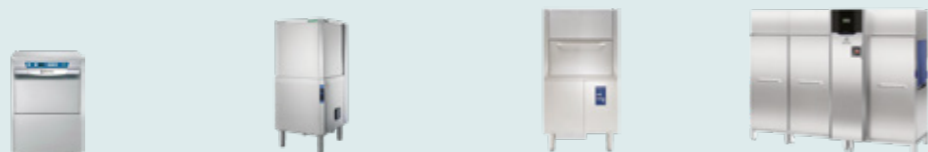




Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na

[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)



FUNKCE	hygiene&clean Podpultová dvouplášťová	hygiene&clean Průchozí, dvouplášť. automatická	hygiene&clean Myčka černého nádobí	hygiene&clean Tunel. košová myčka Multirinse
Kód	502072	504149	506058	535142 + 535143
Teplota mytí	71-77 °C	71-77 °C	71-77 °C	68 - 75 °C
Oplachová teplota a čas	DIN 10512 90 °C - 12 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 16 sec	DIN 10512 90 °C - 8 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 18 sec	DIN 10512 90 °C - 20 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 20 sec	DIN 10510 90 °C A <sub>0</sub> 60 90 °C
Rozměry (šxhxv)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Celkový příkon (kW)	6,85	9,9	13	59,8
Maximální kapacita/hod.	DIN 10512 40 košů/hod.	DIN 10512 80 košů/hod.	DIN 10512 20 košů/hod.	DIN 10510 150 150 košů/ hod.
Příslušenství v ceně	zelený koš na 12 hlubokých talířů 1x 867000* 48/24 šálků/sklenic 1x 867007 plast. košíček na přibory 2x 864242	zelený koš na 12 hlubokých talířů 1x 867000* 48/24 šálků/sklenic 1x 867007 plast. košíček na přibory 2x 864242	zelený koš na 12 hlubokých talířů 1x 867000* nerezový koš 1x 864191 rám/držák na podnosy 1x 864182	zelený koš na 12 hlubokých talířů 3x 867000*

\* A<sub>0</sub> f 60 je dosaženo za předpokladu, že jsou myčky používány a udržovány podle pokynů výrobce.

## Excellence

### S ohledem na životní prostředí

► Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001

► Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čistících prostředků a co nejnižší škodlivé emise

► Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí

► Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a je recyklovatelná z více než 95 %

► Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality ze strany zákazníků



Společnost si vyhrazuje právo měnit parametry bez upozornění. Obrázky jsou pouze ilustrativní.



## Vstupte do bezpečí! hygiene&clean řada myček

# STAY SAFE!



Certified disinfection  
process!\*



Sentiti al sicuro. Stoviglie disinfettate con processo certificato\*  
¡Seguridad garantizada! ¡Proceso de desinfección certificado!\*  
Soyez en sécurité ! Processus de désinfection certifié !\*  
Bleiben Sie Gesund! Zertifiziertes Desinfektionsverfahren!\*  
För din trygghet. Diskgodset desinficeras\*



hygiene&clean Dishwashers

\* According to DIN 10510/10512, A<sub>0</sub> level as defined in UNE EN ISO 15883-1. Disinfection is defined as "Thermal or chemical destruction of pathogenic and other types of microorganisms" in the Glossary. Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities by the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

# Řada myček hygiene&clean dezinfekce a bezpečí

Díky celosvětové zdravotní situaci jsme v posledních měsících čelili nebývalým změnám a výzvám. Naším hlavním cílem v této nové situaci je poskytnutí jistoty našim hostům a zaměstnancům a zajištění jejich bezpečnosti a zdraví.

**Představujeme vám řadu myček hygiene&clean**, první kompletní řadu myček nádobí v oboru gastronomických služeb, která dezinfikuje\* a sanituje podle standardů nezávisle hodnocených certifikačním orgánem: UL.

Všechny modely myček řady hygiene&clean vyhovují normám DIN 10510 a DIN 10512 a garantují dezinfekci podle úrovně **A<sub>0</sub> 60**, jak je definováno normou UNI EN ISO 15883-1, která se obvykle vztahuje na zdravotnická vybavení.



\* Dezinfekce je definována jako "Teplná nebo chemická destrukce patogenních a jiných typů mikroorganismů" ve Slovníku pojmů Pokyny pro Dezinfekci a Sterilizaci ve zdravotnických zařízeních - Centers for Disease Control and Prevention (CDC) - Centrum pro kontrolu a prevenci nemocí.

Více informací na <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



**99,999%  
snížení bakterií  
zaručeno**

Řada myček nádobí hygiene&clean snižuje riziko výskytu nebezpečných patogenů a zaručuje bezpečnost zákazníků i vašich zaměstnanců.



## hygiene&clean Podpultová Dvouplášťová



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Čas oplachu  
**12 sec**



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Čas oplachu  
**16 sec**

- **Garantovaná dezinfekce:** Cyklus nelze přerušit díky zámkovému mechanismu dveří.
- **Bezpečnost především:** Vizualizuje bezpečnostní teplotu díky 24/7 monitorování
- **Spotřeba oplachové vody:** 3 l na cyklus (v souladu s DIN10512), 4 l na cyklus (v souladu s A060)

## hygiene&clean Průchozí, dvouplášť. Automatická



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Čas oplachu  
**8 sec**



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Čas oplachu  
**18 sec**

- **Snížení rizika křížové kontaminace:** ze strany obsluhy díky automatickému otevírání/zavírání. Bezkontaktní operce
- **Bezpečnost především:** Vizualizuje bezpečnostní teplotu díky 24/7 monitorování
- **Spotřeba oplachové vody:** 2 l na cyklus (v souladu s DIN10512), 4,5 l na cyklus (v souladu s A060)

## hygiene&clean Myčka černého nádobí



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Čas oplachu  
**20 sec**



Tepl. oplachu.  
**90 °C**  
Čas oplachu  
**20 sec**

- **Bezpečnost především:** Vizualizuje bezpečnostní teplotu díky 24/7 monitorování

Spotřeba oplachové vody: 7 l na cyklus (v souladu s DIN10512), 7 l na cyklus (v souladu s A060)

## hygiene&clean Tunel. košová Multirinse



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Kontaktní čas  
**2 min**



Tepl. oplachu  
**90 °C**  
Kontaktní čas  
**4,3 min**

- **Snížení rizika křížové kontaminace:** od obsluhy díky automatickému pohybu poklpu
- **Bezpečnost především:** Vizualizuje bezpečnostní teplotu díky 24/7 monitorování



**Skenujte a objevte** naši řadu myček hygiene&clean, změkčovače vody a speciální čisticí detergenty

**A<sub>0</sub> 60 condition  
with 99.999%  
reduction of  
bacteria in  
Disinfect Cycle**



UL certification