

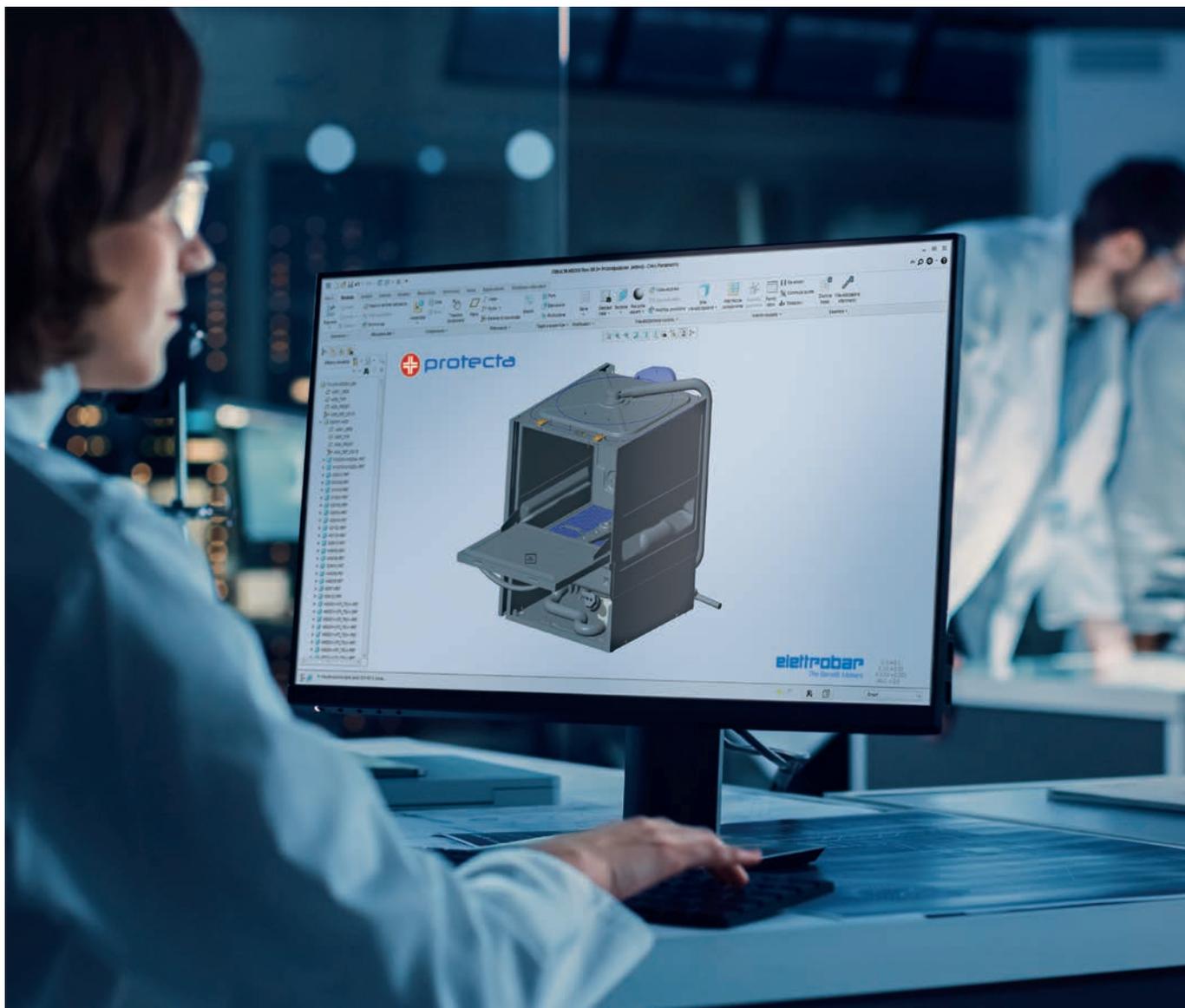


Lavastoviglie per la disinfezione



protecta

elettrobar
The Benefit Makers



Prendiamo l'igiene seriamente... e lo dimostriamo!

I recenti sviluppi avuti dalla situazione sanitaria mondiale causati dalla pandemia hanno modificato la visione e la percezione riguardo l'igiene nella quotidianità delle persone aumentandone l'attenzione in maniera esponenziale.

Questa nuova situazione non ci ha colti impreparati in quanto la perfetta igiene delle stoviglie ha sempre rappresentato il cardine della nostra attività di produttori di lavastoviglie industriali.

Nel corso degli ultimi anni infatti abbiamo collaborato con alcune prestigiose Università italiane per ricerche e test effettuati in sinergia con la progettazione dei nostri prodotti.

Abbiamo sviluppato inoltre una partnership con alcuni dei principali produttori europei di termodisinfettori di piccole e medie dimensioni operanti nel settore medico.

La conoscenza acquisita in queste esperienze è stata riversata nella progettazione di PROTECTA con il risultato che il livello d'igiene raggiunto nell'utilizzo delle nostre lavastoviglie **è reale**.





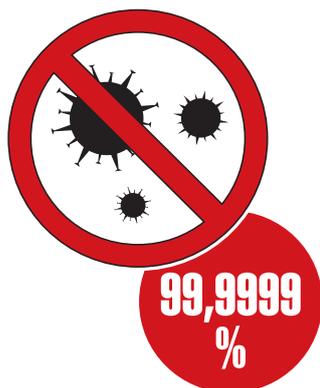
Ci prendiamo cura delle persone e della loro salute

Tutte le nostre lavastoviglie sono progettate per soddisfare le tipiche esigenze igieniche del mondo Ho.Re.Ca. L'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, alcune brevettate, e l'ampia scelta dei programmi di lavaggio specializzati garantiscono risultati di lavaggio ottimali con una significativa riduzione della carica batterica sulle stoviglie.



Con Protecta alziamo il livello

Una nuova generazione di lavastoviglie dotate di cicli dedicati che garantiscono un livello di disinfezione $A_0=60$ secondo la normativa del settore medicale UNI EN ISO 15883-1.



Protecta
garantisce un livello
di disinfezione
 $A_0 = 60$
elimina i batteri al
99,9999%.
Risultati reali
verificati!



È per loro che nasce

protecta

Ci sono contesti dove è necessario alzare il livello di igiene per arrivare ad un'autentica disinfezione delle stoviglie:

strutture ospedaliere e cliniche, residenze per anziani, asili e scuole, attività con grande flusso di persone e **ristoratori** particolarmente sensibili all'igiene.





protecta La nostra missione:
La massima igiene!

- Lavato
- Verificato



Programmi di lavaggio

Tre programmi standard (90", 120" e 180") che assicurano la riduzione dei batteri sui piatti al 99,999% in osservanza della normativa DIN10512.

Cosa abbiamo verificato*

- La riduzione dei batteri sui piatti al 99,999% (5 log)
- La conformità alla normativa DIN10512
- La durata del ciclo inferiore ai 210" secondo la normativa EN-IEC 63136**

Completano la proposta i cicli specializzati per il lavaggio dei bicchieri, delle posate, dei tegami e il ciclo continuo per lo sporco pesante e quelli per l'autopulizia e lo scarico.

**rif. Programma di lavaggio standard ProFast (90").*

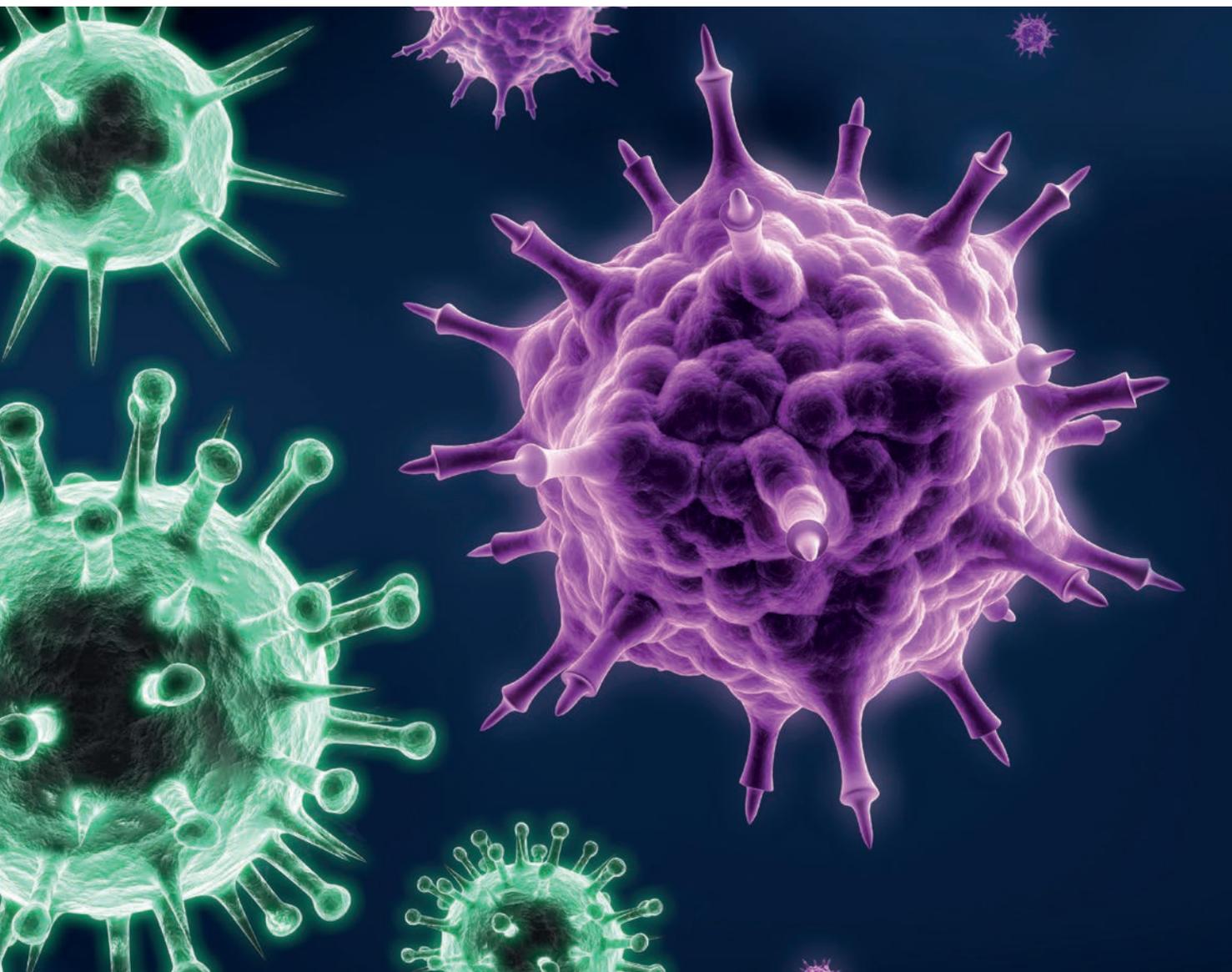
*** La normativa EN-IEC 63136 impone che, prima di riavviare un nuovo ciclo, anche la temperatura della vasca sia tornata al corretto valore di partenza.*

riduzione
dei batteri
al
99,999 %
con i cicli standard



 **protecta** Dove Protecta
fa la differenza!

- **Lavato**
- **Disinfettato**
- **Verificato**



Programmi di disinfezione

Due programmi specializzati (SaniTherm 30 e SaniTherm 60) di disinfezione $A_0 = 30$ e $A_0 = 60$.

Cosa abbiamo verificato*

- La riduzione dei batteri sui piatti al 99,9999% (6 log).
- La conformità alla normativa DIN 10512.
- Il raggiungimento del livello minimo di termidisinfezione $A_0 = 60$.
- La durata del ciclo inferiore ai 500" secondo la normativa EN-IEC 63136**

A_0 è un parametro definito dalla normativa EN15883-1 che si calcola tramite una funzione che lega temperatura degli oggetti da sanificare e tempo di permanenza a quella temperatura. Esso esprime la capacità della macchina di inattivare i microorganismi.

Nota: i test di verifica sono stati eseguiti sulla sottobanco Protecta 65 che per dimensioni e caratteristiche presenta una criticità superiore.

riduzione
dei batteri al
99,9999 %
10 volte superiore
a quanto richiesto
dalla normativa DIN10512

* Rf. Programma disinfezione SaniTherm 60.

** La normativa EN-IEC 63136 impone che, prima di riavviare un nuovo ciclo, anche la temperatura della vasca sia tornata al corretto valore di partenza.



Una nuova generazione di lavastoviglie

Una sottobanco Protecta 65 e una capot Protecta 85 con caratteristiche costruttive e tecnologiche che le posizionano nella fascia top dei nostri prodotti.

Questa nuova generazione di lavastoviglie, oltre alle consuete funzioni di lavaggio, è dotata di cicli dedicati che disinfettano le stoviglie eliminando i batteri al 99,9999%.

L'interfaccia utente con display LCD è integrata da una porta USB che permette il trasferimento dei dati sui cicli di lavaggio come da protocollo HACCP.

Versatile ed efficace viene proposta in due versioni full optional 65 CDE e 85 CDE e due dotate di addolcitore continuo 65 TDE e 85 TDE.

Altezza massima utile

		Protecta 65	Protecta 85
	cm	50x50	50x50
	cm	35,5	42,5
	cm	39	44
	cm	GN1/1 (53x32)	GN1/1 (53x32)



Protecta 65



Protecta 85

Tecnologie, ricerca e innovazione per semplificare il tuo lavoro!

Tecnologie ed equipaggiamento

Fase di Lavaggio

Pompa a doppio flusso **EWT**

Riscaldamento rapido **quickready**

Sistema di riscaldamento **EHW**

Fase di Risciacquo

Sistema di risciacquo **ERT**

Controllo temperatura di risciacquo tramite **thermostop**

Fase di Scarico

Scarico **EDT** con sistema di triplo filtraggio **ETF**

Altre

Economizzatore di energia **energy saving**

Bracci lavaggio e risciacquo **hitech**

Chiusura porta controbilanciata

Chiusura cappa controbilanciata

Porta USB protetta sul pannello comandi

Dosatore brillantante a regolazione elettronica

Dosatore detergente a regolazione elettronica



Tecnologie e brevetti

Interfaccia utente **ESI**

Composta da un ampio schermo LCD retroilluminato, ben visibile anche a distanza, dove vengono indicati tramite codice colore i parametri di stato della macchina: pronto macchina, lavaggio, risciacquo, allarme.

I quattro pulsanti soft-touch ai lati del display permettono l'accesso diretto ai menu dei programmi standard e specializzati e ai dosaggi dei detersivi.

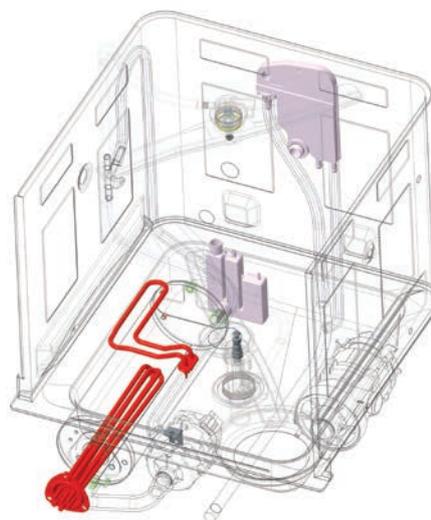
Integrata da porta USB protetta per il trasferimento dei dati sui cicli di lavaggio (fino a 150) come da protocollo HACCP.



Sistema di riscaldamento **EHW**

Le resistenze di vasca e boiler sono indipendenti anziché interbloccate. Grazie ad una nuova distribuzione della potenza le resistenze di vasca e boiler funzionano contemporaneamente mantenendo una temperatura della vasca costante anche in caso di numerosi cicli ravvicinati.

Il risultato è che, rispetto ad una macchina analoga con le resistenze interbloccate, la temperatura in caso di cicli di lavaggio ripetuti risulta di circa 10 gradi più alta: questo permette di accorciare il tempo di lavaggio, accorciare il tempo di asciugatura perché i piatti escono più caldi, ridurre la concentrazione del detersivo e risparmiare denaro.



Sistema di lavaggio **EWT**

Brevetto Eurotec, utilizza una pompa a doppia mandata, una per il braccio inferiore e una per il superiore, che rende superfluo l'utilizzo di un deviatore di flusso nel circuito di lavaggio risparmiando così energia (-20%), riducendo la rumorosità (-3db) e migliorando i risultati di lavaggio.



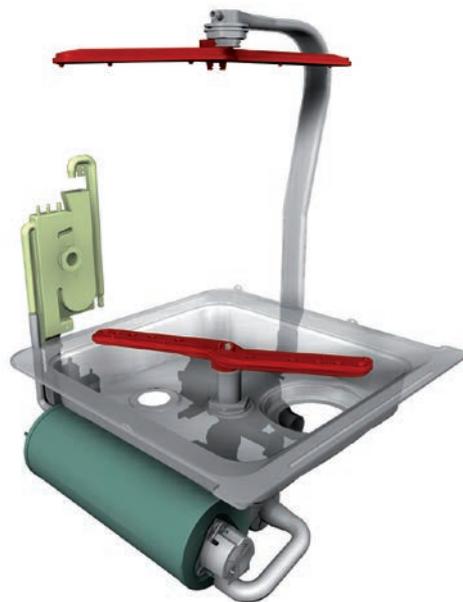
Sistema di risciacquo **ERT**

Indipendentemente dalle condizioni di alimentazione idrica, il sistema è progettato per garantire che il risciacquo avvenga in condizioni di flusso, pressione e temperatura dell'acqua costanti.

Questo è un aspetto fondamentale per una lavastoviglie che deve garantire piatti igienicamente perfetti per tutta la durata del servizio.

Per la maggior parte dei programmi la temperatura dell'acqua di risciacquo è di 90°C.

La temperatura iniziale è controllata tramite Thermostop.

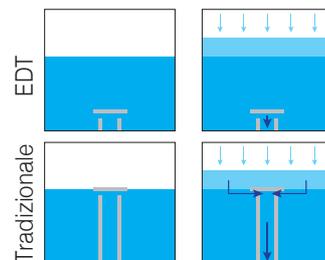
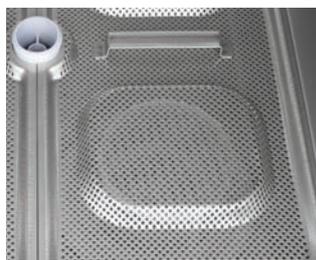


Sistema di scarico **EDT** con triplo filtraggio **ETF**

Evolution₃: con il risciacquo si introduce nella vasca acqua pulita che va a sostituire quella sporca scaricata dal fondo della vasca. L'efficienza del ricambio d'acqua è del 100%, le perdite si riducono a zero.

Progressive: è il sistema di filtraggio dell'acqua della vasca che avviene con tre filtri in sequenza con setacci dai diametri decrescenti.

L'effetto combinato dei due sistemi mantiene l'acqua in vasca più pulita nel tempo (+ igiene), riducendo i cambi e la concentrazione del detersivo (risparmio del detersivo).



Costruzione **ECC**

Costruzione in doppia parete integrale, con porta e cappa coibentate e bilanciate, vasche e guide cesto stampate e arrotondate, dotate di filtri inox di superficie e speciali coibentazioni per fianchi e boiler. Prive di tubazioni interne alla vasca, spigoli taglienti e punti di accumulo dello sporco.





Vivi sereno,
all'igiene ci pensa



PROGRAMMI	UTILIZZO PREVALENTE	Consumo min. lt/ciclo	Durata sec.	Lavaggio °C	Risciacquo °C
STANDARD					
ProFast	Sporco leggero fresco	2,2	90	60	90
ProFessional	Uso generale	2,6	120	63	90
ProTemp	Sporco pesante	3	240	70	90
DISINFEZIONE					
SaniTerm 30	Termodisinfezione $A_0=30$	3,5	auto	75	90
SaniTerm 60	Termodisinfezione $A_0=60$	3,5	auto	75	90
SPECIALI					
ProGlass	Vetro e cristallo	2	90	60	67
ProWater	Vetro e cristallo con acqua osmotizzata	2	120	65	70
ProLong	Lavaggio continuo	2,6	600	60	82
ProActive	Pentole e utensili	3,9	300	70	82
ProSteel	Posate	2,5	360	72	88
AUTOPULIZIA					
ProClean	Autopulizia e scarico automatico	17	300	-	-
ProDrain	Scarico automatico	-	120	-	-



DATI TECNICI		Protecta 65 CDE	Protecta 65 TDE	Protecta 85 CDE	Protecta 85 TDE
Produttività teorica massima	cesti/ora	40		40	
Dimensioni L x P x H	cm	60x60x82		63,4x74,4x159,9	
Luce utile porta/cappa	cm	38,5		45	
Altezza bicchieri max	cm	35,5		42,5	
Diametro piatti max	cm	39		44	
Dimensioni vassoi max	cm	GN1/1 (53X32)*		GN1/1 (53X32)	
Capacità vasca	lt	15		15	
Capacità boiler	lt	6		6	
Resistenza vasca	kW	2,1		2,1	
Resistenza boiler	kW	6		7	
Pompa di lavaggio - potenza	kW	0,47		0,47	
Pompa di risciacquo - potenza	kW	0,2		0,2	
Pompa di scarico - potenza	kW	0,04		0,04	
Assorbimento totale	kW	8,6		9,6	
Tensione di allacciamento - Fasi	V	400/50/3N		400/50/3N	
Corrente max	amp	16		16	
Pressione acqua alimentazione min-max	bar	1-4		1-4	
Temperatura acqua di alimentazione min - max	°C	15-60		15-60	
Dosatori detergente e brillantante peristaltici		sì	sì	sì	sì
Addolcitore automatico incorporato		no	sì	no	sì
Abbinamento a osmosi WS140		sì	no	sì	no

* Massimo 4 pezzi.

elettrobar

The Benefit Makers

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.eurotecgrou.com