



Lavaoggetti

elettrobar
The Benefit Makers



Lavaoggetti Elettrobar

Elettrobar propone un'innovativa generazione di lavaoggetti con un'offerta di prodotti variegata che, per dimensioni, interfacce di utilizzo e tecnologie impiegate, risponde a ogni esigenza dell'utente nel lavaggio degli utensili delle più svariate forme, dimensioni e peso.

L'offerta si articola su quattro gamme:

Mistral X: una sottobanco e una frontale con cesto da 50x60 cm

Mistral LX: una sottobanco e una frontale full-optionals con cesto da 50x60 cm e interfaccia con schermo LCD multicolor

Niagara: due modelli con cesto da 56x63 cm differenziati dalla luce utile della porta

River: quattro modelli full-optionals con interfaccia schermo LCD multicolor e versioni dotate di recuperatore di calore



Vantaggi nell'utilizzo di una lavaoggetti

Risparmio di tempo

A seconda del tipo di sporco, selezionando uno dei cicli disponibili, in pochi minuti si possono lavare utensili che con il lavaggio manuale richiederebbero molto più tempo considerando anche il tempo necessario per l'asciugatura. Il risparmio di tempo è maggiore in particolare con oggetti più difficili da trattare manualmente per la loro forma particolare quali ceste, grandi vasche di planetarie o pentolame pesante in genere.

Consumi ridotti

Rispetto al lavaggio manuale l'utilizzo di una lavaoggetti permette di risparmiare oltre il 50% dell'acqua ed il 70% del detergente, dal momento che si possono utilizzare prodotti più efficaci che operano in un ambiente a temperatura molto più alta e, soprattutto, sono dosati esattamente ad ogni lavaggio grazie alle pompe peristaltiche a controllo elettronico di cui sono dotate tutte le nostre macchine.

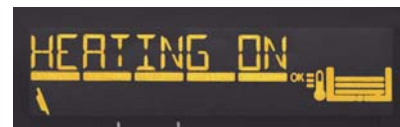
Massima igiene

A differenza del lavaggio manuale dove la temperatura dell'acqua non supera i 50 °C e si usano detergenti tendenzialmente neutri, con l'utilizzo di una lavaoggetti il lavaggio avviene ad una temperatura compresa fra 60 e 65 °C e arriva fra 80 e 85 °C nel risciacquo; inoltre si utilizzano detergenti specifici ad alto grado di alcalinità che hanno grande efficacia ed un notevole potere germicida. Alcuni modelli sono inoltre dotati di un ciclo di sanitizzazione termica secondo la normativa europea EN- ISO 15883-1/3.



elettrobar

Semplicità d'uso



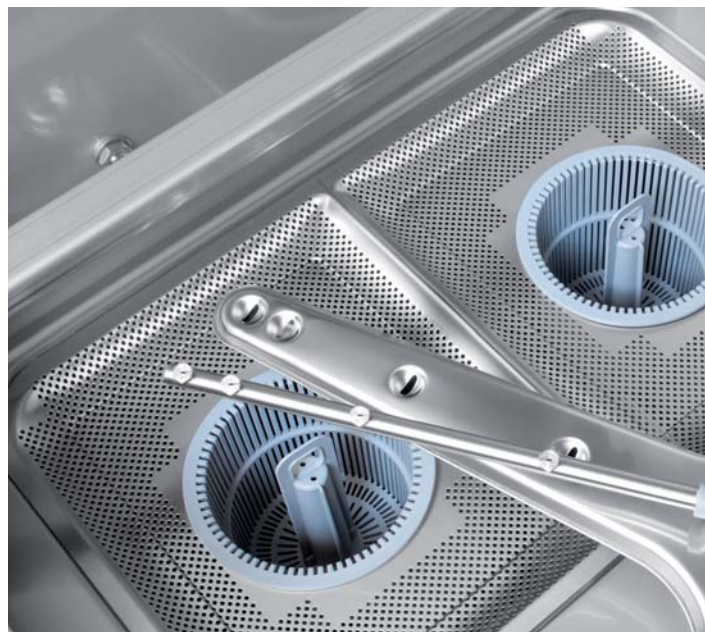
Le macchine ELETTOBAR sono disegnate per offrire la massima facilità d'uso ed ergonomia, grazie ad accorgimenti quali la porta suddivisa in due metà interconnesse per una apertura facile e stabile, i cesti contenitori in acciaio inox dotati di pattini di scorrimento in materiale plastico antifrizione per semplificare e velocizzare le operazioni di carico e scarico, il sistema automatico di dosaggio dei prodotti detergenti che evita di dovere intervenire manualmente ogni pochi cicli. Le interfacce utente, sia quella ELI con schermo a LED dei modelli Mistral X e Niagara sia quella ESI con schermo LCD a colori che equipaggia le versioni Mistral LX e River, sono pensate per favorire un utilizzo intuitivo del prodotto in considerazione del frequente turnover cui è molto spesso soggetto il personale addetto e che richiede pertanto di ridurre al minimo il tempo richiesto per la formazione al corretto utilizzo.

Le lavaggio, per loro stessa natura, si trovano ad affrontare tipologie di oggetti e gradi di sporco molto diversi fra di loro, dalle teglie da forno alle pentole, dai piatti alle ceste da pane. Per questo è importante una vasta scelta di programmi che non hanno semplicemente durate differenti, come accade per la maggior parte dei prodotti concorrenti, ma che hanno parametri di funzionamento, temperatura, tempo, logica del ciclo, consumo d'acqua ottimizzati per i diversi impieghi.

La tabella sottostante mostra la totalità dei programmi disponibili e le loro caratteristiche, mentre il loro numero è legato al modello ed al livello di allestimento prescelto.

PROGRAMMA	UTILIZZO PREVALENTE	Durata min. sec.	Lavaggio °C *	Risciacquo °C *	Consumo litri/ciclo			
					MISTRAL 241X/242X MISTRAL 241LX/242LX	NIAGARA 243/244 RIVER 345/346	RIVER 347	RIVER 348
ProFessional 2	Uso generale - sporco leggero	120	55	80	2,4	3	4	6
ProFessional 4	Uso generale - sporco medio	240	60	82	3	3,5	6	8
ProFessional 6	Uso generale - sporco pesante	360	65	85	3,5	3,5	6	8
ProFessional 8	Uso generale - sporco pesante	480	65	85	3,5	4,5	6	8
ProFessional 10	Uso generale - sporco pesante	600	65	85	3,5	4,5	6	8
ProSelf	Lavaggio automatico camera	120	n.s.	80		3		
ProClean	Autopulizia e scarico automatico	240+	15	n.s.	25,4	40	72	137
ProDrain	Scarico automatico	n.s.	n.s.	n.s.				
ProLong	Durata determinabile dall'utente	720	60	82	3,5	3,5	6	8
ProEco	Lavaggio a bassa temperatura - sangue e amidi	300	45	80	3,5	3,5	6	6
ProActive 5	Intensivo con prelavaggio automatico	300	65	85	5	6	8	10
ProActive 7	Intensivo con prelavaggio automatico	420	65	85	5	6	8	10
ProPlates	Per piatti	90	60	82	2			
ProSan	Sanitizzazione a norma EN-ISO 15883-1/3	auto	70	85	3,5			
ProSteel	Programma specifico posate	720	72	88	3,5			

Facilità di pulizia



Tutti i modelli sono dotati di filtri a vassoio in acciaio inox che coprono totalmente la vasca di lavaggio ed hanno lo scopo di trattenere e concentrare lo sporco grossolano, in modo che non transiti nella pompa e vada poi a posarsi all'interno della camera di lavaggio. Per la pulizia a fine turno è presente un ciclo di autolavaggio il cui funzionamento varia a seconda dell'allestimento prescelto.

Qualità e affidabilità

Le lavaoggetti ELETTOBAR, progettate per la massima affidabilità, utilizzano componenti di qualità che frequentemente, come nel caso delle pompe o della scheda elettronica, vengono prodotti appositamente su nostra specifica. L'intero processo, dalla progettazione alla produzione ed al controllo finale (svolto sul 100% della produzione) è organizzato secondo gli standard più rigorosi ed aggiornati ed è certificato ISO 9001.

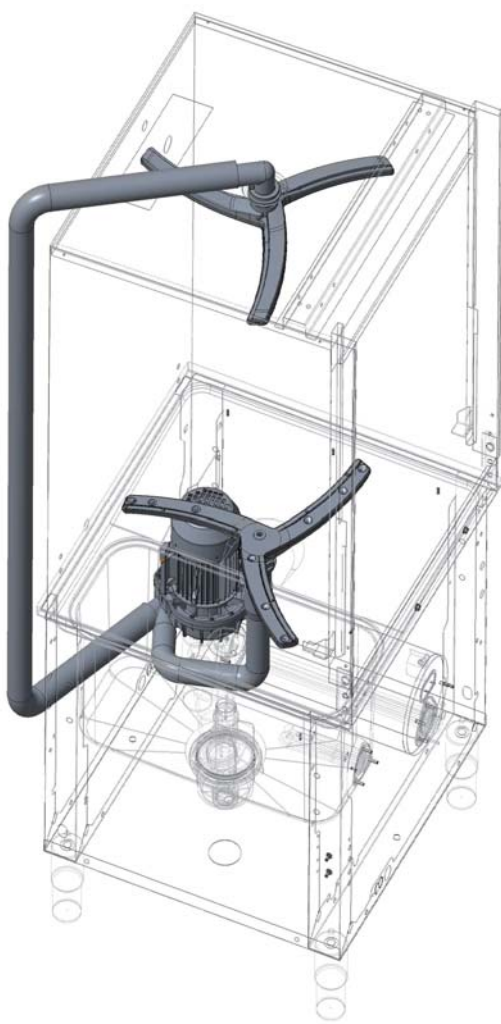
Elettrobar ha anche una grande attenzione all'ambiente, concretizzata attraverso l'ampio uso di materiali riciclabili ed un processo produttivo a basso impatto ambientale, certificato secondo lo standard ISO 14001.

I prodotti Elettrobar sono assistiti da una capillare e qualificata rete di assistenza. Per facilitare al massimo il loro lavoro abbiamo aumentato al massimo la comunanza di parti fra i diversi modelli. Rispetto alla generazione precedente il numero di ricambi necessari per la gestione di tutti i prodotti si è ridotto notevolmente e questo implica maggiore tempestività ed efficacia, senza le perdite di tempo dovute all'approvvigionamento dei pezzi per la sostituzione.

Elettrobar provvede direttamente alla formazione continua dei propri rivenditori e centri assistenza.



Tecnologie



Sistema di lavaggio EWT

Il concetto di pompa a doppio flusso "EWT" è una tecnologia proprietaria di Elettrobar che permette di evitare qualsiasi brusca variazione di direzione del flusso d'acqua fra la pompa ed il braccio di lavaggio, come accade invece per le pompe di concezione tradizionale che necessariamente devono avere in qualche punto del circuito un partitore di flusso che divida l'acqua fra quella destinata al lavaggio superiore e quella destinata al lavaggio inferiore.

È proprio in questo punto che si generano la maggior parte delle perdite di potenza e del rumore.

In questo modo una quota molto maggiore dell'energia fornita dalla pompa raggiunge gli oggetti trattati.

Questo fa risparmiare energia ed offre a parità di potenza una efficacia maggiore anche del 25%.

Presente su tutti i modelli.

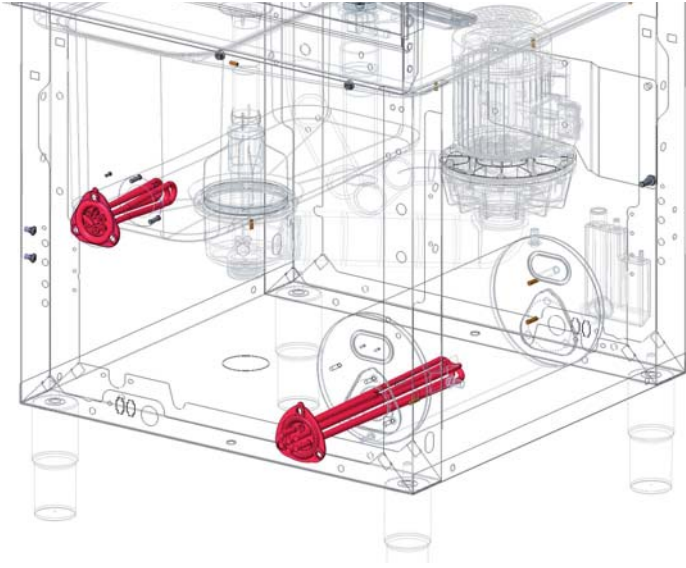


Braccio di lavaggio HiTech

Realizzato in materiale composito di altissima qualità è significativamente più leggero, ma anche più resistente agli urti ed alle aggressioni chimiche, rispetto ad uno analogo in acciaio. Questo si traduce in una più agevole rotazione ed in una migliore distribuzione dell'acqua di lavaggio, che non deve essere utilizzata per far girare il braccio ma va tutta a lavare gli oggetti all'interno. Assieme alla pompa a doppio flusso costituisce il cuore del sistema di lavaggio ad alta efficienza che caratterizza tutta la produzione Elettrobar. Il braccio di risciacquo integrato complanare evita poi qualsiasi interruzione dei getti di lavaggio, migliorando ancora efficienza ed efficacia del sistema.

Il braccio HiTech è associabile a pompe di potenza fino ad 1,5 kW.

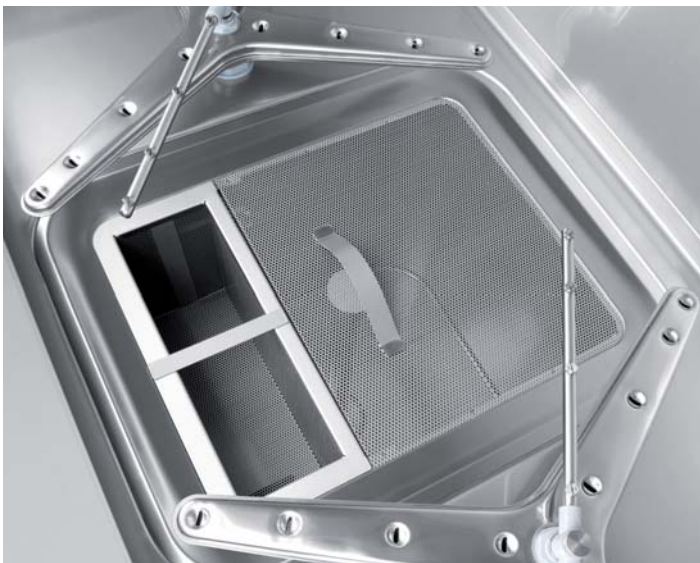
Presente su tutti i modelli esclusi River 347 e 348 che, dotate di pompe da 2,7 kW, montano bracci in acciaio inox.



Sistema di riscaldamento potenziato EHW

È una tecnologia studiata per evitare la drammatica riduzione della temperatura di lavaggio quando si fanno più cicli consecutivi che si ha nelle macchine tradizionali, in cui le resistenze di vasca e boiler sono interbloccate e lavorano alternativamente. Con EHW invece la vasca ed il boiler sono indipendenti e la temperatura di ciascuno di essi è controllata da un circuito elettronico separato che attiva la resistenza quando e per tutto il tempo necessario; in questo modo, nel caso di lavaggi consecutivi, la temperatura della lisciva in vasca è anche di 10 °C superiore. Lavare a temperatura più alta vuol dire avere un miglior risultato sullo sporco, una migliore efficienza del detersivo ed una più rapida asciugatura.

Presente su tutti i modelli escluso River 348.



Sistema di risciacquo ERT

È un sistema di risciacquo che integra una potente pompa elettrica ed un boiler non pressurizzato alimentato tramite un break tank, dispositivo idraulico che evita qualunque ritorno di acqua dall'interno della lavautensili alla rete di alimentazione, conformemente alle normative ed alle migliori pratiche del mercato. I vantaggi di questa tecnologia sono significativi: costanza della pressione di lavaggio, costanza della temperatura di lavaggio e costanza della portata di lavaggio indipendentemente dalle condizioni di approvvigionamento idrico. Ecco perché ERT appartiene a pieno titolo alla tecnologia CRP (Constant Rinse Performance, prestazioni di risciacquo costanti) che si ritrova in tutti i modelli di punta della produzione Elettrobar.

Presente su tutti i modelli delle gamme Mistral LX e River.



Sistema di scarico EDT

Con EDT ci si avvale di un sistema di controllo del livello dell'acqua in vasca totalmente digitale e di una pompa scarico integrata; al termine della fase di lavaggio alcuni secondi di pausa permettono ai residui solidi di sedimentare sul fondo della vasca, quindi la pompa preleva una determinata quantità di acqua aspirandola dal fondo così da rimuovere anche i residui ed il risciacquo successivo reintegra esattamente la stessa quantità di lisciva. Rispetto al tradizionale sistema di scarico con troppo pieno dunque l'efficacia di EDT ricambio d'acqua è del 100 % e la mantiene più pulita più a lungo. Gli effetti positivi sono una migliore efficacia del risciacquo, quindi la possibilità di usare meno acqua, una miglior efficacia del detersivo, un più alto numero di cicli prima di dover ricambiare l'acqua in vasca; il tutto si traduce in un significativo risparmio di denaro.

Presente su tutti i modelli escluse le versioni Niagara 243D e 244D.

elettrobar

mistral 241X 242X - 241LX 242LX

Lavaoggetti/lavateglie caratterizzati del cesto 50x60 cm e dalle dimensioni ridotte che ben si adattano ai locali con spazi ridotti, rappresentano la soluzione ideale per lavare con risultati eccellenti gli utensili comunemente utilizzati nei laboratori di pasticcerie, gelaterie, panifici e gastronomie.

La costruzione è robusta, finalizzata ad una lunga durata, alla massima resistenza alle sollecitazioni ed al contenimento delle emissioni di calore e di rumore nell'ambiente, grazie alla realizzazione a doppia parete spaziata con porta in doppia parete. Le guide cesto sono riportate, la vasca ha il fondo imbutito ed i filtri integrali inox di superficie.

La facilità di pulizia viene assicurata dalla costruzione della camera di lavaggio priva di tubazioni e spigoli, dalla presenza dei filtri integrali in acciaio inox e dai programmi di autopulizia e scarico automatico di serie.

Mistral 241X 242X due modelli, una sottobanco e una frontale, con interfaccia con schermo a LED a colori e tasti soft-touch ELI, dotati di serie dello scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico e dosatori brillantante e detergente.

Mistral 241LX 242LX due modelli, una sottobanco e una frontale, con interfaccia con schermo a LCD multicolor e tasti soft-touch ESI, full-optionals dotati di serie dello scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico, dosatori brillantante e detergente e boiler atmosferico con pompa di risciacquo.

Sia l'interfaccia a LED (ELI) che quella a schermo LCD (ESI) assicurano la facilità nell'utilizzo della macchina grazie all'approccio intuitivo mirato a personale con addestramento ridotto o soggetto a frequenti turnover.



Mistral 241X






Mistral 242X



Mistral 241LX



Mistral 242LX

Mistral 241X 242X - 241LX 242LX		
	Ø cm	41
	H cm	GN1/1 (53x32)
	H cm	60x40
	cm	60x50x39



niagara 243 244

Due modelli 243 e 244 con cesto da 56x63 cm che rappresentano la soluzione ideale per lavare con risultati eccellenti utensili di grandi dimensioni comunemente utilizzati nei laboratori di pasticcerie, gelaterie, panifici e gastronomie. I due modelli si differenziano per la luce utile della porta: 65 cm per la 243, 85 cm per la 244. Per entrambi i modelli sono disponibili due versioni: una con i dosatori brillantante e detergente incorporati e una più completa che, oltre ai dosatori, è dotata di scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico.

La costruzione è robusta, finalizzata ad una lunga durata, alla massima resistenza alle sollecitazioni ed al contenimento delle emissioni di calore e di rumore nell'ambiente, grazie alla realizzazione a doppia parete integrale con porta sdoppiata, vasca interamente stampata e filtri integrali inox di superficie.

La facilità di utilizzo è esaltata dalla interfaccia con schermo a LED a colori e tasti soft-touch ELI che consentono un impiego intuitivo anche a personale con addestramento ridotto o soggetto a frequenti turnover.

La facilità di pulizia viene assicurata dalla costruzione della camera di lavaggio priva di tubazioni e spigoli, dalla presenza dei filtri integrali in acciaio inox e dai programmi di autopulizia e scarico automatico di serie.

		Niagara 243	Niagara 244
Dimensione cesto	cm	56x63	56x63
Luce utile	cm	65	85
Camera di lavaggio	cm	56x63x65	56x63x85



Niagara 243



Niagara 244

elettrobar

river 345 346 347 348



River 345



River 346



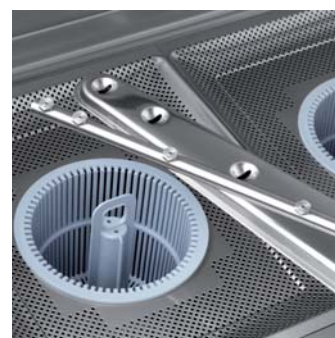
River 347

Gamma regina di Elettrobar, si articola su quattro modelli full-optionals, due dei quali con ampie dimensioni che permettono di lavare con risultati eccellenti grandi quantità di utensili comunemente utilizzati nei laboratori di pasticcerie, gelaterie, panifici e gastronomie. Tutti i modelli sono full-optionals dotati di serie dello scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico, dosatori brillantante e detergente e boiler atmosferico con pompa di risciacquo.

La costruzione è robusta, finalizzata ad una lunga durata, alla massima resistenza alle sollecitazioni ed al contenimento delle emissioni di calore e di

rumore nell'ambiente, grazie alla realizzazione a doppia parete integrale con porta sdoppiata, vasca interamente stampata e filtri integrali inox di superficie. Nei modelli 347 e 348 i bracci di lavaggio e risciacquo sono in acciaio inox.

La facilità di utilizzo è esaltata dalla interfaccia con schermo a LCD multicolor e tasti soft-touch ESI che consentono un impiego intuitivo anche a personale con addestramento ridotto o soggetto a frequenti turnover.



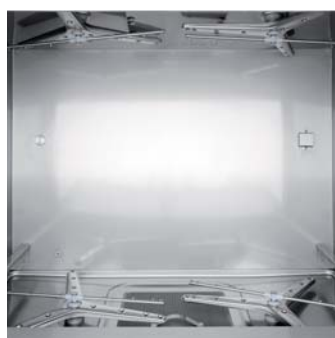


River 348

		River 345	River 346	River 347	River 348
Dimensione cesto	cm	56x63	56x63	70x70	131x70
Luce utile	cm	65	85	85	85
Camera di lavaggio	cm	56x63x65	56x63x85	70x70x85	131x70x85

La facilità di pulizia viene assicurata dalla costruzione della camera di lavaggio priva di tubazioni e spigoli, dalla presenza dei filtri integrali in acciaio inox e dai programmi di autopulizia e scarico automatico di serie.

Per tutti i modelli è disponibile la versione NRG con recuperatore di calore, un efficace sistema per l'abbattimento del vapore ed il recupero del calore residuo.



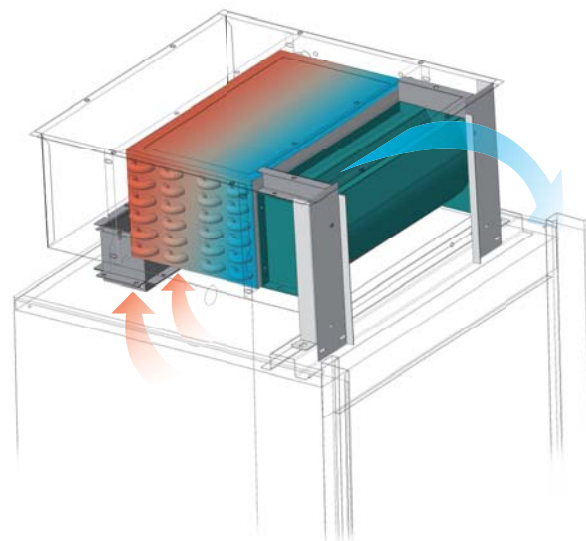
elettrobar

Tecnologia NRG



I vantaggi del sistema di recupero calore/condensa vapori NRG

- **Ambiente di lavoro più salubre**
- **Drastica riduzione dell'immissione di vapore nell'ambiente di lavoro**
- **30% di risparmio sull'energia consumata per riscaldare l'acqua fredda in entrata dalla rete.**



Al termine della fase di risciacquo il vapore presente nella camera di lavaggio viene aspirato da una ventola centrifuga e convogliato in una batteria di scambio termico in rame/alluminio dove condensa, cedendo il proprio calore interno all'acqua fredda destinata ad essere immessa nel boiler, la quale subisce pertanto un innalzamento superiore ai 20 °C. Questo si traduce in una riduzione dell'energia elettrica necessaria a scaldare l'acqua di risciacquo che dipende dal programma prescelto e può arrivare fino al 30%. L'effetto più evidente è poi la drastica riduzione del vapore immesso nell'ambiente quando si apre lo sportello. L'utilizzo del recuperatore aumenta il tempo di ciclo di 30" o 60" a seconda della tipologia di macchina. Qualora si utilizzi acqua osmotizzata è necessario uno scambiatore speciale interamente in acciaio inox per evitare fenomeni di corrosione. Questa applicazione è disponibile per i modelli RIVER.



CARATTERISTICHE		MISTRAL 241X	MISTRAL 242X	MISTRAL 241LX
Produttività effettiva	cesti/ora	20	20	20
Produttività teorica	cesti/ora	30	30	30
Dimensioni (LxPxH)	cm	60x70x85	60x70x129	60x70x85
Dimensioni versioni NRG (LxPxH)	cm			
Dimensioni cesto	cm	50x60	50x60	50x60
Luce utile porta	cm	40,5	40,5	40,5
Diametro massimo piatti	cm	41	41	41
Dimensione massima vassoi	cm	GN1/1 (53x32)	GN1/1 (53x32)	GN1/1 (53x32)
Dimensione massima teglie	cm	60x40	60x40	60x40
Dimensione massima cesta del pane	cm	60x50x39	60x50x39	60x50x39
Dimensioni camera di lavaggio	cm			
Dosatori brillantante e detergente peristaltici		si	si	si
Connessione USB		si	si	si

DATI TECNICI				
Capacità vasca	lt	23	23	23
Capacità boiler	lt	6	6	6
Resistenza vasca	kW	2,1	2,1	2,1
Resistenza boiler	kW	6	6	6
Pompa di lavaggio	kW	0,7	0,7	0,7
Pompa di risciacquo*	kW			0,2
Pompa di scarico*	kW	0,04	0,04	0,04
Assorbimento totale	kW	8,8	8,8	8,8
Tensione di allacciamento - Fasi	V	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Corrente max	amp	16	16	16
Pressione acqua di alimentazione min-max	bar	2 → 4	2 → 4	1 → 4
Temperature acqua di alimentazione min-max	°C	15 → 60	15 → 60	15 → 60

* se presenti

VERSIONI DISPONIBILI				
D	dosatori brillantante e detergente peristaltici			
DE	dosatori brillantante e detergente peristaltici e scarico parziale con pompa	si	si	
CDE	boiler atmosferico con pompa risciacquo, dosatori brillantante e detergente peristaltici e scarico parziale con pompa			si
CDE NRG	boiler atmosferico con pompa risciacquo, dosatori brillantante e detergente peristaltici, scarico parziale con pompa e recuperatore di calore			

Produttività effettiva

Massima produttività ottenibile nelle migliori condizioni di impiego reale quando si effettuano più cicli consecutivamente considerando anche il tempo di ripristino della temperatura fra un ciclo e l'altro e il tempo necessario per togliere e rimettere il cesto.

(Parametri utilizzati: temperatura acqua di alimentazione 15 °C e tempo per carico/scarico 12 secondi).

Produttività teorica

Dato, **non riscontrabile nella realtà**, che si ottiene da un puro calcolo matematico che considera il ciclo di lavaggio più corto.



MISTRAL 242LX	NIAGARA 243	NIAGARA 244	RIVER 345	RIVER 346	RIVER 347	RIVER 348
20	20	20	20	20	20	20
30	30	30	30	30	30	30
60x70x129	72x78x173	72x78x193	72x78x173	72x78x193	85x85x196	147x85x196
			72x78x196	72x78x215	85x85x219	147x85x219
50x60	56x63	56x63	56x63	56x63	70x70	131x70
40,5	65	85	65	85	85	85
41						
GN1/1 (53x32)						
60x40						
60x50x39						
	56x63x65	56x63x85	56x63x65	56x63x85	70x70x85	131x70x85
si	si	si	si	si	si	si
si	si	si	si	si	si	si

23	37	37	37	37	66	131
6	6	6	12	12	12	12
2,1	3	3	3	3	8	10,5
6	6	6	6	6	8	10,5
0,7	1,5	1,5	1,5	1,5	2,7	2x2,7
0,2			0,2	0,2	0,2	0,2
0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
8,8	10,5	10,5	10,5	10,5	18,7	15,9
400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
16	20	20	20	20	32	32
1 → 4	2 → 4	2 → 4	1 → 6	1 → 6	1 → 6	1 → 4
15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60

	si	si				
	si	si				
si			si	si	si	si
			si	si	si	si



Avvertenza: I dati di consumo e le prestazioni qui riportate sono riferiti a macchine installate e funzionanti in condizioni ideali, potendo variare in relazione alle condizioni di installazione.
I dati tecnici riportati nel presente catalogo sono da considerarsi indicativi e possono subire modifiche in relazione al continuo sviluppo tecnologico dei nostri prodotti.

elettrobar

The Benefit Makers

Oltre quaranta anni di storia, più di un milione di lavastoviglie industriali prodotte nei nostri due stabilimenti italiani. L'unicità della nostra esperienza sta tutta in questi numeri. Proprio questa esperienza ci permette di sviluppare continuamente prodotti innovativi che offriamo al giusto prezzo ai protagonisti della ristorazione i quali ricavano dal loro utilizzo reali e consistenti benefici per la loro attività: è per questo che noi di Elettrobar non produciamo lavastoviglie, noi siamo i benefit makers.

La nostra azienda è consapevole che le problematiche legate all'ambiente assumono una importanza sempre maggiore e si è attivata da molto tempo per fare la sua parte: abbiamo sviluppato e brevettato tecnologie innovative per ridurre i consumi di acqua energia e detersivo senza ridurre le prestazioni; produciamo seguendo rigide procedure di qualità, certificate ISO 9001:2008, prodotti fatti per durare a lungo anche nelle condizioni di impiego più gravose; costruiamo le vostre lavastoviglie in stabilimenti all'avanguardia sia per quanto riguarda la sicurezza e la tutela dei lavoratori sia per quanto riguarda l'impatto ambientale, come attestato dalla certificazione ISO 14001:2004.

Eurotec Service

La qualità non si esaurisce nella fabbrica ma riguarda l'intero ciclo di vita del prodotto:

EurotecService è la divisione specializzata che gestisce in forma integrata sia le parti di ricambio che le attività di post vendita, con particolare riguardo alla formazione e qualificazione della rete di rivenditori e centri di assistenza che copre in maniera capillare tutto il territorio nazionale.

Fanno capo a questa divisione anche le attività di prevendita, logistica e customer care così da sviluppare in modo profondamente sinergico le attività essenziali per la soddisfazione del cliente.



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

Eurotec s.r.l. - divisione ELETTROBAR

37045 San Pietro di Legnago (VERONA) ITALIA - Tel. 0442 634311 - Fax 0442 629132
e-mail: info_elettrobar@itweurotec.it - www.elettrobar.euroteccgroup.com