

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXHRIIDA

CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
LAVAGGIO



CARATTERISTICHE GENERALI

Lavastoviglie professionali progettate per soddisfare le esigenze di pulizia efficiente e rapida di stoviglie e utensili in ambienti commerciali, come ristoranti, hotel e strutture alimentari simili. Le attrezzature olis sono progettate per gestire un volume elevato di stoviglie e garantire standard igienici elevati in contesti commerciali.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Abbiamo semplicemente combinato le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al nome e alle caratteristiche collaudate nel tempo. ■ ECCELLENTE PLUS è la nostra risposta ai nuovi elevati standard di igiene e pulizia del mercato mondiale, mantenendo i nostri costi operativi bassi come sempre ■

Grazie al sistema Rinse. Il ciclo HYGIENE + garantisce di lavorare in sicurezza mantenendo i massimi livelli di igiene.

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXHRIIDA

CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
LAVAGGIO

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BND211067
DEFINIZIONE	OPEX14OPEXHRIIDA LAVAST.CAPOTTA EL. 500
DIM. LARGHEZZA	720 mm
DIM. PRODONDITÀ	735 mm
DIM. ALTEZZA	2095 mm
PESO NETTO	144 Kg
VOLUME (netto)	1,109
LUNGHEZZA IMBALLO	760 mm
LARGHEZZA IMBALLO	840 mm
ALTEZZA IMBALLO	1750 mm
VOLUME IMBALLO	1,117 m3
PESO LORDO IMBALLO	160 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50Hz
CICLI LAVAGGIO	H+/50/90/120/180/300 sec
POMPA DI LAVAGGIO	900W
ASSORBIMENTO TOTALE	9900W
CONSUMO ACQUA	3,5 lt

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXHRIIDA

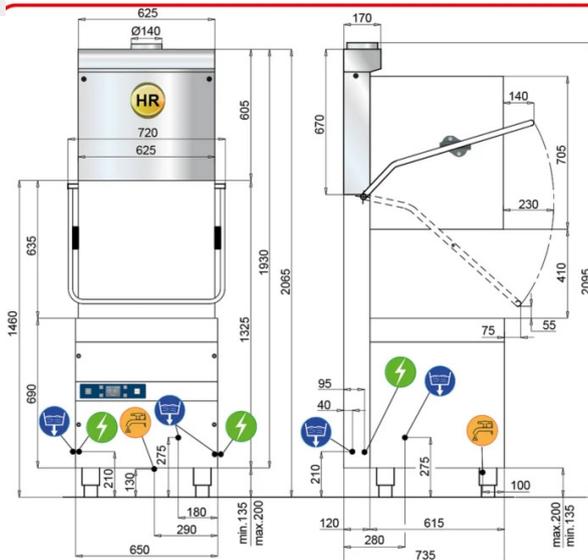


weinnovate cooking

CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
LAVAGGIO



Dati e figure

HR

DATI TECNICI

DIMENSIONI ESTERNE

larghezza	720 mm
profondita'	735 mm
altezza(piedino avvitato)	2095 mm
PESO NETTO (versione base)	145 kg
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	400V 3N 50Hz
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	9900 W
DUREZZA ACQUA	< 8 °F
CONDUCIBILITA' ACQUA	> 200 µS/cm
PRESSIONE ACQUA ALIMENTAZIONE	200-400 kPa

TEMPERATURA ARIA
IN USCITA:
25°C

UMIDITA':
60%

PORTATA D'ARIA:
105 m³/h

RECUPERO ORARIO:
6 kW/h
(DATI CALCOLATI SUL
CICLO PIÙ CORTO)

ALTEZZA UTILE & CESTI

diametro piatti	410 mm
vassoi	GASTRONORM 1/1 (530x325)
DIMENSIONE CESTI	500X500 mm
DOTAZIONE CESTI	2XC40 - 1XC44 - 2X15060
N° CICLI (sec)	0(21÷680)(**) H+ 1 (<50) 2 (<90) 3(<120) 4(<180) 5(<300)
ALIMENTAZIONE ACQUA 10°C	
produzione cesti(*) (1) Cesti/h	5 45 40 30 20 12
CONSUMO ACQUA PER CICLO	3.5 L
CAPACITA' BOILER	15 L
RESISTENZA BOILER	9000 W
SET. TEMPERATURA RISCIAQUO	70°C÷90°C(**) 87°C 82°C
CAPACITA' VASCA	20 L
RESISTENZA VASCA	2700 W
SET. TEMPERATURA VASCA	50°C÷70°C(**) 65°C 60°C
POTENZA POMPA lavaggio/risciacquo	900W (500 L/min***)/250 W
pompa scarico	25 W (40 L/min***)
RUMOROSITA'	63.6±0.7 dB(A)

(*) TERMOSTOP DI SERIE / (***) PORTATA MASSIMA / (**) CICLO PERSONALIZZATO / (H+) 600" con 65°C in vasca

*1) In caso di alimentazione con acqua fredda e/o in caso di più lavaggi consecutivi si potrebbero allungare i tempi di riscaldamento dell'acqua del risciacquo inale fino al raggiungimento della temperatura ottimale. Conseguentemente, il tempo totale del ciclo di lavaggio potrebbe aumentare.

N.B. A TERMINE DI LEGGE CI RISERVIAMO LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DI RENDERLO NOTO A TERZI O A DITTE CONCORRENTI SENZA NOSTRO CONSENSO SCRITTO

PAGE 1 / 1



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

21/4/2024 Pag. 3/4

CAPOTTA ECCELLENTE PLUS - OPEX14OPEXHRIIDA

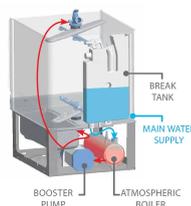
CODICE
BND211067

MODELLO
OPEX14OPEXHRIIDA

SERIE
LAVAGGIO



Riduzione dei consumi di acqua, detersivo, brillantante e di energia elettrica grazie all'innovativo sistema di risciacquo ottimizzato



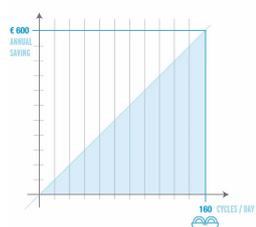
SISTEMA PLUS Risciacquo a temperatura e pressione idrica costante



8 cicli di lavaggio, di cui 6 a scarico parziale e 2 a scarico totale dell'acqua di lavaggio



Il sistema ENERGY RECOVERY consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione.



Risparmio immediato del 35% sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta della macchina.