

green&clean

Капотные посудомоечные
машины



Thinking of you
Electrolux

Всегда превосходя ожидания

Эффективность, простота, производительность.

Концерн Electrolux способен удовлетворить ваши требования и всегда готов предложить больше, чем вы рассчитывали: эффективность оборудования дополняется максимальной надежностью, легкость эксплуатации – инновационными технологиями, высокая производительность – экономией электроэнергии, воды и моющего средства.

Мы обладаем многолетним опытом производства посудомоечного оборудования, и этот опыт – ключ к совершенству. Наше преимущество состоит в том, что мы всегда прислушиваемся к мнению клиентов, чтобы превзойти их ожидания и без промедления удовлетворить их запросы.



ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Низкое потребление воды, электричества, моющего средства и ополаскивателя сокращает расходы на эксплуатацию и позволяет снизить негативное воздействие на окружающую среду.



ЧИСТОТА

Наилучшие в своем классе показатели качества мытья и ополаскивания, полное удаление моющего средства.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Уникальная система WASH-SAFE CONTROL поддерживает температуру ополаскивания на постоянном уровне + 84 °C.



ПРОСТОТА

Легкость эксплуатации и обслуживания.





► **Двойная обшивка капота**

и наклонный потолок моечной камеры обеспечивают эффективное ополаскивание, снижение уровня шума* и сокращение теплотерь.

*Уровень шума ниже 63 дБА



● **Наклонные моечные рукава и скошенный потолок**

для максимальной производительности. Теперь капли воды, оставшиеся после цикла мытья, не будут падать на посуду после ополаскивания. Гарантия безупречной чистоты посуды.



► **Система фильтров CLEAR BLUE**

гарантирует безупречный результат мытья и снижение эксплуатационных расходов.



● **Цельнотянутый бак объемом 24 л**

расположен во фронтальной части машины, что что облегчает его ежедневную очистку.



► **Встроенный водоумягчитель**

непрерывного действия предотвращает появление соляных разводов на посуде и сокращает образование накипи внутри машины. Специальный датчик оповещает оператора о необходимости пополнить контейнер солью. Контейнер встроен в днище бака во избежание перелива воды при засыпке соли.

● Входит в стандартную комплектацию всех моделей.

Энергосберегающее устройство ESD

Высокоэффективное устройство. Не требует организации дополнительной вентиляции. Экономит энергию, так как позволяет использовать для подогрева воды тепловую энергию пара, образующегося в машине.



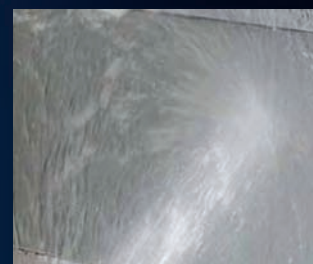
Система защиты от накипи ZERO LIME

Сокращает энергопотребление за счет эффективной работы ТЭНов. Очищенные от накипи форсунки гарантируют безупречный результат ополаскивания



Степень защиты IP25

Агрегат полностью защищен от попадания струй воды и твердых частиц.



Система WASH-SAFE CONTROL

Контур под атмосферным давлением, подключенный на холодную воду, гарантирует высокую производительность и безупречный результат мытья.



Дозаторы моющего средства, ополаскивателя и сливной насос встроены в корпус агрегата, что упрощает его установку.



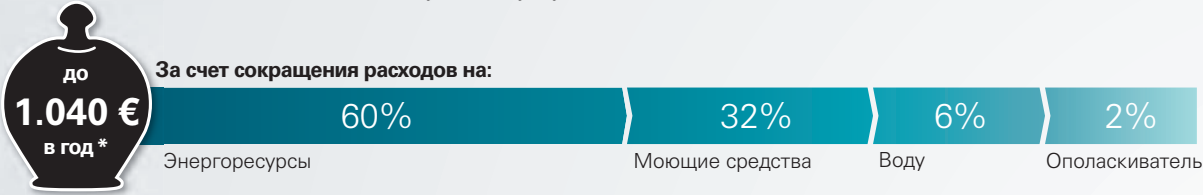
▶ Устанавливается на ряде моделей.

* Металлическая кассета предлагается как опция

Низкая стоимость обслуживания, низкое энергопотребление



Почувствуйте разницу в энергопотреблении и эксплуатационных расходах между нашим оборудованием и стандартными посудомоечными машинами, представленными на рынке. Приобретая капотную посудомоечную машину Electrolux последнего поколения, вы способствуете улучшению экологической обстановки.



Вы ежегодно получаете выгоду от экономии **воды, электроэнергии, моющих средств и ополаскивателя**, при этом производительность посудомоечной машины Electrolux Green&Clean является лучшей в своем классе.

- Экономия воды:** для ополаскивания используется всего лишь 2 л свежей воды независимо от условий подачи воды.

Энергосберегающее устройство ESD

Высокая эффективность. Не требует организации дополнительной вентиляции.

Экономия энергии: для подогрева воды машина использует собственный пар, образующийся на стадии ополаскивания.

- Энергосбережение до 60% и экономия моющего средства и ополаскивателя до 34%** благодаря низкому потреблению воды в цикле ополаскивания и оптимизации габаритов моечного бака.

Система защиты от накипи ZERO LIME

Максимальная эффективность – автоматический цикл удаления накипи позволяет полностью предотвратить формирование отложений извести на нагревательных элементах, в бойлере, гидрокommunikациях, форсунках и рабочей камере. Тем самым обеспечивается высокая эффективность, сокращение энергопотребления и расходов на эксплуатацию.

* Показатели экономии – результат расчетов лаборатории Electrolux Professional, сертифицированной по стандартам IMQ и INTERTEK. Сравнение проводилось между капотными посудомоечными машинами green&clean и традиционными посудомоечными машинами при условиях: 3 л/цикл ополаскивания, 100 циклов в день, 300 рабочих дней в году, температура воды на входе 10 °C.

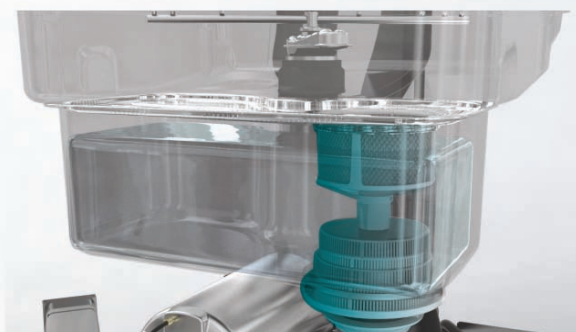
Прекрасные результаты мытья и ополаскивания



Полное удаление моющего средства. Идеальный агрегат для мытья тарелок, чашек, кухонных аксессуаров, гастроконтейнеров и столовых приборов. Сертификат соответствия стандартам санитарной обработки ETL, соответствие нормативу DIN 105124.

Мытье

- Система фильтров **CLEAR BLUE** гарантирует высочайший стандарт чистоты. Эта инновационная фильтрующая система позволяет **очистить воду от остатков пищи**, что повышает эффективность моющего средства. Наклонный фильтр бака обеспечивает сбор и прохождение остатков пищи через специальный кассетный фильтр. Перед ополаскиванием сливной насос удаляет и смывает все отходы в канализацию.



- Мощный моечный контур гарантирует **наилучшие в своем классе результаты мытья** вне зависимости от расположения посуды в рабочей камере. Это обусловлено уникальной формой верхних и нижних моющих рукавов и конфигурацией форсунок.

Ополаскивание

- Система защиты от накипи **ZERO LIME** – легкий и эффективный способ очистки компонентов машины от известковых отложений, в результате повышается производительность машины.
- Атмосферный бойлер – **высокое качество ополаскивания** вне зависимости от условий подачи воды. Обеспечивает постоянную высокую температуру и давление воды во время ополаскивания.
- Наклонный потолок и наклонные моющие рукава обеспечивают **наилучшее качество ополаскивания. Благодаря наклонной конструкции потолка* капли воды после мытья стекают к передней части капота и не попадают на чистую посуду. Наклон моющих рукавов** и 4-секундная пауза между циклами мытья и ополаскивания гарантирует защиту от попадания капель грязной воды на чистую посуду во время цикла ополаскивания.**



* На моделях с двойной обшивкой капота

** На всех моделях

Безопасность важнее всего!



Нет причин для беспокойства: санитарная обработка всегда под контролем. Система WASH•SAFE CONTROL: постоянная температура ополаскивания 84 °C и напор воды, не зависящий от условий на входе, гарантируют высокое качество ополаскивания.

Высокое качество санитарной обработки

Идеальная температура для распространения самых опасных бактерий – от 20 до 60 °C (максимум 70 °C). Капотные посудомоечные машины green&clean поддерживают постоянную температуру ополаскивания **84 °C**, гарантируя **качественную санитарную обработку посуды, полное удаление моющего средства и соответствие наивысшим требованиям безопасности.**



Зеленый цвет светового индикатора **WASH•SAFE CONTROL** подтверждает, что процедура ополаскивания была проведена безупречно при постоянной температуре **84 °C**.

Полный цикл санитарной обработки – 5 стадий

Вход воды – вода поступает в агрегат под давлением от 0,5 до 7 бар (в зависимости от условий подачи воды)

Разрыв струи – стабилизация давления воды от 0,9 до 1 бар при поддержании постоянной температуры

Выход бойлера – температура воды достигает **84 °C**, давление сохраняет постоянное значение 0,9-1 бар

Бустерный насос системы ополаскивания повышает давление воды до 6 бар при сохранении температуры воды **84 °C**

Ополаскивающие форсунки гарантируют постоянное давление воды и температуру **84 °C**



* Капотные посудомоечные машины Electrolux имеют маркировку ETL Sanitation и соответствуют стандартам санитарной обработки NSF (NSF/ANSI 3, Параграф 7.1) при использовании в режиме санитарной обработки ETL.S. В скоростном режиме машины соответствуют нормативу DIN 10512.

Удобство для вас



Капотные посудомоечные машины green&clean – единственные посудомоечные машины с угловой панелью управления, обеспечивающей максимальную наглядность и удобство эксплуатации.

- ▶ Энергосберегающее устройство ESD устраняет необходимость в дополнительном вытяжном зонте. Система ESD полностью удаляет избыточный пар, обеспечивая более комфортные условия в помещении*.
- ▶ Интегрированный в верхний угол агрегата световой индикатор состояния виден издали и позволяет легко отслеживать рабочие циклы машины (автоматические модели).
- Загрузочный проем при поднятом капоте составляет 440 мм, что облегчает мытье высокой посуды. Широкий выбор аксессуаров позволит вам обустроить рабочую зону (стр. 15).
- Цельнотянутый бак объемом 24 л расположен во фронтальной части агрегата. Легкосъемный фильтр обеспечивает удобство чистки.
- Максимальная наглядность достигается благодаря инновационному угловому дизайну панели управления. Изменять мощность нагрева бойлера можно непосредственно с панели управления. Для достижения наилучших результатов мытья панель управления позволяет также настроить расход моющего средства и ополаскивателя.
- Цикл самоочистки: при активации производится полный слив воды из моечного бака и насоса моечного бака, 6 раз запускается цикл ополаскивания для санитарной обработки моечной камеры. По завершении цикла вся вода сливается, что предотвращает размножение бактерий.
- Отсутствие необходимости в дополнительных соединениях: благодаря усовершенствованной конструкции блок подачи воды с разрывом струи, бойлер, бустерный насос ополаскивания и система WASH-SAFE CONTROL полностью интегрированы в машину.



- Входит в стандартную комплектацию всех моделей.
- ▶ Устанавливается на ряде моделей.

* В соответствии с местными нормами, при установке, соответствующей стандарту VDI n. 2052

Дополнительные удобства позволяют добиться наилучших условий для вашего бизнеса



Снижение затрат на персонал и оптимизация рабочего времени в скоростном режиме (см. стр. 13) – до 80 кассет или 1440 тарелок в час.



Защита стеклянной и керамической посуды от повреждений благодаря функции “Soft Start”, снижающей напор струи воды в начале моечного цикла.



Санитарная обработка в соответствии со стандартами ETL – DIN 10512

Санитарная обработка и производительность сертифицированы ETL-S, агрегаты соответствуют нормативу DIN 10512. Маркировка ETL обозначает соответствие требуемым стандартам санитарной обработки (NSF/ANSI 3).



Легкость чистки внутренних компонентов. Нет необходимости демонтировать опору кассеты. Он поднимается вверх под углом 90°.



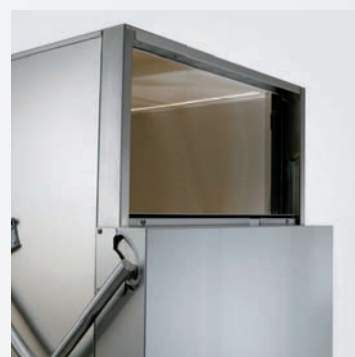
Быстрая и безопасная чистка. благодаря съемной конструкции опоры кассеты, фильтра бака и моющих/ополаскивающих рукавов.



Гарантия быстрого обслуживания. Резиновые накладки рукояток капота обеспечивают надежный захват при открывании и закрывании капота.



Исключение риска травмы. Оптимизированная трехпружинная система подъема предотвращает случайное закрытие капота.



Безопасность для оператора. У машины без энергосберегающего устройства ESD конструкция капота исключает выпуск пара в сторону оператора.



Предотвращение размножения бактерий. в период простоя благодаря вертикальному самоочищающемуся моечному насосу.



Долгий срок службы. Все контактирующие с водой или химическими средствами компоненты выполнены из нержавеющей стали 304 AISI.



Предотвращение коррозии. Уникальная технология роботизированной сварки TIG в инертной среде позволяет надежно защитить бойлер от коррозии при контакте с хлорированной водой.



Исключение повреждений во время установки. Машины без встроенных дозаторов подготовлены для подключения внешнего дозирующего оборудования.

Максимальное удобство в работе

Как при угловой, так и при линейной конфигурации посудомоечной машины с загрузочными и выгрузными столами вам будет удобно работать – благодаря новому угловому дизайну панель управления хорошо видна и легко доступна.





Зеленый цвет светового индикатора **WASH•SAFE CONTROL** подтверждает, что процедура ополаскивания была проведена безупречно при постоянной температуре 84 °C (индикатор на ряде моделей).



Кнопка «Вкл/Выкл»



Цикл 1*

Быстрый моечный цикл (ETL 57 сек. / скоростной режим 45 сек.) рекомендован для легкого загрязнения и стеклянной посуды.



Подъем капота

Кнопка автоматического подъема капота (автоматические модели).



Цикл 2*

Средний моечный цикл (84 сек.) рекомендован для среднего загрязнения.



Индикатор температуры мытья

Светящийся индикатор соответствует запущенному моечному циклу, температура отображается на дисплее.



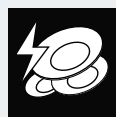
Цикл 3*

Долгий моечный цикл (150 сек.) рекомендован для сильного загрязнения.



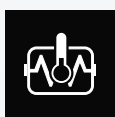
Индикатор отсутствия воды

Светящийся индикатор сигнализирует об отсутствии подачи воды в машину.



Скоростной режим

При выборе этого режима, агрегат работает в режиме высокой производительности в соответствии с нормативом DIN.



Индикатор температуры ополаскивания

Светящийся индикатор соответствует запущенному циклу ополаскивания, температура отображается на дисплее.



Система защиты от накипи ZERO LIME

При выборе этого режима, агрегат автоматически запускает цикл удаления накипи (в наличии на ряде моделей).



Температурный дисплей

Отображает температуру воды на стадии мытья и ополаскивания.



Цикл самоочистки

При активации цикла производится полный слив воды из моечного бака и насоса моечного бака, 6 раз запускается цикл ополаскивания для санитарной обработки моечной камеры. По завершении цикла вся вода сливается, предотвращая размножение бактерий.

* Длительность и температура циклов мытья и ополаскивания могут быть настроены в соответствии с особыми требованиями пользователей.

Модельный ряд



Описание	EHT8T1	EHT8I	NHT8
Автоматический подъем капота	•		
WASH•SAFE CONTROL	•	•	
Гарантия санитарной обработки	•	•	•
Двойная термоизолированная обшивка капота	•	•	
Характеристики электросети	400В/3N/50Гц Перепоключение на 230В/1N или 230/3/50Гц	400В/3N/50Гц Перепоключение на 230В/1N или 230/3/50Гц	400В/3N/50Гц Перепоключение на 230В/1N или 230/3/50Гц
Количество циклов	3	3	3
Производительность (режим санобработки ETL)	63 кассеты/час 1134 тарелки/час	63 кассеты/час 1134 тарелки/час	63 кассеты/час 1134 тарелки/час
Производительность (скоростной режим)*	80 кассет/час 1440 тарелок/час	80 кассет/час 1440 тарелок/час	80 кассет/час 1440 тарелок/час
Наружные габариты (ШхГхВ)	667x755x1567	752x755x1567	752x755x1547
Наружные габариты с ESD (ШхГхВ)	667x755x2264	752x755x2264	
Габариты кассеты (мм)	500x500	500x500	500x500
Емкость моечного бака (л)	24	24	24
Мощность моечного насоса (кВт)	0,8	0,8	0,8
Мощность бойлера**	9	9	9
Потребление воды (л/цикл)	2	2	2
Общая мощность (кВт)***	9,9	9,9	9,9
Уровень шума (дБА)	< 63	< 63	< 68
Встроенный дозатор ополаскивателя	•	•	•
Кассеты в комплекте	1 кассета на 18 тарелок 1 кассета для чашек 2 контейнера для столовых приборов	1 кассета на 18 тарелок 1 кассета для чашек 2 контейнера для столовых приборов	1 кассета на 18 тарелок 1 контейнер для столовых приборов

Дополнительные опции

Система защиты от накипи ZERO LIME	•	•	○
Энергосберегающее устройство ESD	•	•	
Система фильтров CLEAR BLUE	•	•	○
60Гц	○	•	•
Встроенный дренажный насос	•	•	○
Встроенный дозатор моющего средства и дренажный насос	•	•	•
Встроенный дозатор моющего средства	○	•	•
Встроенный дозатор моющего средства, дренажный насос и водоумягчитель непрерывного действия		•	•

* При подключении на горячую воду (минимум 50 °C)

** 6 кВт при подключении на горячую воду (при 65 °C)

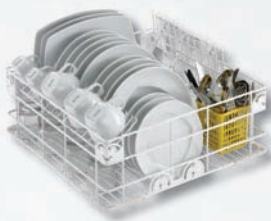
*** 6,9 кВт при подключении на горячую воду (при 65 °C)

• Входит в стандартную комплектацию выбранной модели.

○ Доступно как опция или в специальном исполнении.

Аксессуары

Различные типы кассет для мытья самой разнообразной посуды – от кофейных чашек до сервировочных подносов.



Многофункциональная кассета



Кассета для 48 чашек



Кассета для 18 тарелок



Кассета для 25 пивных кружек высотой 170 мм



Кассета для 12 суповых тарелок



Кассета из нержавеющей стали для крупных тарелок диаметром 320 мм



Кассета для подносов



Кассета для столовых приборов



Контейнеры для столовых приборов

Помните о необходимости подготовки воды для обеспечения высокой производительности и продления срока службы агрегата.



Внешний водоумягчитель 12 л – цикл регенерации активируется вручную



Автоматический внешний водоумягчитель 8 л



Фильтр деминерализации BRITA®



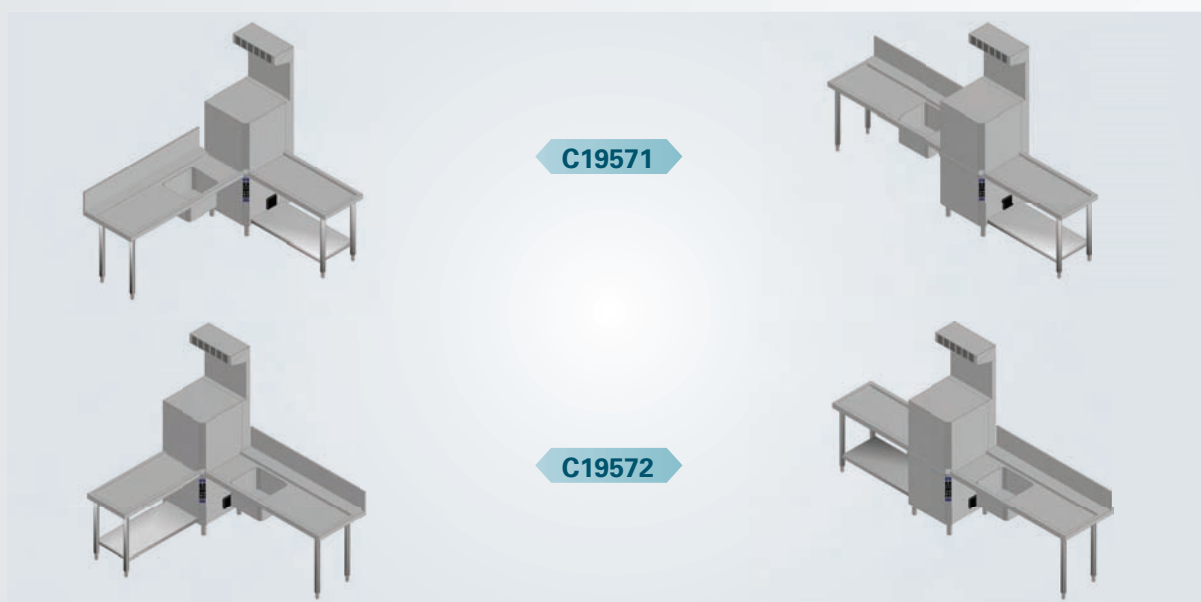
Фильтр обратного осмоса DOMETIC

Для получения более подробного списка аксессуаров свяжитесь с местным представителем.

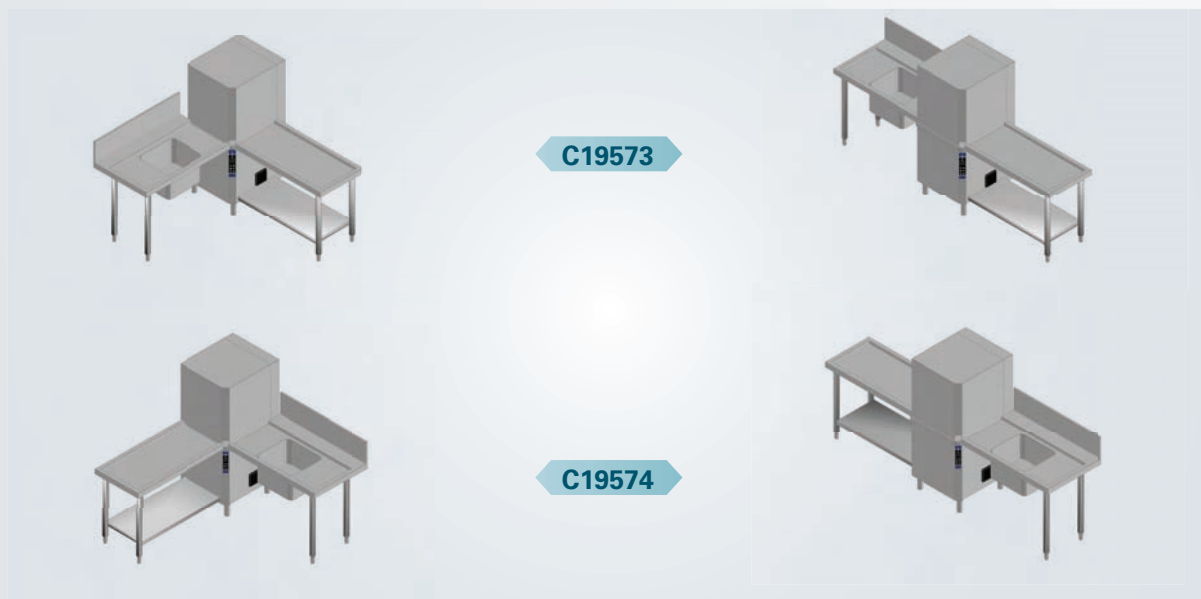
Готовые посудомоечные комплексы

Все, что необходимо для начала работы. Готовые комплексные решения, включающие капотную посудомоечную машину green&clean с левосторонней или правосторонней загрузкой, стол предварительной мойки с загрузочным и выгрузным столами и даже бак для отходов.

Автоматическая капотная посудомоечная машина с двойной обшивкой капота и ESD



Автоматическая капотная посудомоечная машина с двойной обшивкой капота



Капотная посудомоечная машина с ручным подъемом и двойной обшивкой капота и ESD**Капотная посудомоечная машина с ручным подъемом и двойной обшивкой капота****Капотная посудомоечная машина с ручным подъемом и одинарной обшивкой капота**

* Готовые линейные и угловые конфигурации для посудомоечной зоны. Для получения более детальной информации обратитесь к местному представителю Electrolux.

Electrolux – с заботой о клиенте

Мы убеждены в том, что конкурентоспособность и умение предугадывать желания потребителей, отражая их в дизайне и маркетинге, на производстве и в сервисе – это правильный подход к делу! Мы называем это «клиентоманией», потому что во главе угла всегда стоят пожелания наших клиентов: их запросы, желания и мнения являются для нас руководством в работе.

Серьезные вложения для достижения превосходного качества продукции

Качество продукции – это результат постоянного совершенствования. «Сделано Electrolux» – это гарантия высоких стандартов качества и технологичности, эргономичного дизайна и технического прогресса. На заводах Electrolux Professional каждая единица оборудования проходит контроль качества и обязательное функциональное тестирование по всем параметрам, которое осуществляют технические специалисты перед упаковкой агрегатов.

Технологические инновации завода Electrolux, специализирующегося на производстве посудомоечного оборудования, гарантируют превосходное качество готовой продукции:

- двусторонняя сварочная станция с двумя антропоморфными роботами производит полную сварку капота, что позволяет добиться чрезвычайно тонкого и равномерного сварного шва;
- один из роботов также производит сварное соединение бака и задней стенки, что позволяет избежать попадания органических частиц на стадии мытья и предотвратить размножение бактерий;
- третий робот, установленный на заводе поставщика, производит бойлеры по технологии роботизированной сварки TIG в инертной среде, что позволяет увеличить срок службы бойлера до 10 раз в сравнении с традиционной технологией;
- боковые панели и детали корпуса из листовой нержавеющей стали соединены с помощью сверхточной сварки.

Предпродажное обслуживание: более 1 000 специалистов, готовых помочь клиенту

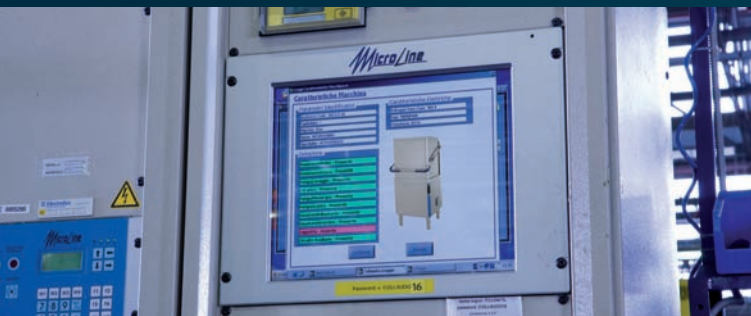
Более 1 000 квалифицированных инженеров и технических специалистов по всему миру объединены одной целью: создавать удобное в использовании, высокофункциональное и надежное оборудование. Постоянное сотрудничество дизайнеров, инженеров и шеф-поваров способствует созданию продукции, отвечающей строжайшим профессиональным требованиям. Эти специалисты готовы помочь в оптимизации рабочего процесса и выборе наиболее функционального комплекта оборудования для нужд каждого конкретного клиента, будь то небольшой ресторан или крупное предприятие общественного питания.



Project & Quotation

Готовые решения

для кухни – программное обеспечение





Послепродажное обслуживание Мы всегда рядом, где бы вы ни были

Когда мы говорим о надежности и мировой известности оборудования Electrolux Professional, мы имеем в виду его широкую сервисную сеть, в которой трудятся квалифицированные и опытные специалисты, ежедневно с успехом решающие множество задач: от установки нового оборудования до заказа запчастей и профилактического осмотра. Основная задача нашей сервисной службы – быстрая и эффективная помощь нашим клиентам. Поставка, установка и высокoeffективное обслуживание клиентов производится через глобальную сервисную сеть, гарантирующую быстрое и квалифицированное послепродажное обслуживание по всему миру.

- 1 139 авторизованных сервисных центров
- Более 5 000 опытных технических специалистов
- Наличие запчастей в течение 10 лет после снятия модели с производства
- 44 000 запасных частей всегда в наличии на складах

Академия шеф-поваров Electrolux: интерактивные семинары и обмен опытом

Академия шеф-поваров Electrolux была создана с особой целью – предложить партнерам и клиентам самые лучшие образовательные, информационные и профориентированные программы. Бесплатные семинары для профессионалов общественного питания, демонстрация и детальное изучение оборудования – это лишь краткий перечень мероприятий, проводимых для 6 000 гостей, ежегодно посещающих Академию. Вы можете лично испытать кухонное оборудование под руководством корпоративного шеф-повара Electrolux. Команда состоит из профессиональных шеф-поваров, сочетающих опыт работы в роскошных отелях и ресторанах со знанием самых передовых технологий в производстве профессионального кухонного оборудования. Каждый семинар включает:

- техническую часть – демонстрация функций, рабочих циклов, обслуживания агрегата;
- кулинарную часть – методика приготовления блюд, ингредиенты, планирование работы кухни, а также кулинарный мастер-класс с демонстрацией возможностей оборудования.



CHEF ACADEMY



Совершенная эффективность и забота об окружающей среде

Комплексные решения Electrolux Professional полностью соответствуют потребностям покупателей по таким аспектам, как надежность, энергоэффективность и экологичность. Мы предлагаем продукцию наилучшего качества – она надежно прослужит вам долгие годы при минимальных эксплуатационных затратах. Мы знаем примеры бесперебойной работы оборудования Electrolux Professional в течение 40 лет!

- Все производственные предприятия Electrolux сертифицированы по стандарту ISO 14001.
- Благодаря продуманному дизайну всю продукцию Electrolux Professional характеризует бережное отношение к природе и низкое потребление энергии, воды и моющих средств.
- Вся продукция Electrolux Professional соответствует требованиям ROHS и на 95% изготовлена из перерабатываемых материалов.
- Каждая единица продукции проходит 100% контроль качества и обязательное функциональное тестирование, которое осуществляют технические специалисты перед упаковкой агрегатов.
- За последние 5 лет более 70% продукции Electrolux Professional было усовершенствовано благодаря внедрению новых технологий, разработанных с учетом требований рынка и с заботой об окружающей среде.
- Electrolux Professional поддерживает специальную программу по снижению энергопотребления на своем производстве.





Electrolux

Warewashing Green&Clean Hood Type Dishwasher with Detergent Dispenser

ITEM # _____

MODEL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Warewashing

Green&Clean Hood Type Dishwasher with Detergent Dispenser

505084 (NHT8DD)

Green & Clean Hood Type
Dishwasher, Single skin hood
with Detergent & Rinse aid
dispensers, 80r/hr - 400
V/3N/50 Hz

Short Form Specification

Item No. _____

Unit to be Electrolux Green & Clean upright hood type hot water rinsing dishwasher. Electrical characteristics to be ____400 volts, three phase 50Hz operation, convertible to single phase on-site. Uses 2 liters of clean water per final rinse cycle. 84°C rinse temperature and pressure guaranteed by built in atmospheric boiler and built in rinse booster pump. Washing performance is guaranteed by a powerful 0.8 kW wash pump and upper and lower stainless steel revolving washing spray arms. 304 Stainless steel construction to include single skin hood, external, front and side panels, wash tank, tank filter plus wash and rinse arms. Unit shall be field convertible from straight to corner operation. The unit shall include detergent and rinse aid dispenser pumps and is equipped with flexible fill hoses. Delivered on height-adjustable feet.

Main Features

- ETL-Sanitation approved (ANSI/NSF 3 sanitation standard) and DIN 10512 compliant.
- Requires only 2 liters of water per washing cycle thus ensuring low energy, water, detergent and rinse aid consumption.
- Built-in atmospheric boiler sized to raise incoming water to a minimum of 84 °C for sanitizing rinse. No external booster is required. Constant temperature of 84 °C throughout the rinsing cycle regardless of the network's water pressure.
- Unique temperature interlock guarantees required temperatures in both the wash and final rinse.
- Maximum capacity per hour of 80 racks or 1.440 dishes (High productivity mode) easy to switch to 63 racks or 1.134 dishes (ETL-Sanitation mode) by pressing a button.
- 45/84/150 seconds cycles (High productivity mode); 57/84/150 seconds cycles (ETL-Sanitation mode).
- Incorporated Soft Start feature to offer additional protection to more delicate items.
- Slanted wash arms to avoid detergent-filled wash water dropping on clean dishes after the rinsing phase, thus guaranteeing ideal washing results.
- Cycle may be interrupted at any time by lifting the hood.
- Automatic self-cleaning cycle and self-draining vertical wash pump and boiler to avoid bacteria proliferation.
- State-of-the-art electronic controls with built-in programming, self-diagnostics for serviceability and automatic interior self-cleaning cycle.
- Built-in rinse aid and detergent dispenser with automatic initial and continuous cycle loading for perfect result while minimizing service and maintenance needs.
- Boiler power setting from control panel to facilitate technician's operation when reducing total installed power, thus avoiding the need of machine opening.
- Three phase electrical connection, convertible to single phase on-site.
- IP25 protection against water jet, solid objects and small animals (larger than 6 mm).

Construction

- Heavy duty Stainless steel construction. Internal cavity as well as exterior panels are in 304 series Stainless steel.
- Pressed tank in front position to facilitate cleaning.
- Single skin hood supported by 3 springs to ensure smooth movement and guarantee operator safety.
- Specially designed Stainless steel wash/rinse arms and nozzles provide superior cleaning action.
- Revolving interchangeable Stainless steel wash/rinse arms above and below the rack, screw out for simple clean up.
- Pre-arranged for on-site HACCP implementation and Energy Management device.
- Element protection from dry fire and low water.

APPROVAL: _____



Electrolux

**Warewashing
Green&Clean Hood Type Dishwasher
with Detergent Dispenser**

Included Accessories

- 1 of Yellow cutlery container PNC 864242
- 1 of Basket for 18 dinner plates - yellow PNC 867002

Optional Accessories

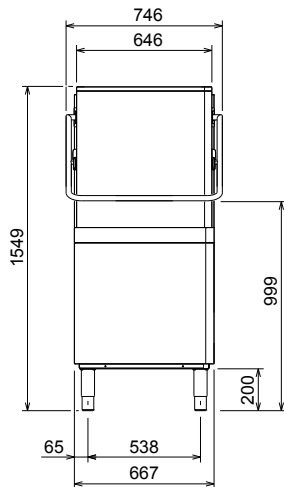
- Kit of 8 cutlery containers - yellow PNC 780068 ☐
- 12lt external manual water softener PNC 860412 ☐
- 8lt external automatic water softener PNC 860413 ☐
- 20lt external manual water softener PNC 860430 ☐
- Stainless steel inlet hose kit PNC 864016 ☐
- Filter for partial demineralization PNC 864017 ☐
- External reverse osmosis filter for undercounter and hood type dishwashers with atmosphere boiler PNC 864026 ☐
- Kit to measure total and partial water hardness PNC 864050 ☐
- Yellow cutlery container PNC 864242 ☐
- Filter for total demineralization PNC 864367 ☐
- Kit 4 plastic boxes for cutlery - yellow PNC 865574 ☐
- Basket for 6 trays 530x370mm for front loading and hood type dw - red PNC 866743 ☐
- Basket for 12 soup bowls - green PNC 867000 ☐
- Basket for 18 dinner plates - yellow PNC 867002 ☐
- Basket for 48 small cups or 24 cups - blue PNC 867007 ☐
- Basket for bulk cutlery-capacity: 100 pieces - brown PNC 867009 ☐
- Cover rack for small and light items in a rack PNC 867016 ☐
- Baskets for 25 tilted glasses (h 120mm - diam 80mm) - blue PNC 867021 ☐
- Basket for 16 vertical glasses (h 70mm) - blue PNC 867023 ☐
- Basket semi-professional 500x500x190mm PNC 867024 ☐
- Baskets for 16 tilted glasses (h 220mm - diam 100mm) - blue PNC 867040 ☐



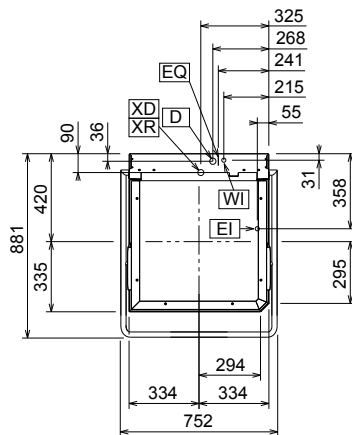
Electrolux

Warewashing Green&Clean Hood Type Dishwasher with Detergent Dispenser

Front



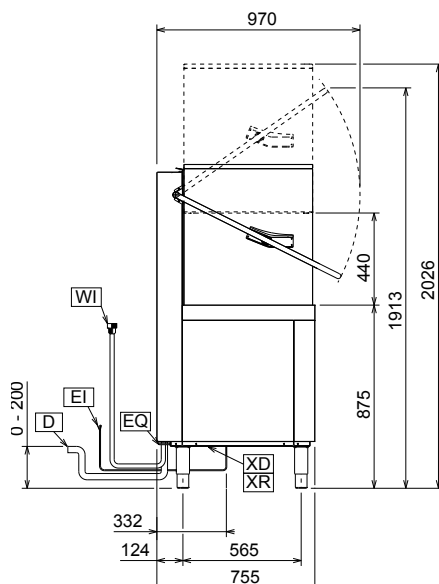
Top



CWI = Cold Water inlet
D = Drain
EI = Electrical connection
EQ = Equipotential screw
HWI = Hot water inlet
WI = Water inlet

XD = Detergent connection
XI = Chemicals inlet
XR = Rinse aid connection

Side



Electric

Supply voltage:
505084(NHT8DD) 400 V/3N ph/50 Hz
230 V / 1+N / 50 Hz;
230 V / 3 / 50 Hz

Convertible to:
Default Installed Power:* 9.9 kW
Reducible Installed Power:* 6.9 kW
Boiler Heating Elements Power:* 9 kW
Boiler Reducible To:* 6 kW
Tank heating elements: 3 kW
Wash pump size: 0.8 kW

Water:

Water supply temperature: 10-50 °C
Water supply hardness (MAX): 14 °fH (8 °dH)
Inlet Water supply pressure: 0.5 - 7 bar
Water consumption per cycle (lt): 2
Boiler Capacity (lt): 12
Tank Capacity (lt): 24
Incoming water line size: G 3/4"
Drain line size: 20.5 mm

Key Information:

N° of cycles: 3
Duration cycle - High productivity:* 45/84/150 sec.
Duration cycle - ETL Sanitation:* 57/84/150 sec.
Racks per hour - High productivity: * 80
Racks per hour - ETL Sanitation: * 63
Dishes per hour - High productivity: * 1440
Dishes per hour - ETL Sanitation: * 1134
Wash temperature - High productivity: 55-65 °C
Wash temperature - ETL Sanitation: 75 °C MIN
Rinse temperature (MIN): 84 °C
Net weight: 106 kg
Shipping weight: 118 kg
Shipping volume: 1.25 m³
Packaging size (WxDxH): 752x755x1547 mm
Noise level: <68 dBA

* According to market standard, the productivity is declared at an inlet water supply temperature of 50°C . If the water is supplied at 65°C, the power can be reduced by 3 kW without any loss in productivity.

NOTE:

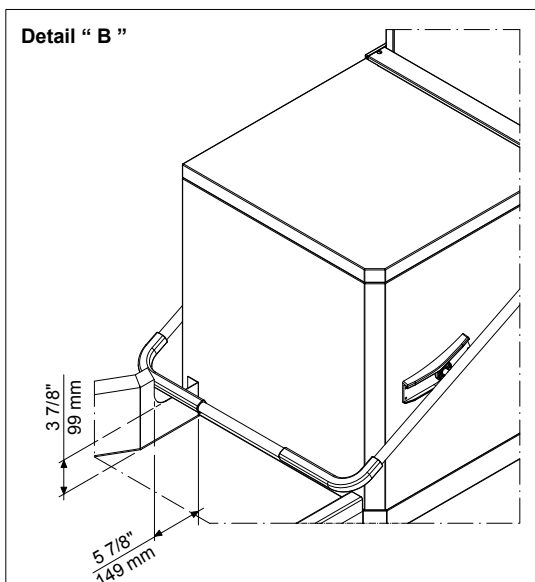
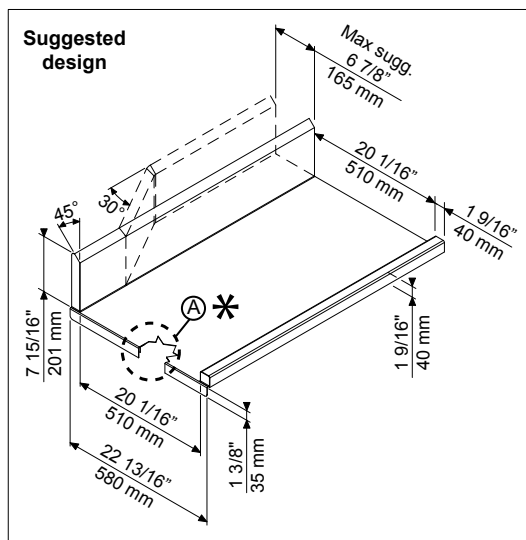
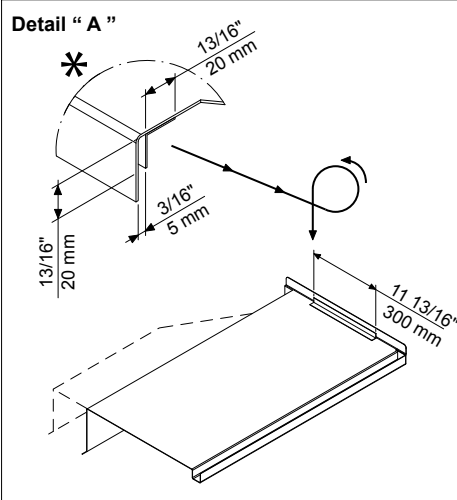
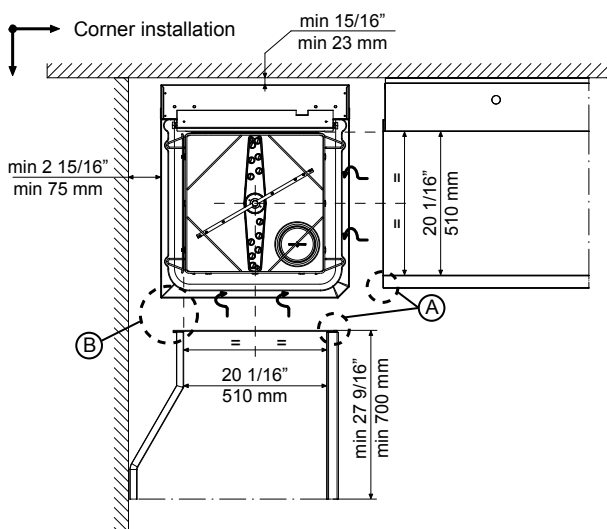
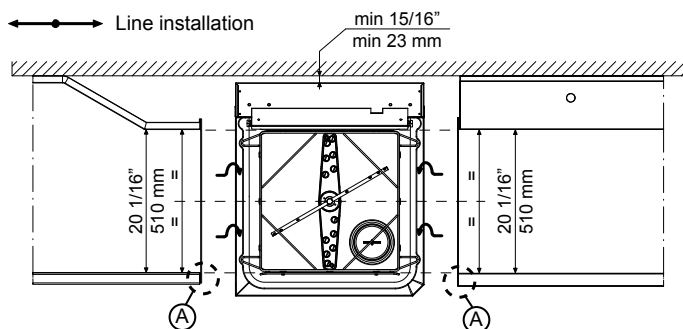
If the water supply temperature is less than 50°C, it is necessary to request higher power to maintain productivity.



Electrolux

Warewashing Green&Clean Hood Type Dishwasher with Detergent Dispenser

Recommended table connection



All tables must be connected to the dishwashing units according to local regulations and industry standards which may differ from the recommendations herein suggested. Electrolux Professional is not liable for any failure in complying with local design standards.

Doc Nr : 59566BF00



Warewashing
Green&Clean Hood Type Dishwasher with Detergent Dispenser
The company reserves the right to make modifications to the products without prior notice. All information correct at time of printing.

2012.10.05