

Lavavajillas Serie **SECURA**

INDICE A60 | TERMODESINFECCIÓN | 85 °C · 30 Segundos

SILANOS

El Lavavajillas ideal para aquellos que buscan las máximas prestaciones de lavado y una desinfección máxima de la vajilla y cristalería.

Además de ser la máquina idónea para el restaurador más exigente. Sus ciclos de termodesinfección la hacen imprescindible para hospitales, residencias, escuelas, restaurantes, etc.

Características

- Doble filtro extraíble en la cuba.
- Cuba completamente moldeada con esquinas redondeadas y fondo inclinado hacia los filtros.
- Guías porta cesta estampadas con esquinas redondeadas.
- Puerta y máquina construidas con doble pared en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico EVO 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.
- Dosificador 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 (**Termo-stop**) como la presión del agua utilizada en el aclarado.
- Brazos de lavado y aclarado rotativos e independientes en acero inoxidable.
- Circuito separado de lavado y aclarado que impide la contaminación entre el agua de lavado y el aclarado.
- Con bomba de desagüe de serie



Mod. SECURA A060



Panel SECURA / EVO-2

OPCIONES:

Descalcificador incorporado

Mod. A060

Mod. Cúpula A060 H



Mod. SECURA A060



Mod. SECURA A060 H

TERMO DESINFECCIÓN GARANTIZADA

A parte de los ciclos de lavado estándar, dispone de dos ciclos especiales con fase de aclarado a 85°C durante 30". Esto nos permite garantizar unos índices de desinfección inalcanzables por un lava vajillas convencional.

Abate la carga bacteriana en solo 120 segundos. Garantiza un grado de desinfección equivalente al 90% de la carga bacteriana ref. norma EN15883 (DESINFECCION EN LAVADO).

Sistema de lavado conforme con DIN10512 Alemania. Lavado a 65°C.
· Aclarado 85°C hasta 30 segundos. · Cuatro programas de lavado configurados para lavado y desinfección.

El HACCP cumple con un registro de la cantidad de ciclos diarios y totales realizados.

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.

5 CICLOS de LAVADO



HIGIENIZACIÓN REF. DIN 10512

- Ciclo 1: Lavado 90" a 55°C / Aclarado 85°C x 13"
- Ciclo 2: Lavado 120" a 55°C / Aclarado 85°C x 13"



TERMDESINFECCIÓN REF. EN 15883

- Ciclo 3: Lavado 65°C / Aclarado 85°C x 30"
Entrada agua caliente a 55°C, tiempo ciclo 246"
- Ciclo 4: Lavado 65°C / Aclarado 85°C x 30"
Entrada agua fría a 15°C, tiempo ciclo 416"



CICLO INTENSIVO H

- Ciclo Secuencial de 14 min. compuesto de:
Prelavado - Remojo - Preaclarado - Lavado 65°C
Desagüe - Aclarado 85°C x 30" - Autolavado
Desagüe final.

Modelo	SECURA A060	SECURA CÚPULA A060 H
Referencia	SECURA-A060	SECURA-A060 H
Dimensiones (mm)	604 x 633 x 838	665 x 745 x 1500
Dimensiones Cesta (mm)	500 x 500	500 x 500
Potencia Total (kw)	6,55	10,52
Altura máxima vajilla (mm)	375	405
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	7,5	10
Resistencia cuba (kw)	2	3
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,55 / 287	0,52 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30° / 200-400 kPa / 7-12°F	30° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	65 °C / 85 °C	65 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	11 l. / 8 l. / 5'5 l.	20 l / 12 l / 2'6 l.
Capacidad cesta platos	18	18
Descalcificador incorporado	Opcional	Opcional
Bomba de desagüe	SI	SI