



'Hygiene & clean', la gama de lavavajillas que desinfecta, de Electrolux Professional

07-04-2021

La situación sanitaria mundial ha llevado a los profesionales del sector a extremar al máximo las precauciones en materia de higiene y seguridad. 'Hygiene & clean' es una completa gama de lavavajillas de Electrolux Professional que, además de higienizar, desinfecta; una solución de lavado que ofrece confianza y la garantía de que la salud y seguridad de los clientes están protegidas.

'Hygiene & clean' es la primera gama completa de soluciones de lavado de vajilla para el servicio de comidas que desinfecta y no solo higieniza, según las normas, y que ha sido evaluado por un organismo de certificación independiente: UL. Cuando se habla de desinfectar, significa que se garantiza el 99,999% de reducción de las bacterias mediante una combinación de duración de ciclo, temperaturas de lavado y aclarado y acción química. La línea de lavado de vajilla 'Hygiene & clean' reduce el riesgo de exposición a patógenos peligrosos para que clientes y trabajadores se mantengan seguros.

Todos los modelos 'Hygiene & clean' cumplen la norma DIN 10510 o la DIN 10512, y ofrecen un grado de desinfección A₀ de 60, según se define en la norma UNI EN ISO 15883-1, que normalmente solo se aplica a los equipos médicos.

La gama 'Hygiene & clean' se compone de lavavajillas bajomostrador, lavavajillas de capota, lavacacerolas y lavavajillas 'Rack Type Multi Rinse'.

– Bajomostrador de doble pared.

- Desinfección garantizada porque el mecanismo de bloqueo de la puerta impide la interrupción del ciclo.
- Se puede ver la temperatura de seguridad a distancia, gracias a la monitorización 24/7.
- Consumo de agua de aclarado: 3 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 4 litros/ciclo (conforme con A₀).
- DIN 10512. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 12 segundos.
- A₀ 60. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 16 segundos.

– Capota con doble pared, automático.

- Se reduce la contaminación cruzada del operador por el sistema de apertura/cierre automático. Operaciones sin utilización de asas.
- Se puede ver la temperatura de seguridad a distancia, gracias a la monitorización 24/7.
- Consumo de agua de aclarado: 2 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 4,5 litros/ciclo (conforme con A₀ 60).
- DIN 10512. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 8 segundos.
- A₀ 60. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 18 segundos.

– Lavacacerolas.

- Se puede ver la temperatura de seguridad a distancia, gracias a la monitorización 24/7.
- Consumo de agua de aclarado: 7 litros/ciclo (conforme con DIN 10512); 7 litros/ciclo (conforme con A₀ 60).
- DIN 10512. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 20 segundos.
- A₀ 60. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 20 segundos.

– Lavavajillas 'Rack Type Multi-Rinse'.

- Se reduce la contaminación cruzada del operador gracias al funcionamiento continuo de los cestos.
- Se puede ver la temperatura de seguridad a distancia, gracias a la monitorización 24/7.
- DIN 10512. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 12 segundos.
- A₀ 60. Temperatura de aclarado: 90°C. Tiempo de aclarado: 4 minutos.

Como el resto de equipos de Electrolux Professional, estas máquinas lavavajillas están diseñadas para tener un bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para garantizar bajas emisiones nocivas.

Contacta con **Electrolux Professional** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Electrolux Professional repite por novena vez como proveedor tecnológico de Madrid Fusión
- 'SkyLine' de Electrolux Professional, hornos y abatidores conectados para mejor rendimiento