

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

Serie AC2

Dritta al punto.



COMENDA
TO CLEAN. WITH CARE.



IGIENE. COMENDA!

In Comenda produciamo lavastoviglie professionali dal 1963. Da sempre igiene e sicurezza sono nel nostro DNA.

Tutte le nostre soluzioni garantiscono la piena sanificazione degli oggetti trattati, grazie a operazioni di lavaggio approfondite, temperature, detergenti specifici e tempi di contatto in linea con la norma DIN10534.

TO CLEAN. WITH CARE.

To Clean. With Care è una filosofia che ci guida ogni giorno per sviluppare prodotti che rispondano ai bisogni e alle necessità dei nostri clienti.

L'attenzione ai dettagli e la cura per le persone sono al centro della progettazione dei **nostri prodotti che sono studiati per offrire massime prestazioni, consumi ridotti e luoghi di lavoro confortevoli.**



Le lavastoviglie a traino della serie AC2 garantiscono la massima efficienza in un formato compatto.

Disponibili in configurazione lineare e ad angolo, per adattarsi a qualsiasi area di lavaggio!



Le lavastoviglie a traino della gamma AC2 di Comenda affiancano alle dimensioni compatte dei modelli a ciclo, la potenza e la produttività di lavaggio dei grandi sistemi e i vantaggi delle soluzioni automatiche.



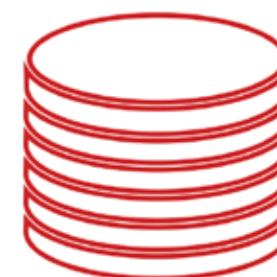
Assicurano il massimo comfort per l'operatore e riducono in modo considerevole i consumi.



**DIMENSIONI
COMPATTE**



**LAVASTOVIGLIE
A TRAINO SERIE AC2**



**PRODUTTIVITÀ.
FINO A 150 CESTELLI / ORA!**



PERCHÈ SCEGLIERE UNA SOLUZIONE DI LAVAGGIO AD AVANZAMENTO AUTOMATICO



Le azioni che l'operatore deve eseguire con una soluzione di lavaggio a ciclo, come i modelli a capote, hanno una durata variabile che può incidere in modo significativo sul tempo complessivo utilizzato per le operazioni di lavaggio e, quindi, sulla produttività reale della macchina*.

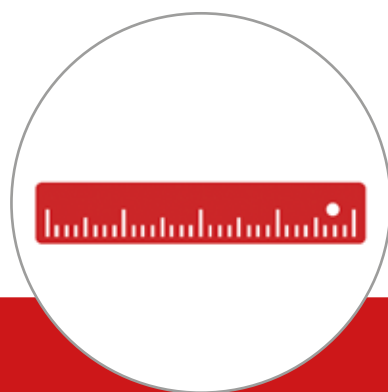
* Sollevare/abbassare la capote o attendere di avere due cestelli di stoviglie sporche per avviare il ciclo di lavaggio in caso di soluzione a doppio cesto.

Con i sistemi ad avanzamento automatico, come AC2, tutte queste operazioni non sono necessarie: l'operatore carica il cestello all'ingresso della macchina e lo ritira con le stoviglie pronte all'uscita. Non è richiesta alcuna azione aggiuntiva. Questo significa: notevole risparmio di tempo, maggiore produttività reale e comfort per l'operatore!

I sistemi ad avanzamento automatico permettono inoltre di ridurre notevolmente anche i consumi di acqua di risciacquo, detergente e energia.



PERCHE' SCEGLIERE LA SERIE AC2



COMPATTEZZA

AC2 è la scelta per te se disponi di uno spazio ristretto nella tua area di lavaggio. **In un unico modulo da 1150 mm, AC2 racchiude la potenza del lavaggio e l'azione del risciacquo.**



POTENZA

Con AC2 non ha senso parlare di produttività teorica ma solo di **produttività reale**. **I cestelli avanzano in modo automatico e i tempi di carico e scarico dei cestelli da parte dell'operatore sono notevolmente ridotti!**



FLESSIBILITÀ

È perfetta per chi cerca una soluzione di lavaggio modulare estremamente versatile, **in grado di rispondere a differenti necessità e carichi di lavoro**. Disponibile in configurazione lineare e ad angolo.



ECOSOSTENIBILITÀ

Un'ampia gamma di accessori tra cui scegliere ti permette di aggiungere **moduli supplementari come l'asciugatura e il recuperatore di calore, che ti permettono di ottimizzare i consumi, migliorare i risultati di lavaggio e rendere l'ambiente di lavoro più confortevole.**





LA SOLUZIONE PER OGNI SETTORE

L'estrema flessibilità delle lavastoviglie a traino delle Serie AC2 la rendono un alleato prezioso per realtà e contesti anche molto diversi tra di loro, accomunanti dall'esigenza di dover sanificare una grande quantità di piatti e stoviglie, nel minor tempo possibile, e che dispongono di aree di lavaggio dalle dimensioni contenute.



Tante realtà, molto differenti tra di loro.
Un'unica soluzione in comune!



SCUOLE, UNIVERSITÀ,
MENSE E CASERME



HO.RE.CA



OSPEDALI E
CASE DI CURA



PROGETTATA PER ESSERE AL TUO FIANCO

Il nostro obiettivo è creare aree di lavaggio in cui l'operatore possa muoversi in maniera fluida ed ergonomica, senza movimenti superflui o sbagliati.

La serie AC2 è semplice da utilizzare e da mantenere. Il suo funzionamento intuitivo è alla portata di ogni operatore.

I tavoli e le rulliere della serie AC2 sono progettati per ridurre al minimo il rischio di contaminazione tra sporco e pulito durante le fasi di servizio.

Agevolano l'operatore durante il carico e lo scarico dei cestelli, evitando movimenti sbagliati e prevenendo l'insorgenza di patologie muscolo-scheletriche.

I modelli AC2/AC2A base hanno senso di avanzamento reversibile che può essere cambiato in fase di installazione.

LA SOLUZIONE DIETRO L'ANGOLO

Le lavastoviglie a traino della gamma AC2 di Comenda sono la soluzione perfetta per le aree di lavaggio dove è necessario sfruttare al meglio ogni centimetro. **Disponibili in configurazione lineare (AC2) e ad angolo (AC2A), garantiscono prestazioni elevate in un formato compatto.**





PERCHÈ SCEGLIERE IL PRELAVAGGIO

Un prelavaggio efficace delle stoviglie significa un'acqua più pulita in vasca e un'igiene più profonda all'interno della camera di lavaggio e, quindi, migliori risultati.

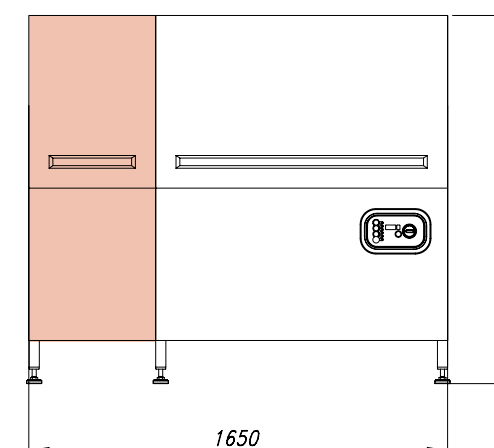
MAGGIORE PRODUTTIVITÀ

Con il modulo di prelavaggio "P", non solo migliori i risultati di lavaggio, ma anche la tua produttività aumenta in modo significativo.

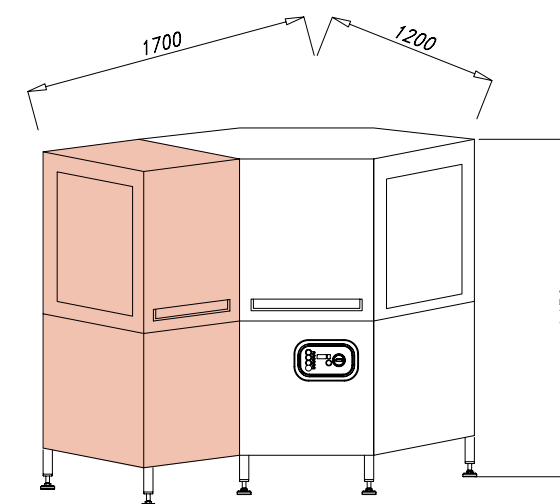
Con il modello base AC2 puoi lavare fino a 100 cestelli/ora; il modello AC2P ti permette di lavare fino a 150 cestelli/ora. Un aumento in produttività pari al 50%!

MODULO DI PRELAVAGGIO INTEGRATO

Il modello AC2, sia in configurazione lineare che ad angolo, è disponibile anche nella versione con prelavaggio da 500 mm.



AC2P - Configurazione lineare



AC2AP - Configurazione ad angolo

Il modulo di prelavaggio ha una lunghezza di 500mm. Permette di rimuovere dalle stoviglie i residui più grossi di cibo grazie a una pompa e al sistema di bracci superiore ed inferiore.

Il filtro in acciaio inox, sulla superficie della vasca, permette un efficace filtraggio dell'acqua.

Il filtro sull'aspirazione della pompa e un filtro a scivolo assicurano un filtraggio costante, per un'igiene ancora più profonda.



SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Il pannello comandi della serie AC2 è pratico e resistente agli urti e agli spruzzi di acqua.

Facile da utilizzare, ti permette di intervenire sulla macchina con estrema facilità, selezionare tra due velocità, visualizzare le temperature delle zone della macchina.



La guida centrale per il trascinamento con cremagliera in acciaio inox permette di centrare perfettamente il cestello sulle guide!

I bracci di lavaggio inferiori e superiori, in acciaio inox con ugelli inostruibili permettono di ottenere risultati di lavaggio sempre impeccabili!

La zona di risciacquo, dotata di economizzatore, consente di risparmiare acqua ed energia, attivando il flusso dell'acqua di risciacquo solo al passaggio effettivo di ceste e oggetti.





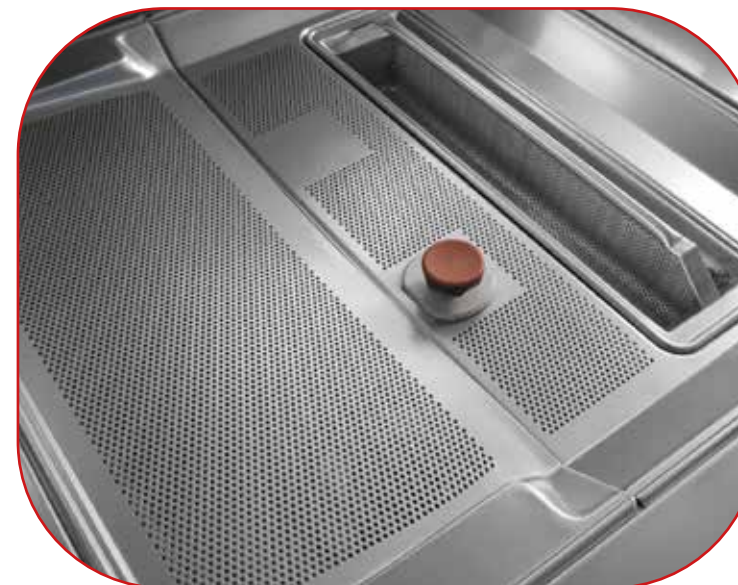
Collettori di lavaggio in acciaio inox con getti antigoccia stampati in negativo e tappi di ispezione.



Le vasche stampate senza spigoli e le pompe verticali auto-svuotanti, esterne alla vasca, garantiscono un'igiene perfetta ed evitano accumuli di sporco. I manicotti in gomma, che collegano l'aspirazione della pompa alla vasca e la mandata alla colonna di prelavaggio e di lavaggio, permettono di ridurre le vibrazioni.



Lo spessore delle porte isolate e controbilanciate garantisce il massimo isolamento, riducendo al minimo la dispersione di energia e il livello di rumorosità.



Il doppio sistema di filtri sulle superfici delle vasche offre una maggiore autonomia durante le operazioni di lavaggio. I residui vengono raccolti dal filtro, l'acqua rimane pulita più a lungo e la potenza della pompa è sempre garantita!

I ganci integrati nelle guide di scorrimento permettono un aggancio sicuro della porta, garantendo operazioni sempre fluide.



Le tendine in materiale atossico sono resistenti ai detersivi e ideali per l'utilizzo a contatto con sostanze alimentari. Posizionate in ingresso e in uscita, e tra le diverse zone della macchina, impediscono le proiezioni di acqua e la contaminazione tra le vasche; aiutano infine a ridurre la dispersione termica.



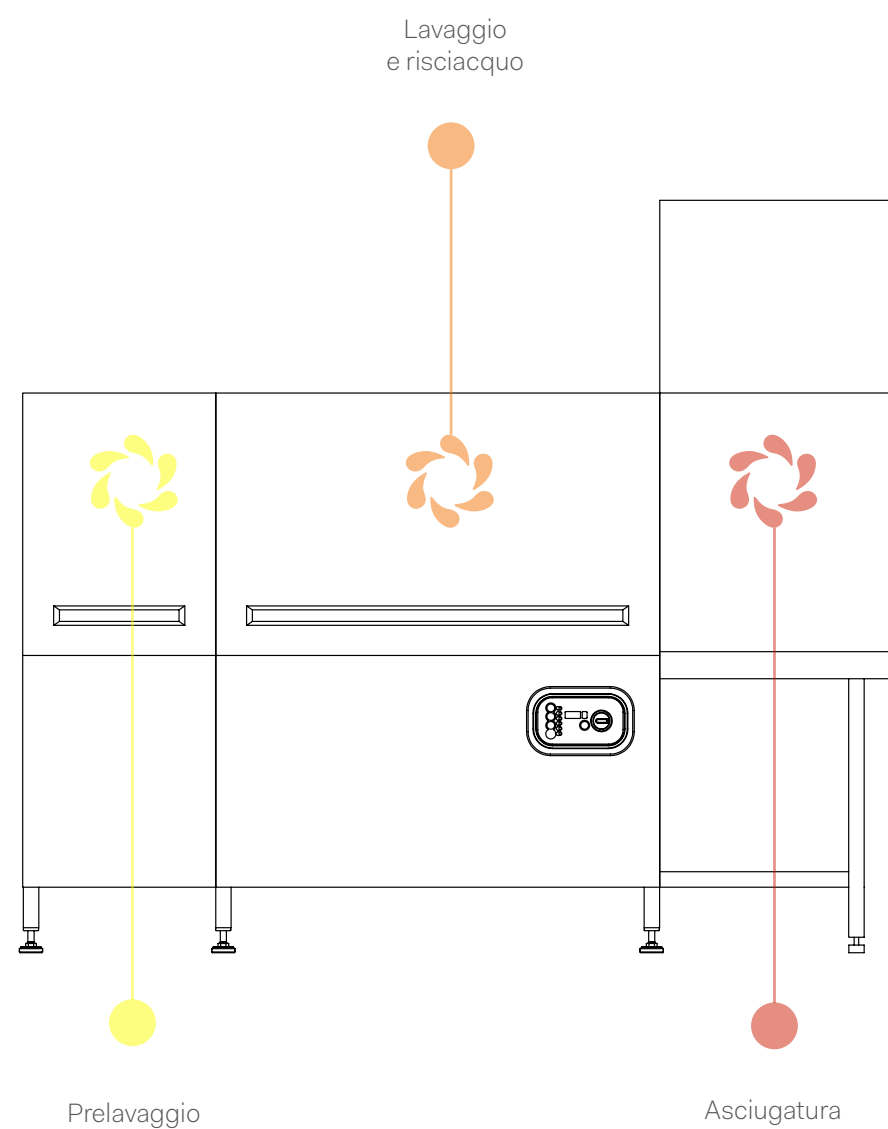


CODICE COLORE

Gli elementi costruttivi della serie AC2 sono progettati per prevenire l'accumulo di sporco all'interno della macchina, garantendo un risultato di lavaggio perfettamente igienico e costante.

Ogni modulo della macchina e le sue componenti interne sono identificate con un colore.

Questo agevola il personale nelle operazioni di pulizia e il processo di preparazione delle macchine, evitando abbinamenti errati e conseguente malfunzionamento.





ACCESSORI OPTIONAL

COMPLETA LA TUA MACCHINA

EOR – EMERGENCY OVERRIDE

Controllo elettromeccanico con attivazione a chiave. **Il sistema di funzionamento d'emergenza permette di trasferire i comandi elettronici in modalità meccanica in caso di disfunzionamento dell'elettronica**, senza però bypassare gli elementi di sicurezza come i termostati e micro porta.

AUTOTIMER

Permette l'arresto delle pompe in caso di assenza temporanea di stoviglie da lavare, garantendo un risparmio energetico istantaneo.

Rimette in marcia la macchina nell'istante in cui un nuovo cestello viene inserito.



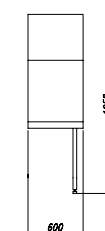
ACCESSORI OPTIONAL

ASCIUGATURA E RECUPERO DI CALORE

AS - TUNNEL DI ASCIUGATURA

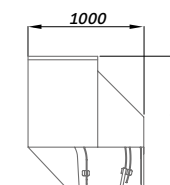
I tunnel di asciugatura Comenda permettono di riutilizzare i flussi di aria calda e umida all'interno della macchina per asciugare ceste e contenitori, consentendo un notevole risparmio energetico e migliorando l'ambiente di lavoro.

Il modulo di asciugatura è disponibile nelle **versioni lineari da 600 mm (AS6) ma anche su curva 90° (TC90) e 180° (TC180)**, per adattarsi al meglio alla tua area di lavaggio.



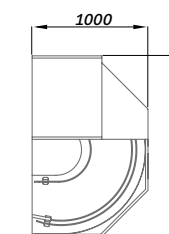
AS6

Asciugatura
da 600 mm



TC90

Tunnel di asciugatura
su curva 90°



TC180

Tunnel di asciugatura
su curva 180°

RC - RECUPERO DEL CALORE

Il sistema di recupero del calore permette di alimentare la macchina con acqua fredda a 15°C. **Riduce del 20% la potenza installata totale e la quantità di vapore fuoriuscito dalla macchina**, con il massimo comfort per l'operatore!



ALIMENTAZIONE A
15°C



HAI UN PROBLEMA? LO RISOLVIAMO SUBITO

Non c'è tempo da perdere, la tua attività non si può fermare.

Ecco perché i nostri prodotti sono progettati per facilitare la manutenzione e la sostituzione delle parti di ricambio. Inoltre, l'innovativa app sviluppata da **Comenda** assicura un **servizio post-vendita tempestivo ed efficiente. E se hai bisogno di aiuto puoi contare sui nostri distributori e centri di assistenza qualificati, pronti a intervenire per ogni richiesta.**



01

Scarica l'App da Google Play e App Store. Fotografa il QR code sulle nostre macchine per accedere subito a una piattaforma attiva 24 ore su 24.



02

Qui puoi scaricare i manuali tecnici, gli schemi elettrici e idraulici e gli esplosi. Tutto facile e a portata di click.



03

I pezzi di ricambio si possono ordinare facilmente cliccando sugli esplosi.

Le informazioni tecniche e i disegni CAD sono disponibili online nella Libreria Comenda sul sito www.comenda.eu



LA NOSTRA AZIENDA

SEMPRE AL TUO FIANCO

In Comenda abbiamo un'unica priorità, aiutarti a offrire il servizio migliore possibile.

Fin dal 1963, Comenda ha lavorato per sviluppare prodotti ad alta efficienza, che assicurano prestazioni elevate e ti permettono di ridurre i costi di gestione.

La stretta collaborazione con i nostri clienti ci consente di offrire soluzioni su misura per ogni esigenza. Questo significa comprendere le sfide che devi affrontare ogni giorno e aiutarti a raggiungere i tuoi obiettivi.

La cura e la capacità di lavorare insieme a 360 gradi sono la vera differenza Comenda. Siamo solo un elemento della tua attività, ma vogliamo essere parte integrante del tuo successo.



RICERCA E SVILUPPO

INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO



In Comenda sentiamo la responsabilità di continuare a migliorare. Tutti i nostri prodotti sono curati in ogni dettaglio e sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Il nostro team di Ricerca e Sviluppo e il nostro laboratorio certificato seguono i più avanzati principi scientifici per sviluppare soluzioni efficaci e affidabili. La nostra squadra di ingegneri e tecnici specializzati si confronta con i commerciali e i distributori per comprendere a fondo le esigenze del mercato.

Tutto questo, insieme al dialogo con i nostri clienti, ci permette di risolvere ogni tipo di problema e garantire ottime prestazioni. Un approccio che testimonia il nostro impegno per offrire un servizio di qualità eccellente e creare una stretta collaborazione con i nostri clienti.



COMENDA srl

Azienda con sistema di gestione qualità/
ambiente certificato secondo le norme
ISO9001 e ISO14001:2015.



SPECIFICHE TECNICHE

AC2/AC2P

Lavastoviglie a traino

DATI TECNICI

	AC2 AC2A	AC2P AC2AP
CAPACITÀ PRODUTTIVA MINIMA - 1° velocità - DIN10534 (cestelli/ora)	70	100
CAPACITÀ PRODUTTIVA - 2° velocità - (cestelli/ora)	100	150
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO* (l/cestello)	2,2	2
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (liters)	80	125
LUNGHEZZA TOTALE MACCHINA (mm)	1150 1200 x 1200	1450 1200 x 1700
POTENZA INSTALLATA ● (Kw)	19,03	23,93
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE ● (Kw)	22,08	27,98
POTENZA INSTALLATA ● (Kw)	31,03	39,83

* I valori si riferiscono alla capacità produttiva massima

● Allacciamento ad acqua calda (55°C)

● Allacciamento ad acqua fredda (15°C)

Tutti i modelli sono disponibili in esecuzione elettrica e a vapore.



CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Paraspruzzi in ingresso		●
Porte Isolate controbilanciate	●	
Isolamento Rinforzato		●
Autotimer		●
RAH - Omogenizzatore di Brillante		●
RCD - Risciacquo a pressione costante		●
AS6 - Tunnell di asciugatura 600 mm - +6,42Kw/9,42Kw		●
RC - Recuperatore di calore		●
TC90 - Tunnel di asciugatura su curva 90° 1000x1000 mm - +6,42 Kw/9,42 Kw		●
TC180 - Tunnel di asciugatura su curva 180° 1500x1000 mm- +6,54 Kw/9,54 Kw		●
Supplemento boiler acqua fredda		●
Sistema Sanitizzanrte		●
Dosatore detergente/brillante/sanitizzante		●



CONTATTI

Comenda

Via Galileo Galilei 8
20051 Cassina de' Pecchi (MI)
Italia

T +39 02 952281

sales@comenda.eu

www.comenda.eu





an Ali Group Company



The Spirit of Excellence