TÚNELES DE ARRASTRE - SERIE TOP

EVO 252-4P + B. ACLARADO + PRELAVADO

adler 2012
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

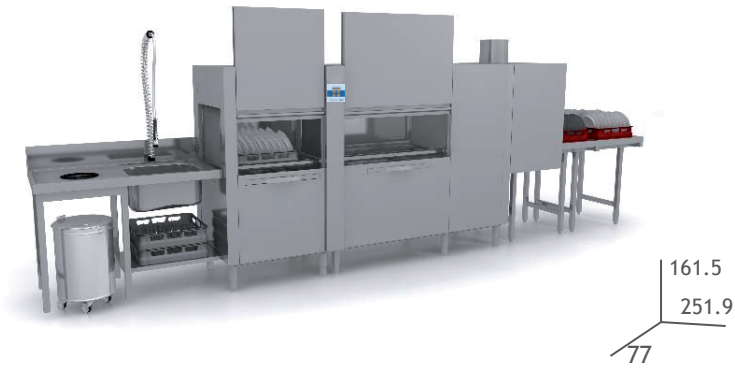
Los NUEVOS TÚNELES DE ARRASTRE ofrecen al usuario enormes ventajas con la mejor reación calidad/precio.

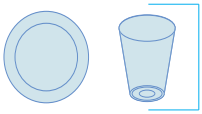
Gama compacta de lavavajillas, perfectamente articulados, permitiendo al usuario lavar con la máxima eficiencia, rapidez y bajos costes, tanto en la instalación como en su uso.

Versión Top: altas prestaciones, y reducción de gastos de hasta de un 23% con respecto a la versión básica. Con un consumo de 1 litro/cesta. Más versátil y productivo por su avanzado sistema de clarado y enjuagado adaptativo.

Están construidos con sistema de calidad certificado ISO 9000, respetando el ambiente según la certificación ISO 14000; bajo la marca CE y el sistema de alimentación hídrica responde a la normativa WRC.

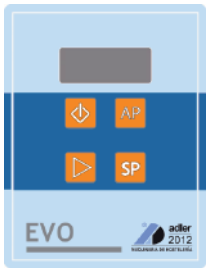
El consumo de agua se adapta a la productividad y al tipo de carga, reduciendo el coste en cada lavado, ofreciendo resultados óptimos.





ALTURA ÚTIL 45 cm

INTERFAZ DE USUARIO



Pantalla LED de 4 dígitos.
Controles:
- Temperatura tanque y calderín
- Horas funcionamiento
- Autodiagnóstico

PROGRAMAS

SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.

SUCIEDAD LIGERA
Indicado para la suciedad reciente y/o ligera.

LAVADO SANITARIO
Tiempo de contacto de 120" según la norma DIN 10534.

LAVADO CRISTALERÍA
Enjuagado a 65°C, ciclo especial para proteger de un desgaste prematuro la cristalería.

CARACTERÍSTICAS INNOVADORAS

- Mayor productividad
- Ahorro de costes
- Fácil de usar
- Versatilidad
- Facilidad de limpieza
- Seguridad y calidad en sus componentes

DE SERIE

Doble pared integral	Enjuagado constante
Puertas aisladas térmicamente	Enjuagado adaptativo
Tanques estampados	Lavado temporizado
Dobles filtros tanque	Economizador de enjuagado
Triples filtros extraíbles progresivos	Túnel de secado
Lavado de alta eficiencia	Intenfaz Smart LED
Bombas de doble flujo	4 programas de lavado
Prelavado pesado	Regulación electrónica de la velocidad

REFRIMAK HOSTELERIA S.L. refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

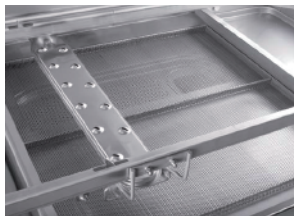
TÚNELES DE ARRASTRE - SERIE TOP

EVO 252-4P + B. ACLARADO + PRELAVADO

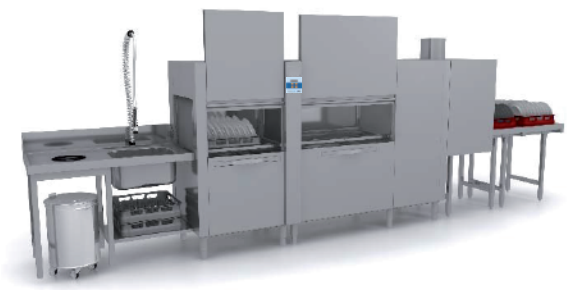
Dimensiones (LxPxH)	251.9 x 77 x 161.5 cm
Pot. bomba prelavado	1.500 W - Doble salida
Temp. prelavado	45 ºC
Capacidad cuba	70 l.
Resistencia cuba	10.500 W
Bomba lavado	Doble salida
Pot. bomba lavado	2.700 W
Temperatura lavado	60ºC (63)
Capacidad calderín	17 l.
Resistencia calderín	12.500 W
Pot. Bomba pre-aclarado	200 W
Temperatura aclarado	85ºC (65)
Consumo aclarado	160mín/220máx l/h
Lavado ligero	270 cestas/h
Lavado medio	200 cestas/h
Lavado sanitario	140 cestas/h
Lavado vasos	140 cestas/h
Pot. máx 50ºC Standar sin conmutación cuba/calderín	28.200 W

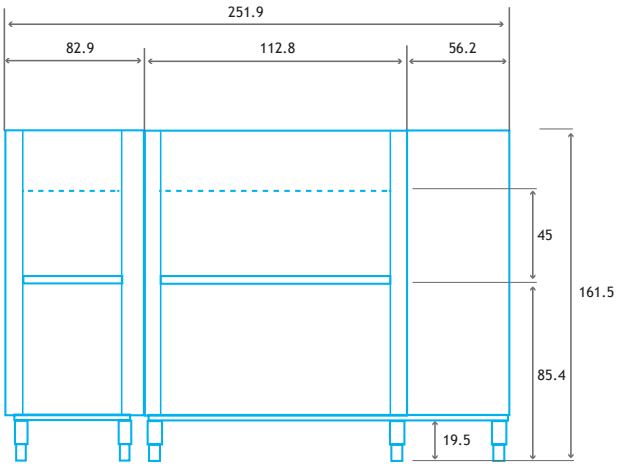
adler 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

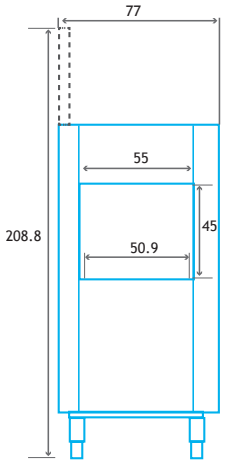
FILTROS EXTRAIBLES



Los módulos de prelavado y lavado disponen de un prefiltro para recoge la suciedad más gruesa antes de que alcance el tanque de lavado. Se puede extraer sin abrir la puerta y puede vaciarse en pocos segundos. En las máquinas con prelavado el segundo prefiltro con red fina densa realiza una filtración progresiva de la suciedad, y mantiene extremadamente limpia el agua en el tanque de lavado.







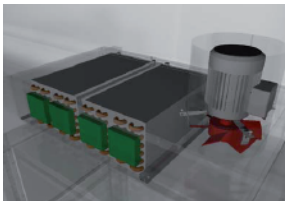
REFRIMAK HOSTELERIA S.L. refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

TÚNELES DE ARRASTRE - SERIE TOP

EVO 252-4P + B. ACLARADO + PRELAVADO

adler 2012
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

RECUPERADOR DE CALOR

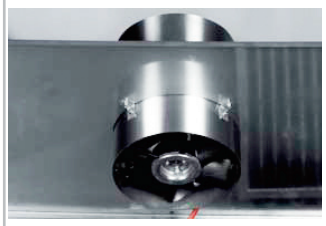


Utiliza un sistema de alta eficiencia condensando el vapor latente para calentar el agua del calderín, ahorrando hasta 8 kW/h.

Versión estándar
P.V.P.: 3.975 €

Versión agua osmotizada
P.V.P.: 7.850 €

COLLARÍN ASPIRACIÓN VAPOR



Ø 25

H 21 cm

700 m^3/h

200 W

P.V.P.: 1.150 €

SECADO EN LÍNEA

Este módulo opcional de 600 mm utiliza aire a 70ºC procedente del exterior y calentado por un intercambiado de 6 kW. Un turboventilador radial envia el flujo a dos bocas superiores.

1.400m^3/h 6KW
P.V.P.: 4.675 €

1.400m^3/h 9KW
P.V.P.: 5.025 €

SECADO DE ÁNGULO

Sustituye el secado en línea, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.

83x88x178 cm

6kW P.V.P.: 9.200 €
9kW P.V.P.: 9.500 €

PRELAVADO EN ÁNGULO

Sustituye el prelavado en línea en los modelos NLT197 y EVO197, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.

P.V.P.: 2.400 €

DOSIFICADORES DETERG. Y ABRILLANTADOR

Peristálticos de regulación electrónica, montados internamente en la máquina.

P.V.P.: 415 €

INTERRUPTORES DE EMERGENCIA

Del tipo de rearme manual se posicionan en entrada o en salida según la disposición de la zona de lavado.

P.V.P.: 195 €

REDUCTOR DE PRESIÓN CON MANÓMETRO

Para la gama Estándar es indispensable cuando la presión de entrada de agua es superior a 4 bares dinámicos.

P.V.P.: 280 €

REFRIMAK HOSTELERIA S.L. refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64