0-10 min
 - égouttage : modulable 5-50 s
 - rinçage : modulable 5-50 s
 - égouttage : modulable 2-20 s
- Coffret de commande hors zone de manutention
- Électrique : 400V triphasé + terre en 50 Hz
- Eau
 - ¾ pouce femelle
 - Pression requise entre 2,5 et 3,5 bars max.

SUPPORTS DE LAVAGE

- 2 demi-paniers inox 415x830 mm
- 2 grilles inox 830x830 mm
- 2 intercalaires 800x300x200

	C87	PA87
Ouverture de porte	Coulissante	1/2 abattante - 1/2 coulissante
Hauteur de passage	850 mm	850 mm
Taille du panier	830x830 mm	830x830 mm
Rendement	15 paniers/h	15 paniers/h
Durée cycle de lavage	0 à 10 minutes	0 à 10 minutes
Puissance chauffage de bain de lavage	6 kW	6 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	6 kW	6 kW
Puissance de la pompe	5,5 kW (7,5 CV)	5,5 kW (7,5 CV)
Puissance totale	18 kW	18 kW
Température de lavage/rinçage	60°C / 90°C	60°C / 90°C
Consommation d'eau par cycle	5-6 litres	5-6 litres
Quantité d'eau au remplissage	100 litres	100 litres
Dimensions hors tout (l x p x h) ouvert	1050 x 1240 x 2750 mm	1015 x 1520 x 2220 mm
Dimensions hors tout (l x p x h) fermé	1050 x 1240 x 2085 mm	1070 x 1070 x 2085 mm
Poids	320 kg	320 kg

EXEMPLES DE SUPPORTS LAVABLES*



Bac GN
< 32 GN 1/1
et < 16 GN 2/1



Cuves



Plaque pâtissière 800 x 600
< 16 plaques

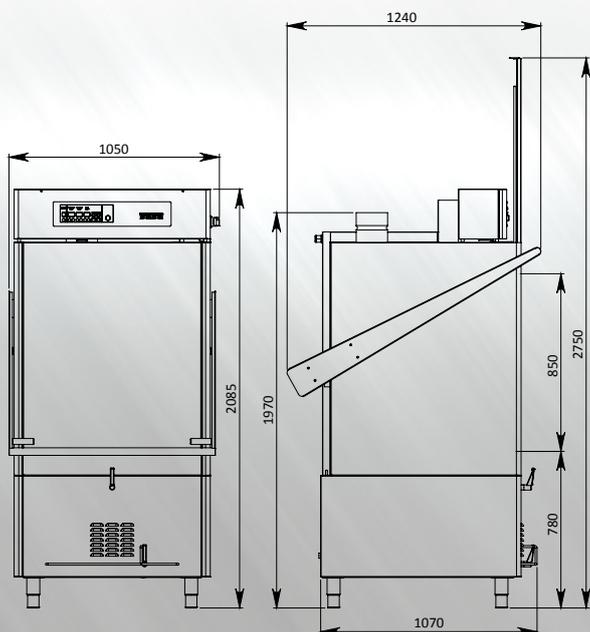


Grille 800 x 600
< 16 grilles

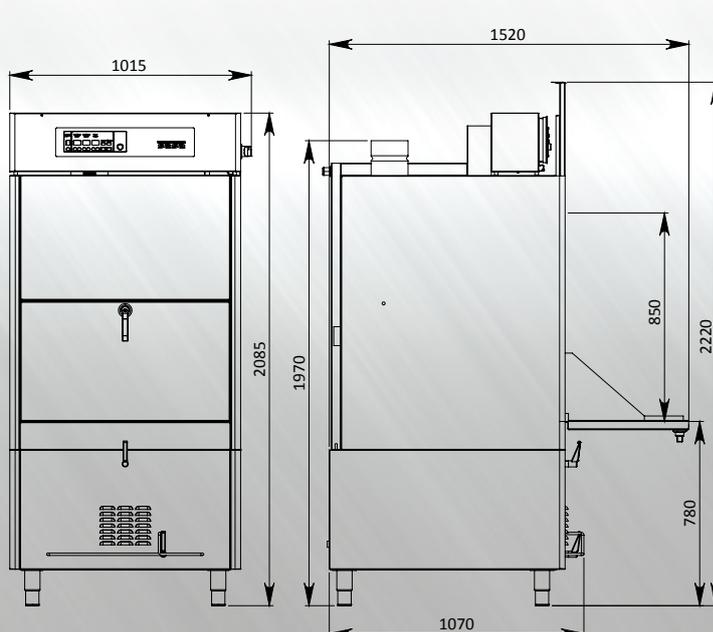


Paniers à pains

* données indicatives pour bacs GN de 20mm de profondeur et cuves de 40l - variables selon la profondeur ou la géométrie du supports à laver.



Porte coulissante C 87



Porte 1/2 abattante 1/2 coulissante PA 87

SC
Solution
VOTRE PARTENAIRE
LAVAGE CUISSON ET SOUS VIDE



CABINE DE LAVAGE DOUBLE

SC
Solution
VOTRE PARTENAIRE
LAVAGE CUISSON ET SOUS VIDE

C633 / PA633

UTILISATION

Pour batteries, ustensiles, cuves, bacs GN, panières à pains et supports (grilles, plaques, filets...). Jusqu'à 1260x850 mm (hauteur de passage)

CARACTÉRISTIQUES

- Porte frontale coulissante (C) ou ½ coulissante et ½ abattante (PA)
- Inox 18/10 finition satinée
- Pompe tout inox
- Micro-interrupteur de sécurité stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Piétement réglable
- Pompe doseuse de produits lessiviels
- Réglage pression : 1 manette en façade
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein
- Chauffage par thermoplongeurs blindé
- Piétement réglable

+ PRODUIT

- Pompes de lavage puissantes : 2x2,2 kW (2x3 CV)
- Consommation d'eau réduite pour une capacité de lavage élevé
- Capacité doublée pour un très haut rendement : jusqu'à 36 plaques 600x800 ou 32 plateaux GN 1/1
- Rinçage antibactérien à 90°C
- Module de commande exportée (hors eau)
- 9 programmes paramétrables

OPTIONS

- 2 demi-paniers inox 415x830 mm
- 2 grilles inox 630x630 mm
- 2 intercalaires 600x300x200 mm
- Surpresseurs de rinçage en cas de pression de l'eau du réseau inférieure à 2,5 bars (section de canalisation Ø16-18 mm min.)
- Pompe doseuse de produit de rinçage au débit géré par micro-processeur
- Doseur de rinçage
- Adoucisseur



FONCTIONNEMENT / ALIMENTATION

- Cycle automatique :
 - lavage : modulable 0-10 min
 - égouttage : modulable 5-50 s
 - rinçage : modulable 5-50 s
 - égouttage : modulable 2-20 s
- Coffret de commande hors zone de manutention
- Électrique : 400V triphasé + terre en 50 Hz
- Eau
 - ¾ pouce femelle
 - Pression requise 2,5 bars min.

SUPPORTS DE LAVAGE

- 2 paniers inox 630x630 mm
- 4 grilles inox 630x630 mm
- 2 intercalaires 600x300x200

	C633	PA633
Ouverture de porte	Coulissante	½ abattante - ½ coulissante
Hauteur de passage	850 mm	850 mm
Taille du panier	1260x630 mm	1260x630 mm
Rendement	30 paniers/h	30 paniers/h
Durée cycle de lavage	0 à 10 minutes	0 à 10 minutes
Puissance chauffage de bain de lavage	6 kW	6 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	2x6 kW	2x6 kW
Puissance de la pompe	2x2,2 kW (2x3 CV)	2x2,2 kW (2x3 CV)
Puissance totale	23 kW	23 kW
Température de lavage/rinçage	60°C / 90°C	60°C / 90°C
Consommation d'eau par cycle	7 litres	7 litres
Quantité d'eau au remplissage	150 litres	150 litres
Dimensions hors tout (l x p x h) ouvert	1580 x 1050 x 2750 mm	1560 x 1360 x 2220 mm
Dimensions hors tout (l x p x h) fermé	1580 x 1050 x 2085 mm	1560 x 920 x 2085 mm
Poids	580 kg	580 kg

EXEMPLES DE SUPPORTS LAVABLES*



Bac GN
< 24 GN 1/1
et GN 2/1



Cuve
2 max



Plaque pâtissière 800 x 600
< 24 plaques

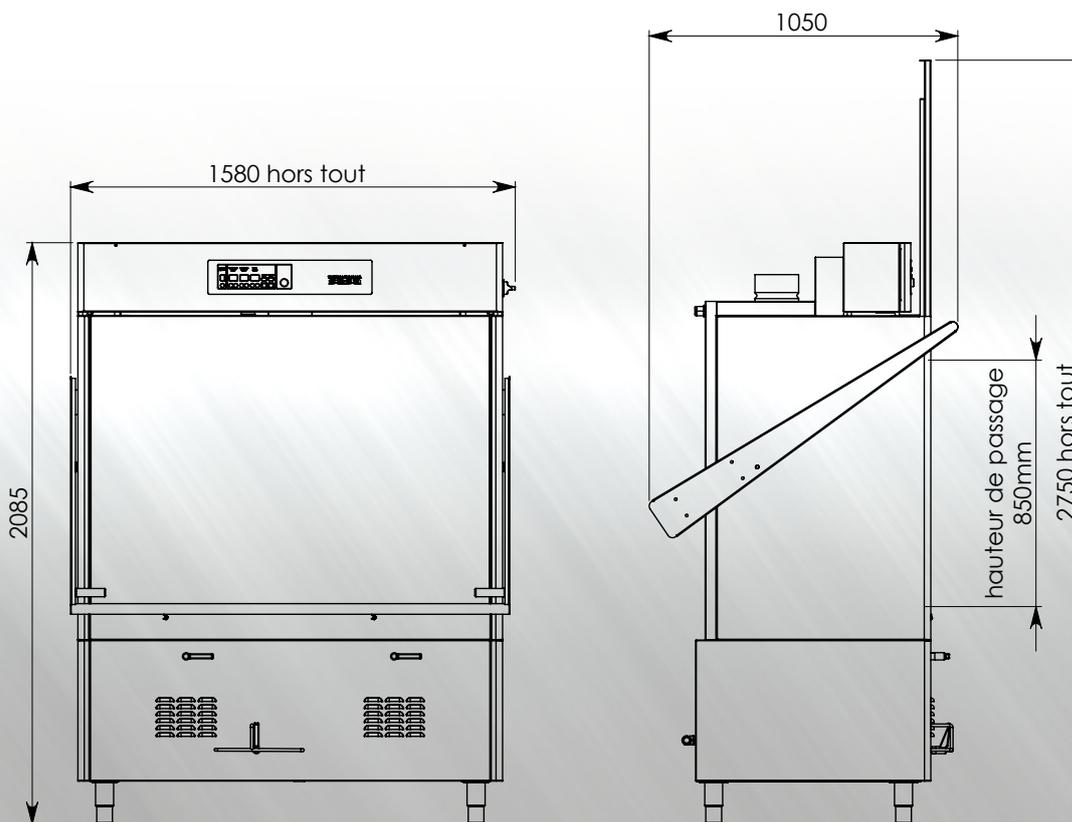


Grille 800 x 600
< 24 grilles



Paniers à pains

* données indicatives pour bacs GN de 20mm de profondeur et cuves de 40l - variables selon la profondeur ou la géométrie du supports à laver.



Porte coulissante C 633

CABINE DE LAVAGE DOUBLE



C877

UTILISATION

Pour batteries, ustensiles, cuves, bacs GN, palettes plastiques et supports (grilles, plaques, filets...). Jusqu'à 1660x850 mm (hauteur de passage)

CARACTÉRISTIQUES

- Porte coulissante
- Inox 18/10 finition satinée
- Pompe tout inox
- Micro-interrupteur stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Piétement réglable
- Pompe doseuse de produits lessiviels
- Réglage pression : 1 manette en façade
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein
- Chauffage par thermoplongeurs blindé
- Piétement réglable

+ PRODUIT

- Pompes de lavage puissantes : 2x2,2 kW (2x3 CV)
- Consommation d'eau réduite pour une capacité de lavage élevé
- Capacité doublée pour un très haut rendement : jusqu'à 36 plaques 600x800 ou 32 plateaux GN 1/1
- 9 programmes paramétrables
- Rinçage antibactérien à 90°C
- Module de commande exportée (hors eau)

OPTIONS

- ½ panier supplémentaire 830x415x190 mm
- Panier fourre-tout 830x830 mm
- Grilles 830x830 mm
- Support de plats
- Surpresseurs de rinçage en cas de pression de l'eau du réseau inférieure à 2,5 bars (section de canalisation Ø16-18 mm min.)
- Pompe doseuse de produit de rinçage au débit géré par micro-processeur
- Doseur de rinçage
- Adoucisseur



FONCTIONNEMENT / ALIMENTATION

- Cycle automatique :
 - lavage : modulable 0-10 min
 - égouttage : modulable 5-50 s
 - rinçage : modulable 5-50 s
 - égouttage : modulable 2-20 s
- Coffret de commande hors zone de manutention
- Électrique : 400V triphasé + terre en 50 Hz
- Eau
 - ¾ pouce femelle
 - Pression requise 2,5 bars min.

SUPPORTS DE LAVAGE

- 2 demi-paniers inox 830x830 mm
- 4 grilles inox 830x830 mm
- 2 intercalaires 800x300x200

Ouverture de porte	Coulissante
Hauteur de passage	850 mm
Taille du panier	1660x830 mm
Rendement	30 paniers/h
Durée cycle de lavage	0 à 10 minutes
Puissance chauffage de bain de lavage	12 kW
Puissance surchauffeur de rinçage	2x6 kW
Puissance de la pompe	2x5,5 kW (2x7,5 CV)
Puissance totale	35 kW
Température de lavage/rinçage	60°C / 90°C
Consommation d'eau par cycle	10 à 12 litres
Quantité d'eau au remplissage	240 litres
Dimensions hors tout (l x p x h) ouvert	1905 x 1240 x 2750 mm
Dimensions hors tout (l x p x h) fermé	1905 x 1240 x 2085 mm
Poids	610 kg

EXEMPLES DE SUPPORTS LAVABLES*



Bac GN
< 64 GN 1/1
et 32 GN 2/1



Cuve
2 max



Plaque pâtissière 800 x 600
< 32 plaques



Grille 800 x 600
< 32 grilles



Palette plastique
1 200 x 800
ou 1 200 x 1 000

* données indicatives pour bacs GN de 20mm de profondeur et cuves de 40l - variables selon la profondeur ou la géométrie du supports à laver.

