

Electrolux Professional
Lavavajillas



Tranquilidad

green&clean Lavavajillas Rack Type
La columna vertebral de tu negocio



Electrolux

Tú hablas...

El lavavajillas Rack Type perfecto para mi negocio tiene que ser **eficiente, de funcionamiento económico, rápido y fácil de mantener**. Manejamos cantidades enormes de platos, por lo que es fundamental que salgan **perfectamente limpios y desinfectados** en todo momento y todos los días. La fiabilidad es esencial. Las averías y las interrupciones por durante los cuales realizamos las complejas tareas cotidianas de mantenimiento resultan tanto frustrantes como costosos. Cuanto más fácil sea el uso del lavavajillas, mejor



...nosotros escuchamos

¿Quieres reducir gastos, disponer de platos perfectamente limpios y desinfectados y disfrutar de un uso y un mantenimiento sencillísimos? Te presentamos el nuevo lavavajillas Rack Type green&clean

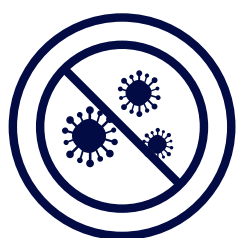


Ecológico
Los costes de funcionamiento más bajos en la industria



Limpio
Resultados de lavado brillantes

0,4 litros/cesto



Seguro
Saneamiento garantizado



Fácil
Uso y mantenimiento



higiene

La columna vertebral de tu negocio

Gracias a los **costes de funcionamiento más bajos en la industria** y a los resultados garantizados carga tras carga, el nuevo **lavavajillas Rack Type green&clean** de Electrolux es el mejor de su clase en cuanto a sostenibilidad y fiabilidad, algo que lo convierte en la **columna vertebral de tu negocio**

Los costes de funcionamiento más bajos del sector

Ahorra 3.240 €/año*. Con solo un vaso de agua por cesto, el innovador módulo de aclarado green&clean consume menos agua, electricidad, detergente y abrillantador



Ecológico



Rendimiento consistente

Olvídate de eliminar la cal a mano y mantén la máxima eficiencia durante más tiempo gracias al descalcificador automático **ZERO LIME**



Sencillo

A medida

No podría resultar más sencillo crear el Rack Type perfecto para ti; además, si tus necesidades cambian, el innovador sistema modular green&clean te permitirá añadir opciones de personalización y mejoras in situ en cualquier momento. Pide a tu proveedor que configure la solución idónea para ti

Fácil de usar

La pantalla táctil green&clean habla tu idioma. Usuarios distintos. Información distinta. Información técnica fácil de comprender y resolución de problemas guiada para reparaciones rápidas





Ecológico

Totalmente Ventless

Entorno sin vapor y cero gastos de ventilación gracias a la solución green&clean **NATURALLY VENTLESS**



Limpio

Excelentes resultados de lavado

Platos imaculados después de cada uso gracias al avanzado sistema de filtración **CLEAR BLUE**, que mantiene el agua limpia durante más tiempo



Seguro

Saneamiento garantizado

Higiene perfecta en los resultados gracias a **WASH-SAFE CONTROL**, que garantiza una temperatura de aclarado constante de **85 °C**



rendimiento

Los costes de funcionamiento más bajos en la industria



LAVA UN CESTO CON SOLO UN VASO DE AGUA

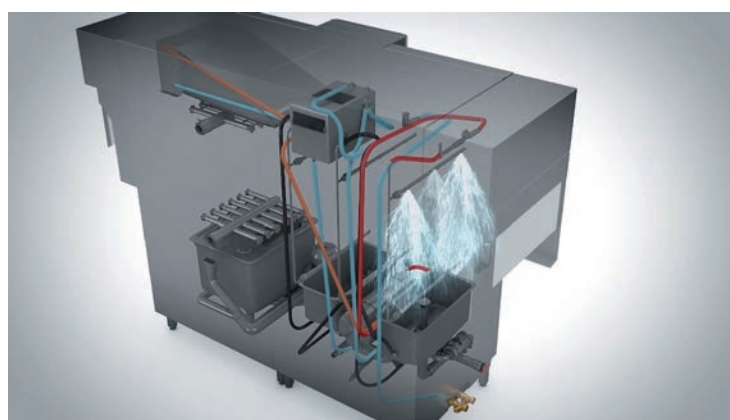
Ahorra **3.240 €*** lavando
500 comidas /en hora punta
dos veces al día



Escanea el
código para obtener
más información

Un vaso de agua

Elimina el detergente por completo y desinfecta las vajillas con solo 0,4 litros de agua fresca por cesto. El innovador módulo de aclarado múltiple green&clean utiliza solo agua del suministro para el aclarado final. El agua se filtra y se reutiliza dos veces mediante la configuración de tanque doble con un sistema de **6 brazos de aclarado**



* Electrolux Professional Lab se encarga de calcular el ahorro de costes, y es acreditado por IMQ, INTERTEK y ENERGY STAR. Comparación entre un lavavajillas Rack Type green&clean y un lavavajillas convencional equivalente que utiliza 300 l/hora para el aclarado a una temperatura de entrada de 10 °C en un comedor de empresa que sirve 500 comidas cada hora punta, dos veces al día, durante un período de 360 días

La única área de bienestar libre de vapores



Mejor para ti. Mejor para el medio ambiente. Haz que el entorno de tu lavavajillas esté exento de vapores. Los green&clean son la única clase de lavavajillas Rack Type disponible en el mercado que incorpora una bomba de calor de CO₂ y aeroductos para lograr un resultado **NATURALLY VENTLESS**



Ahorro gracias a la ausencia de vapor

No es necesario invertir ni en ventiladores ni en refrigeración, el área del lavavajillas resulta más saludable. Los lavavajillas Rack Type green&clean **NATURALLY VENTLESS** con bomba de calor de CO₂ absorben los vapores por completo. No se requiere extracción directa para cumplir la norma UNI ISO EN 7730, la directriz VDI 2052 y la normativa DW/172 UK.

Se trata de la primera bomba de calor de CO₂ aplicada en el sector del catering y que permite prescindir de otros gases nocivos:

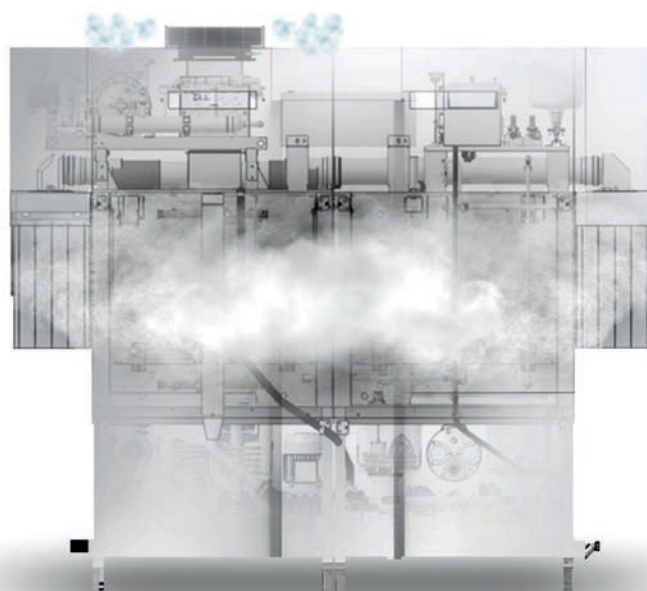
- ▶ sin efecto invernadero ni destrucción de la capa de ozono. El CO₂ se puede liberar al entorno de forma segura, ya que es inocuo y no inflamable
- ▶ sin gastos inesperados, ya que el CO₂ es un gas no patentable
- ▶ ideal para el uso también en países en los cuales el agua del grifo sale caliente, ya que funciona con temperaturas del agua de hasta 30 °C
- ▶ mantiene una productividad elevada y un área de lavavajillas más fresca al extraer y enfriar el aire caliente que está en el ambiente

- CO₂

Reduce drásticamente las emisiones de CO₂

Un ahorro anual de 16.415 kWh equivale a conducir 44.495 Km al año en coche sin emisiones*

Ahorro y confort adicionales con **NATURALLY VENTLESS**



* Calculado por la EPA (Organismo de protección medioambiental de EE. UU.)

Bueno para el medio ambiente, bueno para tu bolsillo

Con el nuevo lavavajillas Rack Type green&clean, un vaso de agua es todo lo que necesitas para limpiar y desinfectar un cesto lleno de platos sucios. Rendimiento superior combinado con ahorro en agua, energía y productos químicos



 Usa un 63% menos de agua

Utilizando solo 0,4 litros de agua por cesto, con un rendimiento de lavado garantizado, **ahorrarás 800 €/año**

* Consulta la página 6

AHORRA 3.24



Utiliza un 34 % menos de energía

Ahorra 1.585 €/año en energía y olvídate de eliminar la cal a mano. Cuando no se acumula cal gracias al descalcificador automático **ZERO LIME**, los elementos térmicos mantienen una eficiencia máxima durante más tiempo



Ahorro adicional, 50% menos de energía

Ahorra hasta 2.300 €/año en energía gracias a la solución de bomba de calor **NATURALLY VENTLESS**



Utiliza un 62 % menos de detergente y abrillantador

Mejor para el medio ambiente.
Mejor para tu bolsillo. **Ahorra 855 €/año** en detergente y abrillantador



Escanea el
código para calcular
cuánto puedes ahorrar con
el Needs Matcher virtual

40 € anuales

Excelente rendimiento de lavado

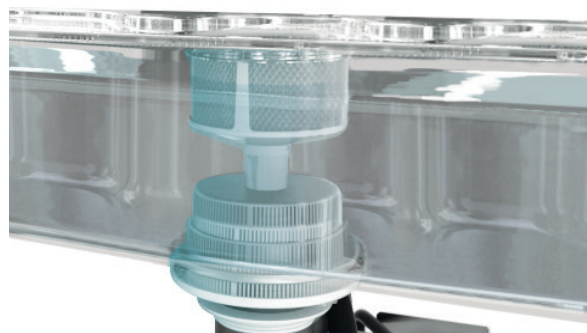


Vajillas, utensilios, bandejas y contenedores Gastronorm limpios y brillantes.
El **sistema de filtración CLEAR BLUE** mantiene el agua libre de restos de comida



Excepcional rendimiento de lavado

Vajillas perfectamente limpias sin interrupciones para cambiar el agua. El **sistema de filtración CLEAR BLUE** elimina todos los restos de comida del agua de lavado, con lo que se mejora la eficiencia del detergente y se obtienen unos resultados excepcionales. El filtro inclinado del tanque recoge los restos de comida, que pasan por un sistema de filtración de varias fases antes de desecharse

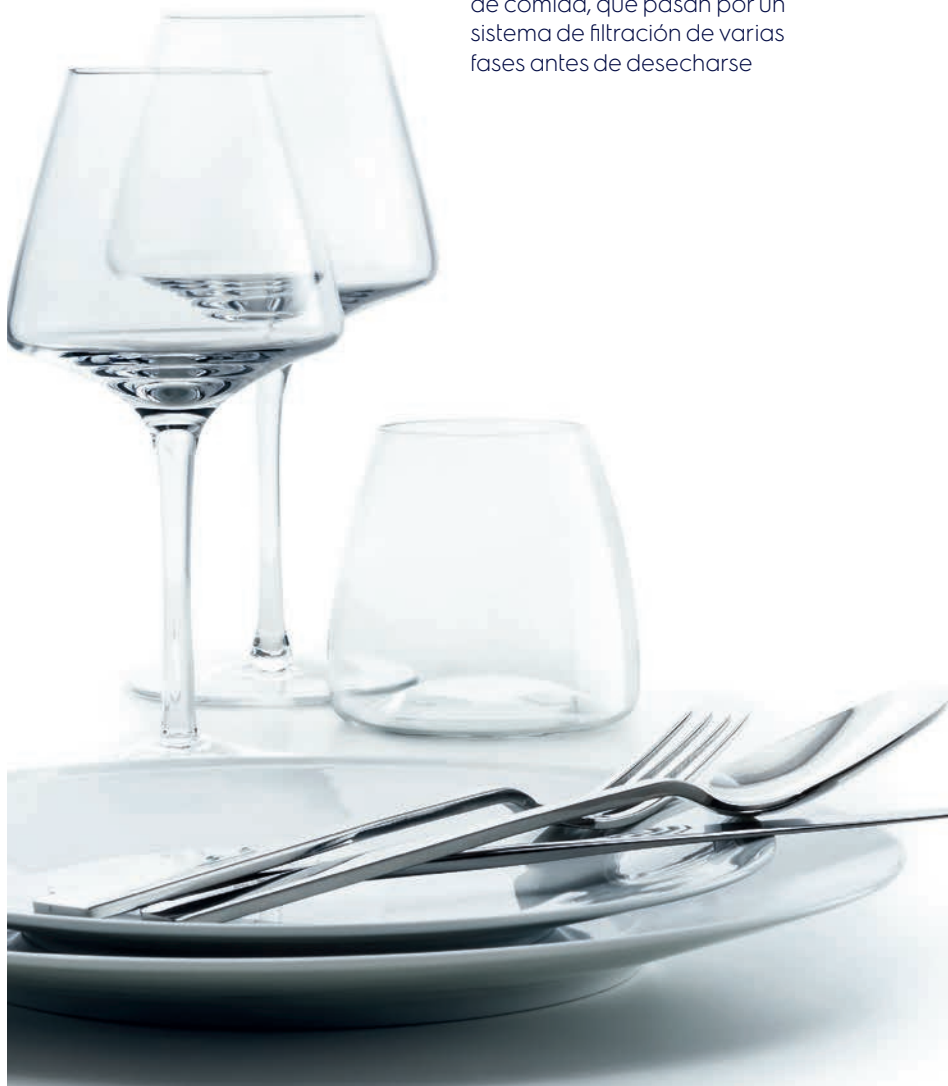


95 %

de los restos de comida se filtran, con lo que se logra una limpieza magnífica, así como **un menor tiempo de mantenimiento y de inactividad**

Mayor ahorro y rendimiento gracias al Optimized Cascade Effect

Reduce al mínimo el consumo energético de agua y consigue que las vajillas estén incluso más limpias, sin necesidad de interrupciones para añadir agua. Incluso los artículos grandes como bandejas o envases quedan perfectamente limpios gracias al **Optimized Cascade Effect**, que utiliza sensores integrados para transferir de forma automática la cantidad exacta de agua desde el tanque de aclarado triple al de lavado mediante una pequeña bomba de derivación



Seguridad es tranquilidad



Ya no hay de qué preocuparse: la desinfección está siempre bajo control.

WASH•SAFE CONTROL: se garantiza la calidad del aclarado gracias a la temperatura constante durante el proceso y a la presión del agua independiente del suministro principal



Desinfección perfecta

La desinfección y la calidad del aclarado quedan garantizadas gracias al **WASH•SAFE CONTROL** de green&clean. Este mantiene una temperatura de aclarado constante de 85 °C mediante un sistema hidráulico que presenta como estándar un espacio de aire y tres bombas de aclarado

85 °C

de temperatura constante durante el aclarado implica un nivel máximo de higiene



La mejor seguridad de su clase

NSF/DIN 10510

Conforme con NSF y DIN 10510

El nuevo modelo Rack Type green&clean cumple las siguientes normas:

- Norma estadounidense NSF/ANSI 3: Estándar para la desinfección de vajillas en lavavajillas comerciales
- Norma alemana DIN 10510: Higiene alimentaria - Lavavajillas transportadores multitanque comerciales - Requisitos higiénicos y pruebas del procedimiento: norma de requisitos higiénicos para lavavajillas multitanque



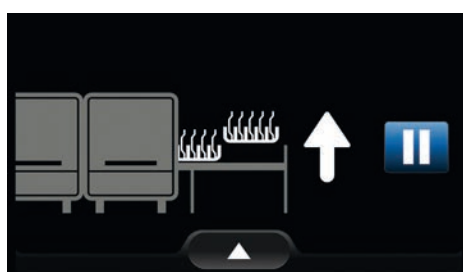
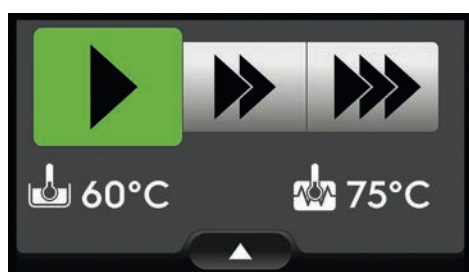
Sencillez con touch



La pantalla táctil green&clean habla tu idioma

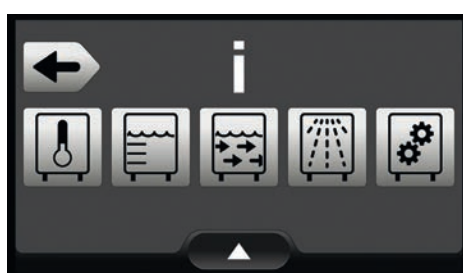
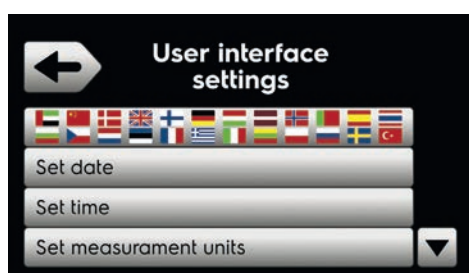
hasta **30 idiomas**
y un nuevo y sencillo
panel táctil

Usar green&clean es muy fácil. Unos gráficos sencillos guían al usuario a través de pasos rápidos y simples que permiten acceder a las distintas opciones Usuarios distintos. Información distinta.



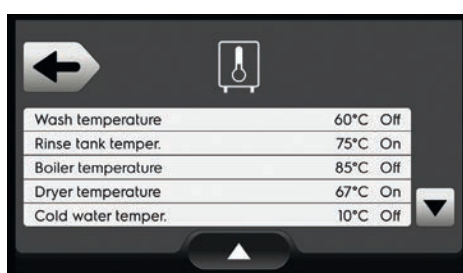
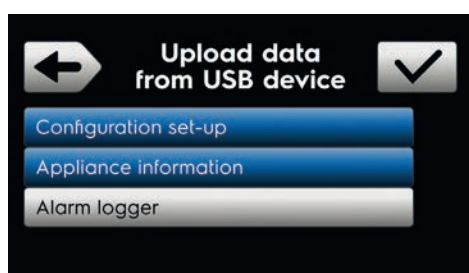
Operador

Las animaciones sencillas y texto simple hacen que el uso resulte sencillísimo



Personal de mantenimiento interno

Acceso sencillo, información técnica de fácil comprensión y acceso protegido con una contraseña de nivel 1



Servicio técnico autorizado de Electrolux

Resolución de incidencias más rápida con información técnica inmediata y acceso protegido mediante una contraseña de nivel 2



La fiabilidad es algo muy serio

La mejor fiabilidad de su clase: los lavavajillas Rack Type green&clean son mucho más fiables que los lavavajillas convencionales del mercado

Así lo demostramos: la diferencia reside en los detalles

a. Fiabilidad probada. Hemos empleado **10 paneles para pruebas automotrices finales** a fin de lograr que la alimentación y las conexiones resultaran fiables



b. Prueba de esfuerzo superada. **Vida útil 7 veces más prolongada** que la de los lavavajillas Rack Type convencionales. Probado en el Electrolux Research&Development Lab y certificado por Intertek



c. No existe riesgo de incendio ni hay conexiones sueltas con elementos calefactores cableados



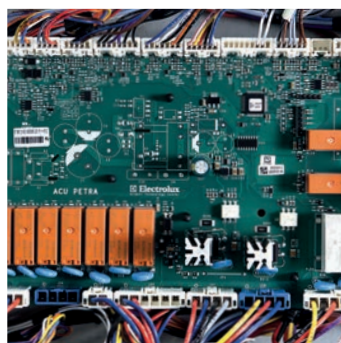
d. No hay posibilidad de que se produzcan daños causados por la limpieza del suelo, ya que el panel externo del fondo es plano y está totalmente sellado



e. El armario independiente para los componentes eléctricos garantiza una protección térmica y frente a la humedad



f. Clasificación **IP25**, es decir, que está protegido frente a animales pequeños (como pequeños ratones) y chorros de agua procedentes de cualquier dirección. Conectores resistentes al agua y la humedad y paneles electrónicos de dos caras con recubrimiento de doble capa y protectores frente a sobrecargas eléctricas



Elimina las interrupciones con el modo automático de respaldo NON-STOP

Sigue lavando aunque ocurra un fallo. Olvídate de las paradas y de lavar a mano mientras esperas al servicio técnico.

Los lavavajillas Rack Type green&clean adoptan de forma automática un modo de funcionamiento alternativo que evite los problemas a fin de proseguir el lavado.

Los sensores integrados identifican rápidamente los problemas y activan modos de recuperación, como el que ajusta el flujo de bomba, la transferencia de agua o el nivel de velocidad



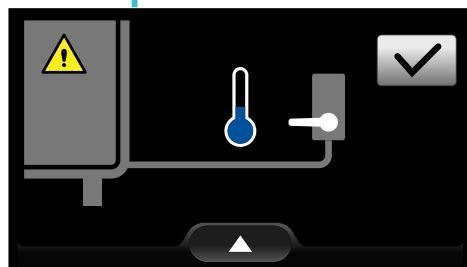
Resolución de incidencias guiada para reparaciones rápidas

La máquina te guía a través de la resolución de incidencias, de modo que el servicio técnico tenga que intervenir solo cuando resulte estrictamente necesario

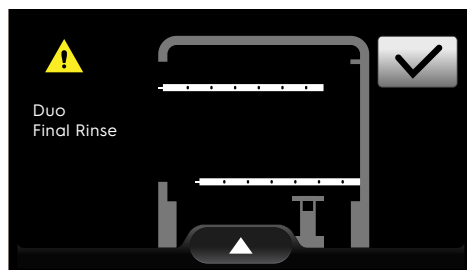
a. Limita el tiempo de inactividad

300 notificaciones simples y precisas identifican los problemas y los componentes afectados.

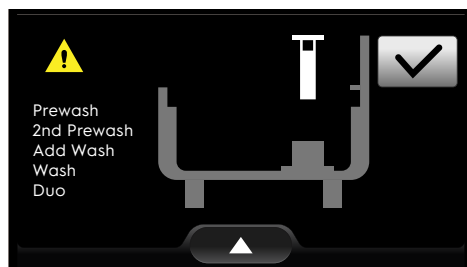
23 procesos de resolución de incidencias fáciles de seguir ayudan al operador, al personal de mantenimiento interno o al servicio técnico autorizado de Electrolux a emitir un diagnóstico y a resolver el problema con rapidez directamente desde la pantalla táctil. Por ejemplo, si hay problemas con el flujo de agua, se guía al operador a través de las revisiones básicas (p. ej. grifo abierto, tubo rebosadero instalado correctamente). Solo se sugiere la intervención del servicio técnico si resulta absolutamente necesario



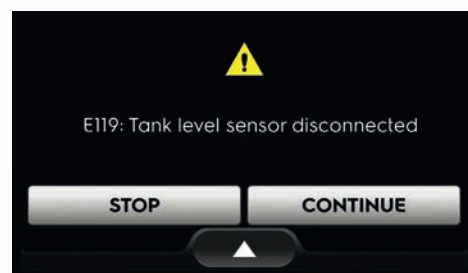
Notificación de agua fría abierta



Notificación de filtro del tanque limpio



Notificación de insertar el tubo rebosadero



1. Cuando aparezca un mensaje de advertencia, pulsa el botón **CONTINUE** para activar el modo de recuperación automático NON-STOP



2. El lavavajillas Rack Type green&clean cambia al modo de recuperación que permite lavar, pero la **señal de advertencia** ⚠ recuerda al operador que solicite una revisión del servicio técnico

b. Mantenimiento y reparaciones sin dificultades. No hay necesidad de desplazar la máquina

Revisiones y reparaciones más rápidas gracias al acceso frontal sencillo a todos los componentes







green&clean



Electrolux



Mucho más que un mero lavavajillas.

Obtén más información en las páginas siguientes



Personalización y mejoras en cualquier momento, accesorios y excelente asistencia posventa. green&clean ofrece mucho más que meros lavavajillas. Consulta sus ventajas en las páginas siguientes:



Paso 1.

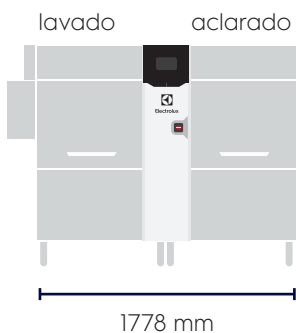
Configuración a medida

Incorpora diversas opciones de personalización y mejoras siempre que quieras, incluso in situ

En primer lugar, selecciona la combinación adecuada a tus necesidades

150
cestos/hora

lava en 2 horas todas las vajillas de un servicio completo correspondiente a entre 200 y 500 comidas



Potencia mínima necesaria

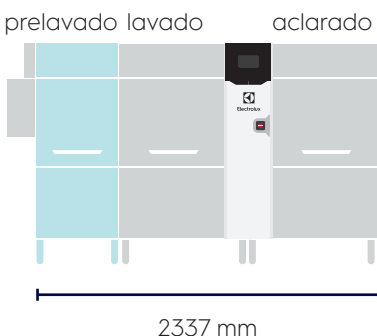
Bomba de calor de CO₂ con NATURALLY VENTLESS Modelo ESD

15,4 kW

20,8 kW

200
cestos/hora

reduce el gasto en mano de obra gracias al módulo de prelavado

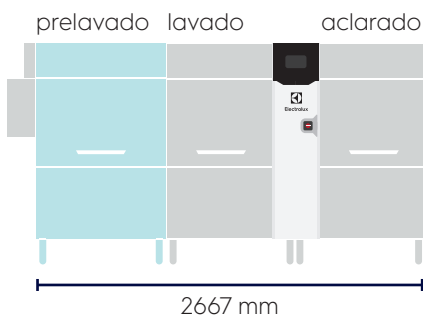


17,3 kW

22,7 kW

250
cestos/hora

aumenta la eficiencia y la velocidad con el módulo grande de prelavado

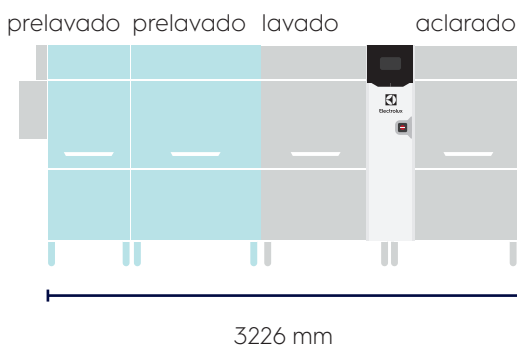


20,4 kW

25,8 kW

300
cestos/hora

lava en 2 horas todas las vajillas de un servicio completo correspondiente a entre 400 y 1000 comidas



20,8 kW

26,2 kW

El lavavajillas Rack Type green&clean **crece** junto a tu negocio

Crear el modelo Rack Type green&clean ideal para ti es sencillísimo; además, mientras que tu negocio se desarrolle y cambie, el exclusivo sistema modular permitirá a tu lavavajillas Rack Type

green&clean crecer contigo. Comienza con los módulos básicos de lavado y secado e incorpora mejoras y opciones de personalización de fábrica o in situ, según prefieras

Después, escoge la solución de secado apropiada

Sin secado

no hay necesidad de secado adicional al margen de la evaporación natural generada por la elevada temperatura de las vajillas

No se precisa de espacio adicional

secado



559 mm

Túnel de secado standard

capacidad intermedia, recomendada para los platos, apta para configuraciones en línea recta

secado



559 mm

Secado en esquina

capacidad intermedia, recomendado para platos, ahorra espacio gracias a la dirección de salida frontal o posterior

secado



889 mm

Secado largo

capacidad intermedia, recomendada para vasos

889 mm

Dos túneles de secado en cualquier combinación

gran capacidad, apto para vasos, contenedores de acero inoxidable, envases de plástico y bandejas

Paso 2. Simplifica el área del lavado de lavavajillas



Escanea el código para crear una configuración a medida del sistema de manipulación a partir de las numerosas opciones disponibles



18

opciones de mesa de prelavado

disponibles en cualquier longitud hasta 1,6 m



12

opciones transportadoras de cestos

disponibles en cualquier longitud hasta 2,6 m



3

Opciones de mesa para carga y descarga

disponibles en cualquier longitud hasta 1,6 m



50

Opciones de mesa de desbarazado y clasificación

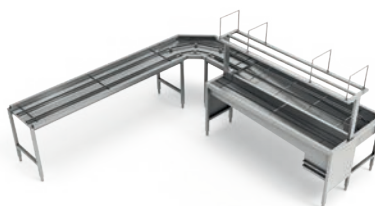
disponible con clasificación tanto manual como automática para hasta 6 cestos



6

Mesas curvas

disponibles tanto en 90° y 180°



28

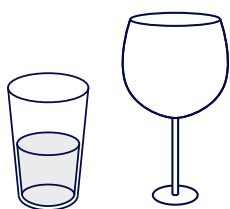
Elementos completos para cinta transportadora de cordones

tanto para bandejas como para cestos combinables en cualquier configuración

Paso 3. Selección de accesorios



Escanea el código para escoger entre nuestra selección de accesorios y consumibles para satisfacer tus necesidades de lavado de vajillas



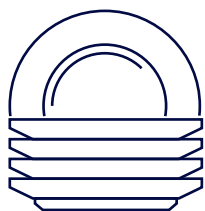
15

Cestos para vajillas de cristal



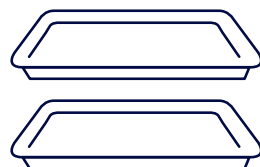
3

Clases de portacubiertos y portautensilios



5

Clases de cestos para platos



4

Clases de cestos para bandejas

Paso 4. Tratamiento del agua

Para obtener artículos limpios y brillantes es preciso utilizar el detergente, el abrillantador y el agua apropiados. Selecciona el tratamiento del agua y solicita la solución adecuada a tu proveedor local

Paso 5. Toda la asistencia que necesitas

Si te sientes satisfecho, nosotros también. Nuestra extensa red global de atención al cliente te proporciona todo lo que necesitas con unos **2.000** socios de servicio autorizados en más de **149** países. **10.000** técnicos profesionales y más de **98.000** recambios en stock están preparados para dirigirse a cualquier lugar del mundo en un plazo de entre **24 y 48 horas**. Estamos siempre cerca de ti, preparados para asistirte



Rendimiento consistente y fiable

La eficiencia energética marca la diferencia. La atención al cliente de Electrolux garantiza un elevado rendimiento y una seguridad alimentaria prolongados gracias al mantenimiento periódico proporcionado por expertos y a los **recambios originales**



Conexiones sencillas para los productos químicos

Conexiones externas rápidas y sencillísimas para los dispensadores de productos químicos. No hace falta abrir paneles ni taladrar orificios



Nosotros nos ocupamos de tu green&clean



Tranquilidad con la atención al cliente de Electrolux Professional

El pack de atención al cliente para lavavajillas Rack Type green&clean te ofrece:

► **24 meses** de nuestro plan opcional de mantenimiento, para que puedas aprovechar al máximo de tu lavavajillas

► **36 meses** más de tranquilidad con nuestro plan opcional para mantener el rendimiento. Disfruta de tres años más de asistencia y de descuento en componentes originales

► **reducción del tiempo de inactividad** con respuestas rápidas y a medida

► **evita el retraso provocado por las intervenciones** gracias a la rápida entrega de componentes originales



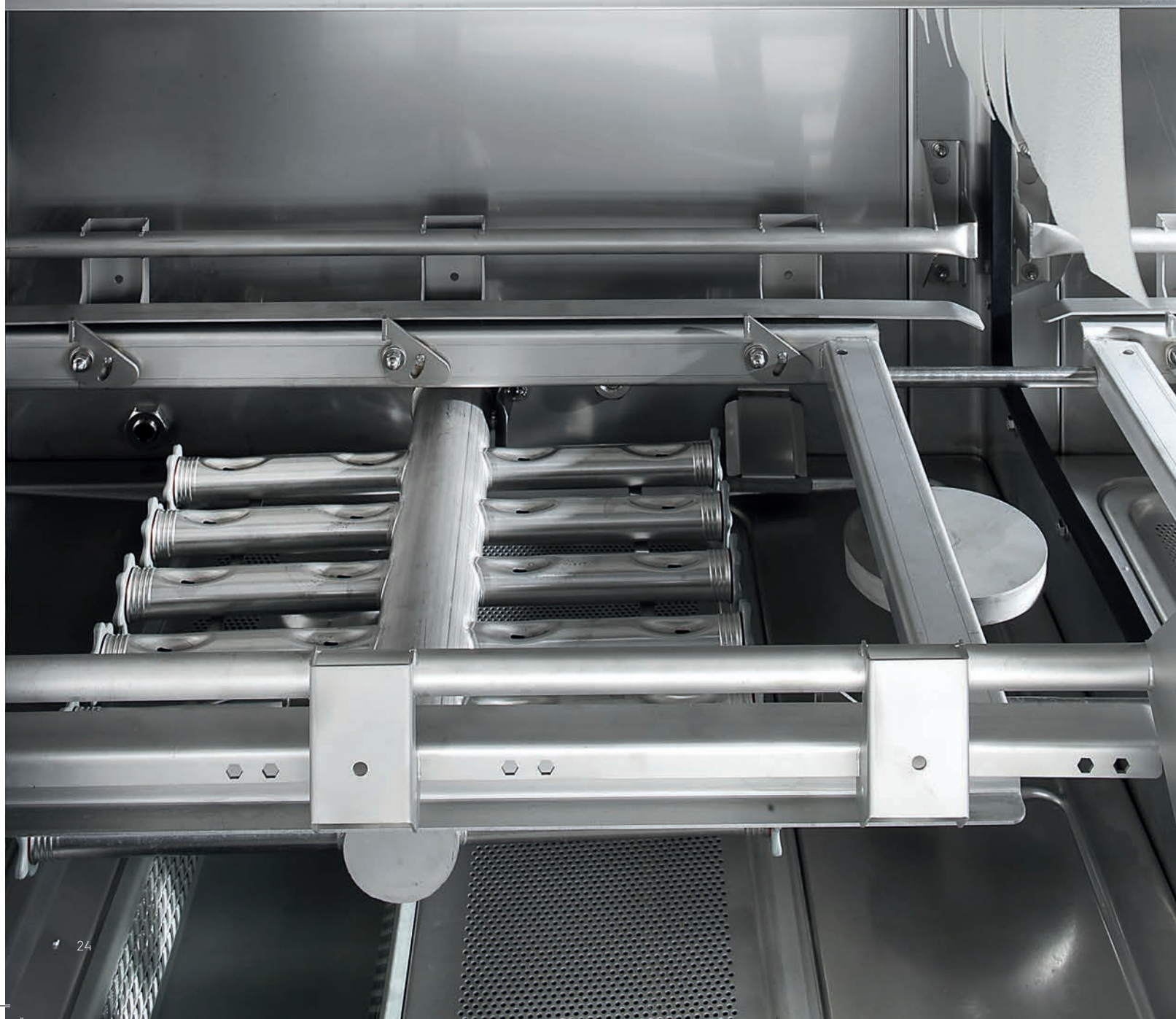
Descubre el pack completo green&clean, tanto las soluciones de lavavajillas como la asistencia a la medida del cliente

Solicita más información y localiza a un Partner de Electrolux Professional en www.professional.electrolux.es

El resultado final



Qué puede hacer un producto green&clean por tu negocio



Hostelería

¿Necesitas eficiencia, fiabilidad y resultados excelentes carga tras carga y todos los días?
¿Buscas un equipo fácil de utilizar, sin interrupciones y con los mínimos gastos operativos?
green&clean es una solución satisfactoria para ti, para tus clientes y para tus empleados



Los gastos operativos más bajos en la industria

Ahorra hasta 3.240 €* anuales.
Con tan solo un vaso de agua por
cesto, el innovador módulo de
aclorado green&clean consume
menos agua, electricidad,
detergente y abrillantador

*Consulta la nota de la página 6



Excelentes resultados de lavado

Platos inmaculados tras cada
uso gracias al avanzado
sistema de filtración **CLEAR
BLUE**, el cual mantiene el agua
limpia durante más tiempo



Todo es más fácil con la resolución sencilla de incidencias

Usar green&clean es muy fácil.
Usuarios distintos. Información
distinta. Información técnica fácil
de comprender y acceso protegido
con una contraseña de nivel 1 para el
personal de mantenimiento interno.
Elimina las interrupciones con el
modo de respaldo automático y la
resolución de incidencias guiada
para reparaciones rápidas



Educación, ocio y deportes

¿Quieres ahorrar lo más posible en gastos operativos, reducir el tiempo de mantenimiento y sentirte tranquilo al saber que todos los vasos, platos, bandejas y utensilios están perfectamente desinfectados? Los productos green&clean de Electrolux forman la clase más fiable de lavavajillas Rack Type del mercado



Los gastos operativos más bajos de la industria

Ahorra hasta 3.240 €* anuales. Con tan solo un vaso de agua por cesto, el innovador módulo de aclarado green&clean consume menos agua, electricidad, detergente y abrillantador



Seguridad es tranquilidad

Higiene perfecta gracias al **WASH-SAFE CONTROL**, el cual garantiza una temperatura de aclarado constante de 85 °C



Ahorro ecológico y facilidad de uso

Ahorra 1.585 € anuales en energía y olvídate de eliminar la cal a mano. Cuando no se acumula cal gracias al descalcificador **ZERO LIME**, los elementos térmicos mantienen una eficiencia máxima durante más tiempo



Matt Whiteman, sous chef

Estadio de Leicester

Estadio de Leicester
Reino Unido

Durante una jornada de partido habitual servimos unas 1800 comidas. Nuestro principal reto consiste en asegurarnos de que todos los clientes coman antes de que comience el partido. El lavavajillas Rack Type green&clean es genial, y nos ha permitido ahorrar mucho tiempo al no tener que pulir los platos al finalizar el ciclo. Nos deja tiempo para centrarnos en cosas más importantes, ya que nos limitamos a enchufarlo y a ponerlo en marcha.



«1.000
cestos al día;
funcionamiento
continuo durante
13 horas»

Comercio, transporte e industria

Con los gastos operativos más bajos de la industria, desinfección certificada, escaso mantenimiento necesario y rendimiento garantizado en todo momento día tras día, los lavavajillas Rack Type green&clean son buenos para el medioambiente e incluso mejores para llegar a fin de mes



Los gastos operativos más bajos de la industria

Ahorra hasta 3.240 €* anuales. Con tan solo un vaso de agua por cesto, el innovador módulo de aclarado green&clean consume menos agua, electricidad, detergente y abrillantador



Seguridad es tranquilidad

Higiene perfecta gracias al **WASH-SAFE CONTROL**, el cual garantiza una temperatura de aclarado constante de 85 °C



Excelentes resultados de lavado

Platos inmaculados tras cada uso gracias al avanzado sistema de filtración **CLEAR BLUE**, el cual mantiene el agua limpia durante más tiempo





Maria Cristina Lot,
operadora

Sodexo

Personal de comedores de empresa
Pordenone Italia

Este dispositivo nos aporta tranquilidad, ya que basta con enchufarlo para olvidarse del asunto. Es más silencioso y no emite vapor, por lo que el ambiente de trabajo resulta más agradable, sobre todo durante los meses de verano. Además, el panel de control resulta muy fácil de comprender



«3.000 platos al día»

*Consulta la nota de la página 6





La familia green&clean

Ecología, limpieza, seguridad y sencillez con la línea de lavavajillas green&clean



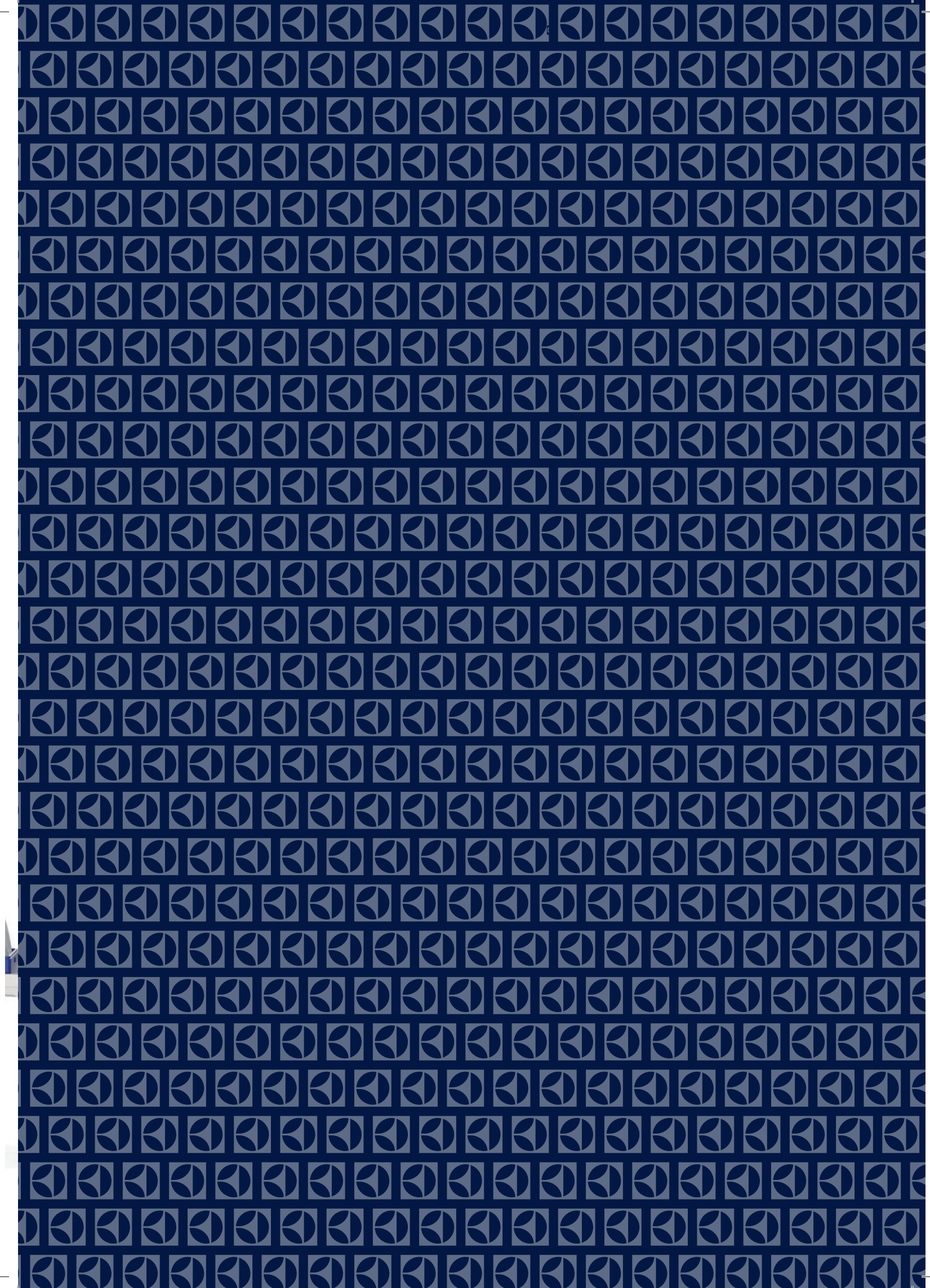
Lavavajillas automáticos
Hood Type green&clean (con ESD)



Lavavajillas manuales
Hood Type green&clean



Lavavajillas Rack Type green&clean





Descubre la excelencia Electrolux y
comparte nuestro pensamiento en
www.professional.electrolux.es

Síguenos en



Excelencia orientada al medio ambiente

- ▶ Todas las fábricas Electrolux cuentan con la certificación ISO 14001
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para consumir poca agua, detergente y para reducir las emisiones nocivas
- ▶ Durante los pasados años, más del 70% de las prestaciones de nuestros productos se han actualizado atendiendo a las necesidades ecológicas de nuestros clientes
- ▶ Nuestra tecnología cumple la directiva ROHS y el reglamento REACH, y se puede reciclar en más de un 95%
- ▶ La calidad de nuestros productos está revisada al 100% por expertos

