

3,729.00 €

2,871.33 €



Lavavajillas industrial SILANOS SECURA A060 con panel de mandos electrónico con pantalla tft grande. El silanos Secura es un lavavajillas industrial que **certifica la normativa HACCP**.

Con un programa especial de lavado que **garantiza un grado de desinfección equivalente al 90% de la carga bacteriana**.

Catálogo de Lavavajillas Industriales

Lavavajillas industrial SILANOS SECURA A060 con panel de mandos electrónico con pantalla tft grande. El silanos Secura es un lavavajillas industrial con un **programa de termodesinfección** de 30 segundos a 85°C que **certifica la normativa HACCP**.

Ciclos de Lavado:

HIGIENIZACIÓN REF. DIN10512

- Ciclo 90 seg. 55°C, 85°C x 13 seg.
- Ciclo 120 seg. 55°C, 85°C x 13 seg.

TERMODESINFECCIÓN REF. EN15883

- Ciclo 120 seg. 65°C, 85°C x 30 seg.
- Ciclo 180 seg. 65°C, 85°C x 30 seg.

CICLO INTENSIVO H

- Ciclo secuencial de 14 min. compuesto de:

Prelavado - Remojo - Preaclarado - Lavado 65°C - Desagüe aclarado 85°C x 30 seg. - Autolavado - Desagüe final.

Características técnicas:

- Dimensiones: 604 x 633 x 838mm
- Dimensiones cesta: 500x500
- Potencia total: 6,55KW
- Altura útil puerta: 37,5cms
- Voltaje: 3x40N/PE/50Hz
- Resistencia del calderin: 6kw
- Resistencia de la cuba: 2kw
- Bomba de lavado /caudal: 0,55KW / 287 l/m
- Bomba de aclarado / caudal (l/m): 0'18kw/130l/m
- Agua: Temperatura/Presión/Dureza 30º / 200-400 kPa / 7-12ºF
- Temperatura lavado/aclarado: 55ºC/85ºC
- Cuba/calderin/Consumo x ciclo: 11 l. / 7'5 l. / 5'5 l.
- Capacidad cesta platos: 18
- Descalcificador incorporado Opcional
- Bomba de desagüe SI
- Circuito separado de lavado y aclarado que impide la contaminación entre el agua de lavado y el aclarado.
- Sistema de descalcificador integrado con resinas de intercambio iónico.
- Doble filtro extraíble en la cuba.
- Cuba completamente moldeada con esquinas redondeadas y fondo inclinado hacia los filtros.
- Guías de cesta estampadas con esquinas redondeadas.
- Puerta y máquina construidas con doble pared en acero inoxidable AISI 304.
- Estructura y componentes diseñados para un uso intensivo.
- Panel de control electrónico con pantalla TFT de 45x60 mm, en color de alta resolución con visualización directa de temperaturas, fases de procesamiento y

eventuales anomalías.

- Dos niveles de menú: un menú para el operador y otro para el técnico protegido por código.
- Dispensador de abrillantador y detergente peristáltico ajustable desde el panel de control.
- Sistema STAND-BY para ahorro de energía.
- Sistema SOFT START con arranque progresivo de la bomba de lavado.
- Sistema de aclarado HY-NRG a través del break tank, la bomba de aumento de presión y el calderín aislado mantienen constante tanto la temperatura como la presión del agua utilizada en el aclarado.
- Puerta contrabalanceada para uso ergonómico.
- Brazos de lavado y aclarado rotativos e independientes en acero inoxidable

En resumen:

Por sus características **permite lavar y desinfectar la vajilla** en bares, restaurantes, residencias de ancianos, hospitales, escuelas, así como instrumentos no críticos en hospitales y residencias.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 604 x 633 x 838mm