

LAVAOGGETTI HYPER TECH WASH PLUS - BPHTW3STRPLUS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BND212092

MODELLO
BPHTW3STRPLUS

SERIE
LAVAGGIO

CARATTERISTICHE GENERALI

Lavastoviglie professionali progettate per soddisfare le esigenze di pulizia efficiente e rapida di stoviglie e utensili in ambienti commerciali, come ristoranti, hotel e strutture alimentari simili. Le attrezzature Baron professional sono progettate per gestire un volume elevato di stoviglie e garantire standard igienici elevati in contesti commerciali.



SPECIFICHE TECNICHE

La nuova tecnologia delle lavaoggetti vi permetterà di seguire in maniera semplice ed intuitiva tutte le fasi della vostra lavapentole direttamente dal pannello di controllo. L'innovativo circuito di risciacquo, la funzione energy saving (un dispositivo che ottimizza le funzioni energetiche

evitando inutili sprechi) le prestazioni di alto livello e l'alta qualità dei materiali, rendono queste macchine estremamente competitive e versatili.

LAVAOGGETTI HYPER TECH WASH PLUS - BPHTW3STRPLUS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BND212092

MODELLO
BPHTW3STRPLUS

SERIE
LAVAGGIO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BND212092
DEFINIZIONE	BPHTW3STRPLUS LAVAOGGETTI EL. 85X72,5
DIM. LARGHEZZA	990 mm
DIM. PRODONDITÀ	885 mm
DIM. ALTEZZA	2140 mm
PESO NETTO	264 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	1050 mm
LARGHEZZA IMBALLO	950 mm
ALTEZZA IMBALLO	2290 mm
VOLUME IMBALLO	2,284 m3
PESO LORDO IMBALLO	290 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
POTENZA ELETTRICA	13.4 kW
DIMENSIONE CESTO	850x725 mm
CICLI DI LAVAGGIO	4/7/10/13 min
POMPA DI LAVAGGIO	2180W
CONSUMO ACQUA	4,3 lt

LAVAGGETTI HYPER TECH WASH PLUS - BPHTW3STRPLUS

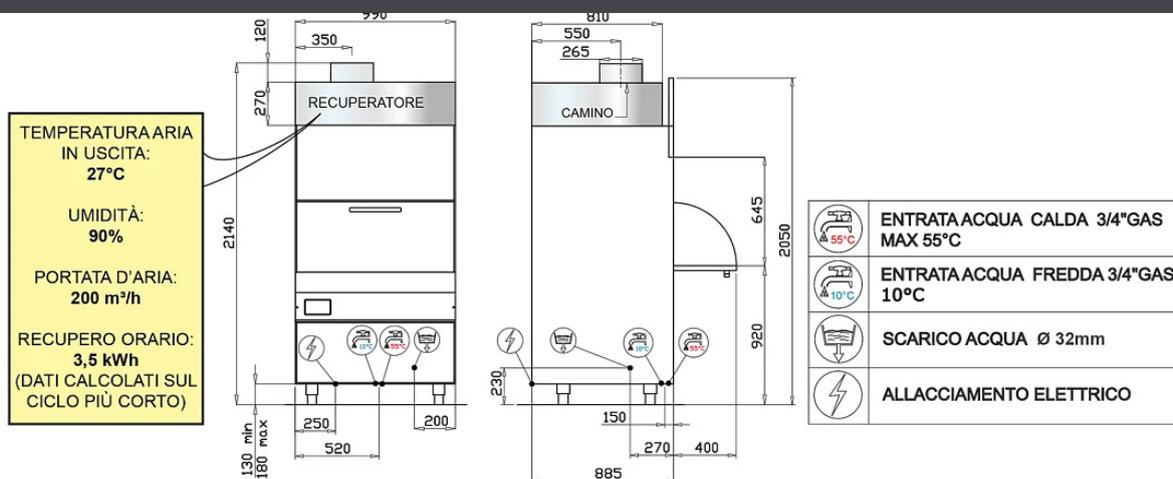
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BND212092

MODELLO
BPHTW3STRPLUS

SERIE
LAVAGGIO



DATI TECNICI				
DIMENSIONI ESTERNE				
larghezza	990 mm			
profondita'	885 mm			
altezza(piedino avvitato)	2140 mm			
PESO NETTO (versione base)	237 kg			
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	400V 3N 50Hz			
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	13360 W			
DUREZZA ACQUA	< 8 °F			
CONDUTTIVITA' ACQUA	> 200 8µS/cm			
PRESSIONE ACQUA ALIMENTAZIONE	200-400 kPa			
ALTEZZA UTILE & CESTI				
altezza utile	645 mm			
DIMENSIONE CESTI	850X725 mm			
DOTAZIONE CESTI	1XC86/A - 1XC97/A - 1X92100			
N° CICLI (minuti)	1 (4)	2 (7)	3 (10)	4 (13)
ALIMENTAZIONE ACQUA 10°C				
produzione cesti(*) (1) Cesti/h	15	8	6	4
CONSUMO ACQUA PER CICLO	4,3 L			
CAPACITA' BOILER	20 L			
RESISTENZA BOILER	9000 W			
SET. TEMPERATURA RISCIAQUO	85°C			
CAPACITA' VASCA	78 L			
RESISTENZA VASCA	6000 W			
SET. TEMPERATURA VASCA	55°C			
POTENZA POMPA LAVAGGIO	2180 W (810 l/min ^{***}) x 2			
POTENZA POMPA RISCIAQUO	250 W (150 l/min ^{***})			
pompa scarico (opzionale)	190 W (120 l/min ^{***})			
LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	71,1 dB(A)			

(*) CON TERMOSTOP DI SERIE

(***) PORTATA MASSIMA

(1) In caso di alimentazione con acqua fredda e/o in caso di più lavaggi consecutivi si potrebbero allungare i tempi di riscaldamento dell'acqua del risciacquo finale fino al raggiungimento della temperatura ottimale. Conseguentemente, il tempo totale del ciclo di lavaggio potrebbe aumentare.

N.B. A TERMINE DI LEGGE CI RISERVIAMO LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DI

PAGINA 1 / 1

LAVAGGETTI HYPER TECH WASH PLUS - BPHTW3STRPLUS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BND212092

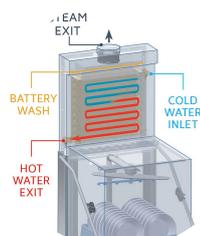
MODELLO
BPHTW3STRPLUS

SERIE
LAVAGGIO

PRODUCT'S RANGE PLUS



Porta in doppia parete



Sistema RT che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione. Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



Risciacquo a pressione stabilizzata e temperatura costante dell'acqua del boiler a 85°C. Grazie al boiler atmosferico si evita la miscelazione di acqua di rete nella fase di risciacquo. Il sistema PLUS inoltre, garantisce un maggior controllo ed il corretto dosaggio di brillantante ad ogni ciclo.



Vasca totalmente stampata. Bracci lavaggio/risciacquo in acciaio inox indipendenti