



Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan OnE olmak için....

Bizi takip edin



www.electroluxprofessional.com



FONKSİYONLAR	hygiene&clean Tezgahaltı Çift Cidarlı	hygiene&clean Giyotin Tip Çift Cidarlı Otomatik	hygiene&clean Kazan Yıkama Makinesi	hygiene&clean Çok Durulamalı Konveyörlü Tip
Kodlar	502072	504149	506058	535142 + 535143
Yıkama sıcaklığı	71 -77 °C	71 -77 °C	71 -77 °C	68 - 75 °C
Durulama sıcaklığı ve süresi	DIN 10512 90 °C - 12 sn A ₀ 60 90 °C - 16 sn	DIN 10512 90 °C - 8 sn A ₀ 60 90 °C - 18 sn	DIN 10512 90 °C - 20 sn A ₀ 60 90 °C - 20 sn	DIN 10510 90 °C A ₀ 60 90 °C
Boyutlar (gxdxy)	600x612x850	667x755x1567	876x900x1791	3270x895x1785
Kurulu güç (kW)	6,85	9,9	13	59,8
Maksimum kapasite/s	DIN 10512 40 sepet/saat	DIN 10512 80 sepet/saat	DIN 10512 20 sepet/saat	DIN 10510 150 sepet/saat
Aksesuarlar (sepetler dahil)	12 tabak için çevreci sepet 1x 867000* 48 küçük fincan/24 fincan 1x 867007 çatal bıçak kabı 2x 864242	12 tabak için çevreci sepet 1x 867000* 48 küçük fincan/24 fincan 1x 867007 çatal bıçak kabı 2x 864242	12 tabak için çevreci sepet 1x 867000* tencereler için paslanmaz çelik sepet 1x 864191 tepsi için ray desteği 1x 864182	12 tabak için çevreci sepet 3x 867000*

* A₀ of 60, makinelerin üreticinin özelliklerine göre kullanıldığı ve bakımının yapıldığı varsayılarak elde edilir.

Mükemmellik çevreyi unutmadan

► Tüm fabrikalarımız ISO 14001 sertifikalıdır.

► Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.

► Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.

► Tüm çözümlerimiz RoHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.

► Ürünlerimizin %100'ü uzmanlar tarafından kalite testinden geçirilir.



Şirket, teknik özelliklerde, içerikte ve görsellerde önceden bildirmeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



Güvende olun! hygiene&clean Bulaşık Makineleri

Bulaşık Makineleri

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, A₀ 60 level as defined in UNI 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).

hygiene&clean ile dezenfekte edin ve müşterilerinizi güvende tutun

Son aylarda, küresel sağlık durumunun bir sonucu olarak benzeri görülmemiş değişiklikler ve zorluklarla karşılaştık. Bu yeni ortamda, tek amacımız konuklarınıza ve çalışanlarınıza sağlıklarının ve güvenliklerinin korunduğuna dair güven ve güvence sağlamaktır.

Profesyonel Mutfak sektöründe, standartlara göre sadece sanitize etmekle kalmayan, üçüncü taraf bir sertifikasyon kuruluşu UL tarafından bağımsız olarak değerlendirilen ilk tam kapsamlı, dezenfekte eden* bulaşık yıkama çözümleri yelpazesi olan **hygiene&clean profesyonel bulaşık makinesi serisi ile tanışın.**

Tüm hygiene&clean model leri DIN 10510 veya DIN 10512 standartlarına uygundur ve normalde yalnızca tıbbi ekipman için geçerli olan UNI EN ISO 15883-1 tarafından tanımlanan **A₀ 60** seviyesinde performans gösterir.



*Dezenfeksiyon; Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) tarafından Sağlık Tesisleri'nde, Dezenfeksiyon ve Sterilizasyon için Terimler Sözlüğü Kılavuzu'nda "patojenik ve diğer mikro organizmaların termal veya kimyasal olarak yok edilmesi" olarak tanımlanmaktadır. Daha fazla bilgi için: <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/disinfection/glossary.html>



**99,999%
bakteri
azaltımı**

hygiene&clean Bulaşık Makineleri serisi, tehlikeli patojenlere maruz kalma riskini azaltarak, müşterilerin ve çalışanların işletmenizde güvende kalmasını sağlar.

hygiene&clean Tezgahaltı Çift Cidarlı



Durulama sıcaklığı
90 °C
Durulama süresi
12 sn



Durulama sıcaklığı
90 °C
Durulama süresi
16 sec

- Kapı kilit mekanizması sayesinde program kesintiye uğramadığından dezenfeksiyon **garanti edilir.**
- **Önce güvenlik!** 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.
- **Durulama suyu tüketimi:** 3 litre/program (DIN 10512 uyumlu); 4 litre/program (A₀ 60 uyumlu).

hygiene&clean Giyotin Tip Çift Cidarlı Otomatik



Durulama sıcaklığı
90 °C
Durulama süresi
8 sn



Durulama sıcaklığı
90 °C
Durulama süresi
18 sn

- Otomatik açma/kapama sayesinde kullanıcıdan kaynaklanan **çapraz kontaminasyonu azaltın.** Tutma kolu gerektirmeyen işlemler.
- **Önce güvenlik!** 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.
- **Durulama suyu tüketimi:** 2 litre/program (DIN 10512 uyumlu); 4,5 litre/program (A₀ 60 uyumlu).

hygiene&clean Kazan Yıkama Makinesi



Durulama sıcaklığı
90 °C
Durulama süresi
20 sn



Durulama sıcaklığı
90 °C
Durulama süresi
20 sn

- **Önce güvenlik!** 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.
- **Durulama suyu tüketimi:** 7 litre/program (DIN 10512 uyumlu); 7 litre/program (A₀ 60 uyumlu).

hygiene&clean Çok Durulamalı Konveyörlü Tip



Durulama sıcaklığı
90 °C
Temas süresi
2 dak



Durulama sıcaklığı
90 °C
Temas süresi
4,3 dak

- Sürekli sepet operasyonu sayesinde kullanıcıdan kaynaklanan **çapraz kontaminasyonu azaltın.**
- **Önce güvenlik!** 7/24 izleme sayesinde uzaktan güvenlik sıcaklığını görselleştirin.



hygiene&clean Yıkama serimizi, su yumuşatma çözümlerimizi ve **özel deterjanlarımızı keşfetmek için tarayın**

**A₀ 60 condition
with 99.999%
reduction load
bacteria in
Disinfect Cycle**



UL sertifikasyonu