TÚNELES DE ARRASTRE - SERIE ESTÁNDAR

NLT115-60/120

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

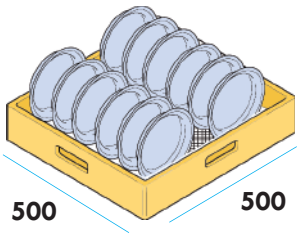
Gama compacta de lavavajillas, perfectamente articulados, permitiendo al usuario lavar con la máxima eficiencia, rapidez y bajos costes, tanto en la instalación como en su uso.

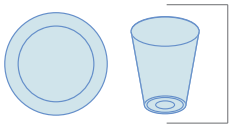
Versión Estándar: con buenas prestaciones y un ahorro en agua y electricidad, de los más bajos de su categoría, hasta 1.3 litros/cesta. **2 programas de lavado.**

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.

- Fabricación modular.
- Altura útil 450 mm.
- Doble pared. Puertas dobles pared aislada.
- Cubas totalmente estampadas.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros integrados en cuba.
- Filtrado secuencial.
- Filtros de seguridad en la aspiración.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Bombas de doble flujo.
- Brazos de lavado.
- Funcionamiento de “cepillo hidráulico”.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Aclarado integrado.
- Brazos de aclarado.
- Lavado temporizado.
- Regulación electrónica de la velocidad
- Economizador de aclarado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.





ALTURA
ÚTIL
450 mm

LÍNEA ESTÁNDAR

SUCIEDAD MEDIA
Programa de uso general.

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

TODO TIPO DE CESTAS 500X500

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

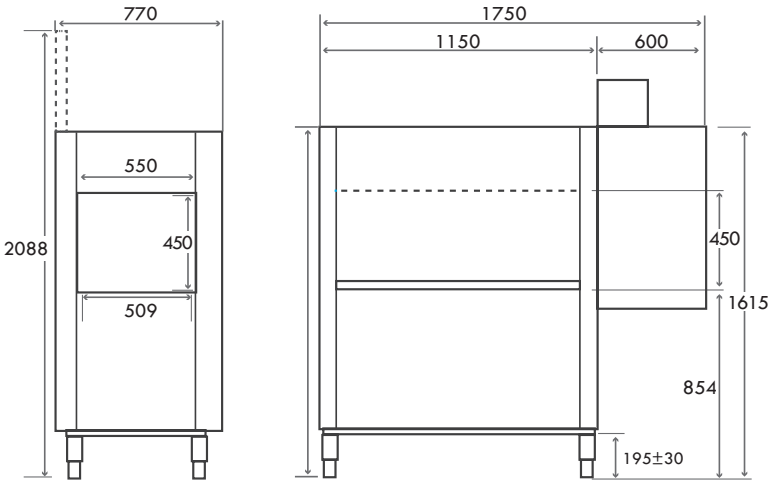
TÚNELES DE ARRASTRE - SERIE ESTÁNDAR

NLT115-60/120

Características técnicas

Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 mm
Pot. bomba prelavado	-
Temperatura prelavado	-
Capacidad cuba	70 l.
Resistencia cuba	10.500 W
Bomba lavado	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.500 W
Temperatura lavado	60ºC
Capacidad calderín	17 l.
Resistencia calderín	9.500 W
Pot. Bomba pre-aclarado	-
Temperatura aclarado	82ºC
Consumo aclarado	160 l/h
Ciclo Lavado ligero	120 cestas/h
Ciclo Lav. sanitario	60 cestas/h
Pot. máx 50ºC estándar conmutación cuba/ calderín	22.000 W

Medidas



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

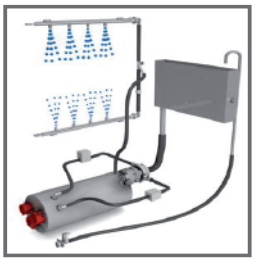
TÚNELES DE ARRASTRE - SERIE ESTÁNDAR

NLT115-60/120

MEJORAS TÉCNICAS

Los túneles de arrastre cuentan con tecnologías, varias patentadas, que se han desarrollado para reducir el consumo mínimo hasta un 40%, 1 litro de agua por cesta (según modelos). ADAPTACIÓN SEGÚN NECESIDADES. El consumo de agua se adapta a la productividad y al tipo de carga, reduciendo el coste en cada lavado, ofreciendo resultados óptimos.

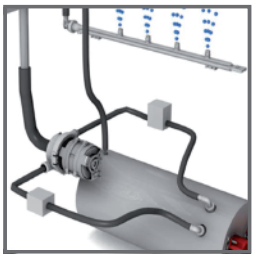
REDUCCIÓN DE COSTES



· Enjuague

La alimentación mediante sistema con break-tank conforme a las normas WRC; bomba de enjuagado con tecnología de doble envío.

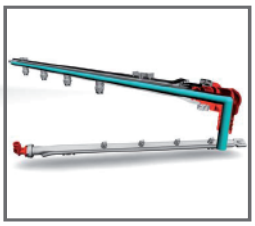
El calentamiento se efectúa por medio de una caldera dotada de tres resistencias en aleación Incoloy 800 que alimenta un par de brazos de enjuagado final a través del variador de flujo.



· Caudal

Variación del caudal acorde a las necesidades de consumo según velocidad de avance.

Permite ahorrar: agua, electricidad y productos de lavado.



· Brazos de lavado

Cada brazo lleva 12 orificios para la salida del agua. Con este diseño se genera una cortina de agua formada por lamas de agua extremadamente estables y muy próximas unas de otras. Los brazos están situados muy cerca unos de otros de modo que las lamas de agua realizan la función de una verdadero estropajo hidráulico que arranca eficazmente la suciedad del plato.

Fabricados en matriz de resina con carga isótropa de fibra de vidrio y microgránulos de talco. Impresos por inyección y soldados con tecnología de vibración. Al ser de material compuesto son más ligeros, seguros, fáciles de limpiar y más duraderos.

Boquillas pulverizadoras en acero inox, que varían según el enjuagado.

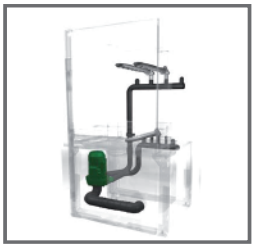
MAYOR PRODUCTIVIDAD

· Lavado

La bomba es de doble salida de 1,5 kW tiene un rendimiento equivalente a 1 bomba de 2 kW. Alimentando las 36 boquillas direccionales colocadas en 3 brazos de 40 cm de longitud.

El agua sale de las boquillas en forma de lámina estrecha, muy estable y concentrada, ofreciendo resultados óptimos de lavado.

Programas estándar: agua 60ºC.



· Prelavado (según modelos)

Módulo de 82 cm de longitud. Completo sistema de lavado de 3 brazos. La suciedad más fuerte se elimina aquí y es recogida por un primer filtro.

Hay un filtro en superficie que lleva la suciedad a un cesto extraíble. Y un tercero está en la aspiración de la bomba.

· Arrastre

Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras que la corredera de transporte se desliza sobre patines de material sintético antifricción. Motor de avance de 500 V, conversión del movimiento por medio de excéntrico y patín oscilante. Guía de cestas con doble vía lateral para dejar la zona central del cesto completamente libre para el paso del agua. Dimensiones útiles de la boca de paso: 500 x 430 mm.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

· Accesibilidad

Todos los módulos están dotados de puertas contraequilibradas de apertura total que permiten un acceso fácil a cualquier punto de la cámara de lavado. A los componentes eléctricos e hidráulicos principales se accede para el mantenimiento quitando los paneles anteriores, obteniendo también en este caso una superficie completamente libre.

· Construcción

De doble pared en estampación, tanque de lavado autolimpiables, sin tuberías internas, puertas doble pared y contraequilibradas de fácil apertura. Brazos de lavado y enjuagado fácilmente extraíbles para su mantenimiento, cortinas de separación de módulos de material plástico para uso alimentario extraíbles sin el uso de herramientas.

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