

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

AC2 NEXT

NON SERVE ESSERE GRANDI
PER ESSERE POTENTI.



 **COMENDA**
TO CLEAN. WITH CARE.



AC2 NEXT

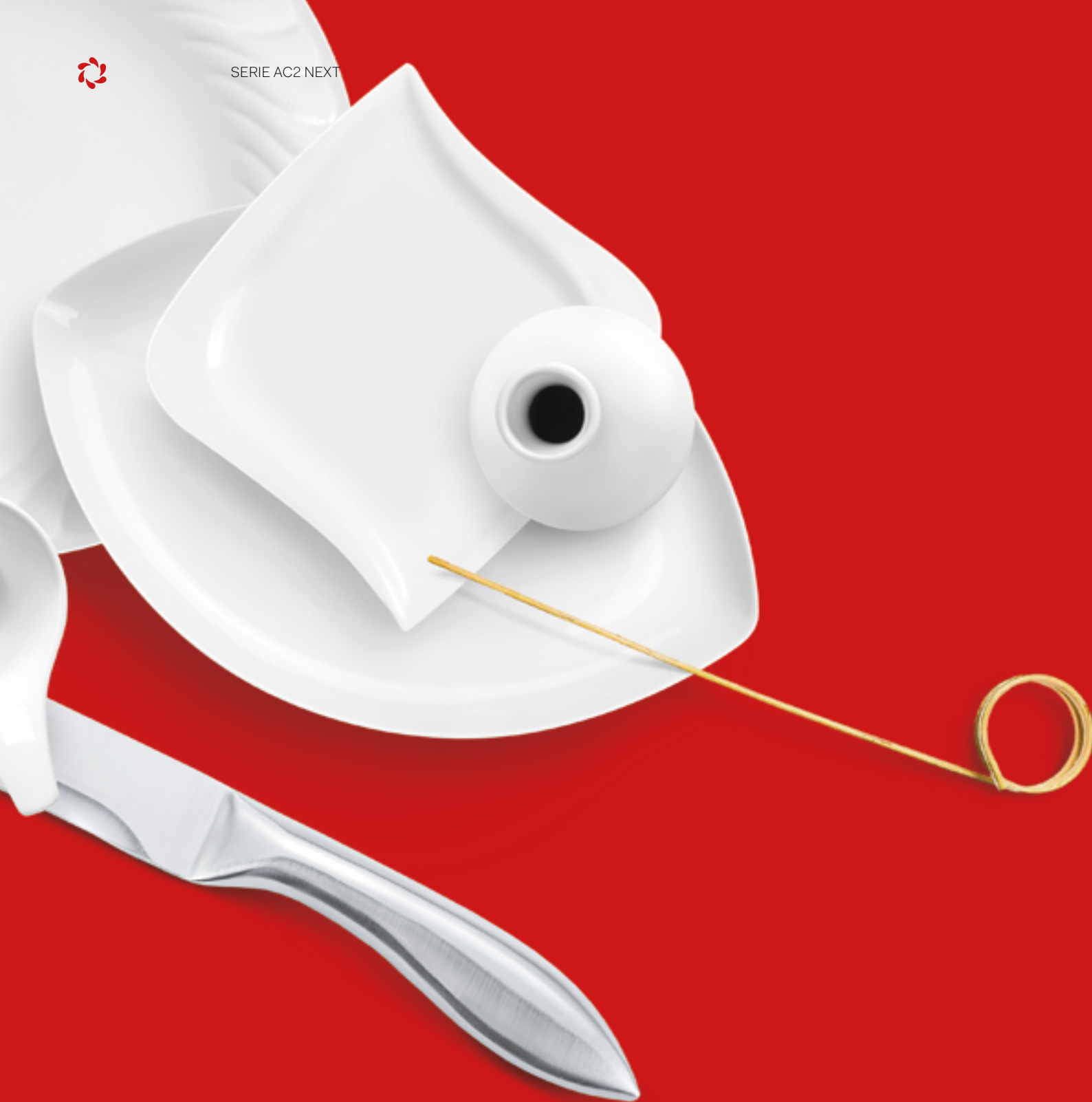
La formica arriva a sollevare 100 volte il proprio peso, e non si stanca mai. Anche **AC2 NEXT non si stanca mai, occupa poco spazio fuori ma ne ha tantissimo dentro; è nata per carichi impegnativi, per lavorare senza sosta, nascondendo la propria potenza in un corpo compatto e tutt'altro che ingombrante.**

Ma non è solo la sua forza a sorprendere. È l'unicità del progetto Next, in cui ogni particolare è pensato per migliorare il tutto, in modo da **rendere sempre più efficace il lavoro della macchina, e sempre più leggero e rilassato il vostro.**





SERIE AC2 NEXT



SERIE AC2 NEXT



LA NUOVA GAMMA NEXT. NON FINIRÀ DI SORPRENDERVI.

La gamma Next non si può definire con una sola parola.

Qualcuno con poca fantasia potrebbe dire che è flessibile.

Certo, lo è. Ma in che senso?

Nel senso che si adatta a piccole e grandi sfide di lavaggio?

Che può essere composta solo con i moduli di cui ha realmente bisogno il cliente?

Che sa trasformarsi secondo le esigenze d'uso più diverse?

Sì, in tutti questi sensi.

**E' una gamma di macchine flessibili e modulari, che rende leggero
anche il lavoro più pesante. Vicina all'operatore e all'ambiente.**

**Next. Una parola con dentro mille idee e mille soluzioni.
Tutte giuste per voi.**



LAVASTOVIGLIE A TRAINO AC2 NEXT

Un'ampia gamma di accessori consente di configurare ogni modello in base alle necessità, all'applicazione e al tipo di stoviglie, ottimizzando gli ingombri e semplificando il lavoro degli operatori. Per risultati sempre brillanti!

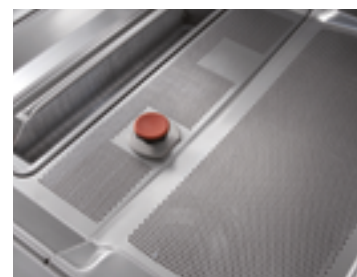
DETTAGLI



Guida centrale per il trascinamento con cremagliera in acciaio inox. Permette di centrare perfettamente il cestello sulle guide laterali.



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



Filtri in acciaio inox sull'intera superficie della vasca e filtro di sicurezza sull'aspirazione.



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



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



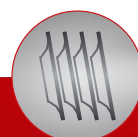
Le porte di ispezione con molle di bilanciamento integrate garantiscono la **massima igiene**.



Porte a libro (optional) per le aree di lavaggio in cui lo spazio a disposizione in altezza è limitato.



IL PROCESSO DI LAVAGGIO



CARICO:

Il piano mobile ha una altezza di carico di 880 mm, estendibile in altezza fino a 920 mm, grazie ai piedini regolabili.



PRELAVAGGIO*: 40/45°C

Libera i piatti dallo sporco e rende più efficace l'azione del lavaggio. Agisce con la forza dei getti superiori e inferiori e, grazie alla bassa temperatura, rimuove i residui di cibo dalle stoviglie.

*Standard sui modelli di AC2P6 e AC2P9



LAVAGGIO/RISCIACQUO:

I getti dei collettori superiori e inferiori di lavaggio raggiungono anche i punti più difficili e rimuovono ogni traccia di sporco. I bracci di risciacquo invece colpiscono le stoviglie con acqua ad alta temperatura.



ASCIUGATURA: 85°C

Le diverse tipologie di tunnel per l'asciugatura ottimizzano i flussi di aria calda e umida all'interno della macchina, riutilizzandoli per asciugare le stoviglie.



SCARICO:

Le pratiche mensole in uscita sono dotate di fine corsa per l'arresto automatico del traino.

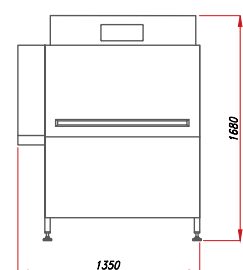


LA GAMMA

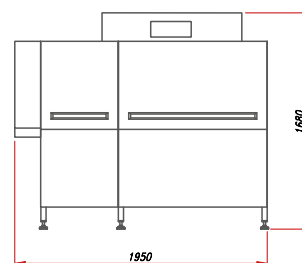
La serie AC2 NEXT è disponibile in 6 configurazioni lineari e ad angolo per sfruttare al meglio ogni centimetro l'area di lavaggio e non rinunciare ad alti livelli di produttività. Grazie all'ampia gamma di accessori puoi configurare il modello scelto in base alle tue esigenze!

DIMENSIONI

LINEARI

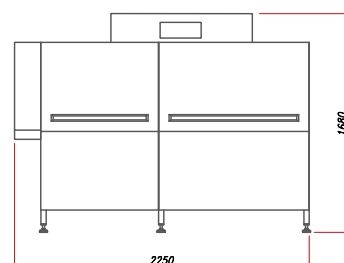


AC2



AC2P6

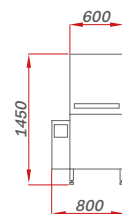
● Prelavaggio 600 mm



AC2P9

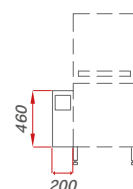
● Prelavaggio 900 mm

ACCESSORI*



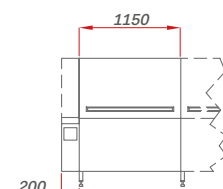
DHM 2+

Prelavaggio supplementare automatico e filtro esterno Red



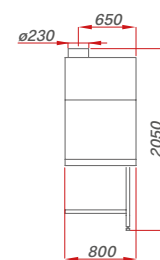
RED**

Filtro esterno



P-MAX

Prelavaggio da 1150 con DHM e RED



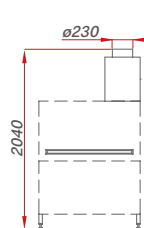
ARC

Modulo asciugatura e recuperatore di calore



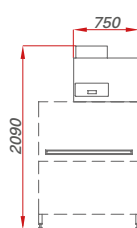
AS6

Asciugatura da 600 mm



RC

Recuperatore di calore



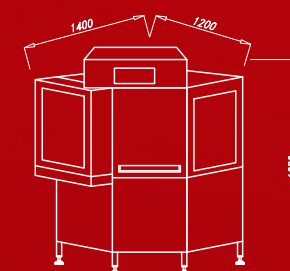
WP7.1/ WP7.2

Pompa di calore

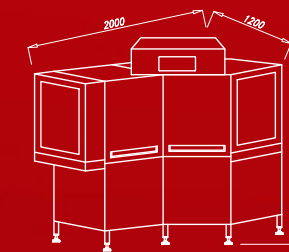
*Disponibili su tutti i modelli lineari e ad angolo.
**Disponibile per i modelli con prelavaggio P6 e P9.



LA SOLUZIONE ... È DIETRO L'ANGOLO!

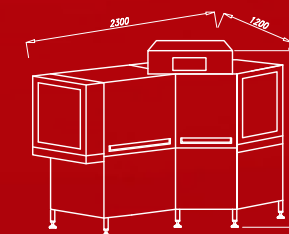


AC2A



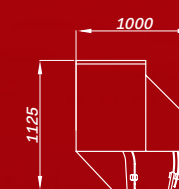
AC2AP6

● Prelavaggio 600 mm



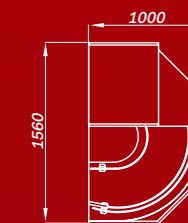
AC2AP9

● Prelavaggio 900 mm



TC90

Tunnel di asciugatura su curva 90°



TC180

Tunnel di asciugatura su curva 180°





PERCHÉ SCEGLIERE LA GAMMA AC2 NEXT

La gamma Next è progettata per essere ancora più vicino ai nostri clienti e a chi lavora nelle aree di lavaggio.

La nuova serie AC2 NEXT è pensata per darti la possibilità di progettare una **soluzione di lavaggio flessibile e modulare** che tiene conto delle tue necessità commerciali, dei limiti operativi e dello spazio che hai a disposizione, senza rinunciare a risultati impeccabili e ad un'igiene senza paragoni.



DIMENSIONI COMPATTE



AC2 può essere installato in 1.15 m/lineari, con una produttività fino a 100 cestelli/h!

RISPARMIO



Le tecnologie disponibili sulla serie AC2 Next permettono di risparmiare fino al **55% di acqua e detergente**.

IGIENE



AC2 Next è progettata per agevolare la pulizia quotidiana. È predisposta per avanzati **sistemi di sanitizzazione** per le camere di lavaggio e di **autolavaggio** per le pompe.

ERGONOMIA



La serie AC2 Next è **semplice da utilizzare e da mantenere**. Il funzionamento intuitivo della macchina è alla portata di ogni operatore.

AFFIDABILITÀ



Comenda è certificata dagli standard **ISO 9001** (Standard internazionale dei sistemi di gestione per la qualità) e **ISO 14001** (Standard internazionale per i sistemi di gestione ambientale).

AUTOMAZIONE



Con AC2 Next, l'intero processo di lavaggio è controllato automaticamente dalla macchina e non soggetto alle variabili del cambio operatore. Permette, quindi, di ottimizzare al meglio il lavoro dello staff all'interno dell'area di lavaggio. Offre infine la sicurezza di ottenere sempre risultati di lavaggio impeccabili, ottimizzando i costi di esercizio in base alla quantità di stoviglie da lavare.



MAI PIU' SENZA... IL PRELAVAGGIO

La preparazione delle stoviglie per l'ingresso in macchina è un'operazione ripetitiva, spesso fastidiosa e pesante per l'operatore e che deve essere eseguita con metodo.

È importante che l'operatore sia sensibilizzato sull'importanza di questa procedura e sia adeguatamente formato sulla corretta manipolazione delle stoviglie e uso del doccione, evitando inutili sprechi di acqua e di tempo.

PERCHE' 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.

Il modulo di prelavaggio libera i piatti dallo sporco, rendendo più efficace l'azione del lavaggio. Agisce con la forza di potenti getti superiori e inferiori e grazie alla bassa temperatura, migliora la rimozione di residui dalle stoviglie.

I VANTAGGI DEL PRELAVAGGIO

ERGONOMIA:

garantisce benefici per il personale, comfort per l'operatore, prevenzione insorgenza MSD e altre disturbi correlati all'insalubrità della zona di lavaggio.

RISPARMIO DI TEMPO:

velocizza le operazioni di carico e garantisce operazioni fluide e senza interruzioni fino a fine servizio.

RISPARMIO ACQUA:

consumo controllato di acqua. Le tecnologie all'interno delle lavastoviglie a traino Comenda regolano i consumi in base al carico, ottimizzando l'utilizzo delle risorse.

AUTOMAZIONE:

azione meccanica controllata, non soggetta alla variabile operatore. Lo staff è libero di dedicarsi ad altre attività mentre la macchina si prende cura del lavaggio delle stoviglie.

TO CLEAN. WITH CARE. :

acqua più pulita in vasca di lavaggio. Questo garantisce risultati impeccabili e un minor consumo di detergente.

STANDARD

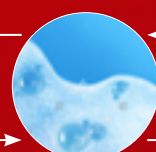
AUTOTIMER

Questa tecnologia è standard per tutti i modelli AC2 Next Comenda: ti aiuta a risparmiare energia, acqua e detergente, fermando le pompe e il sistema di trasporto in assenza di stoviglie.



ENERGIA

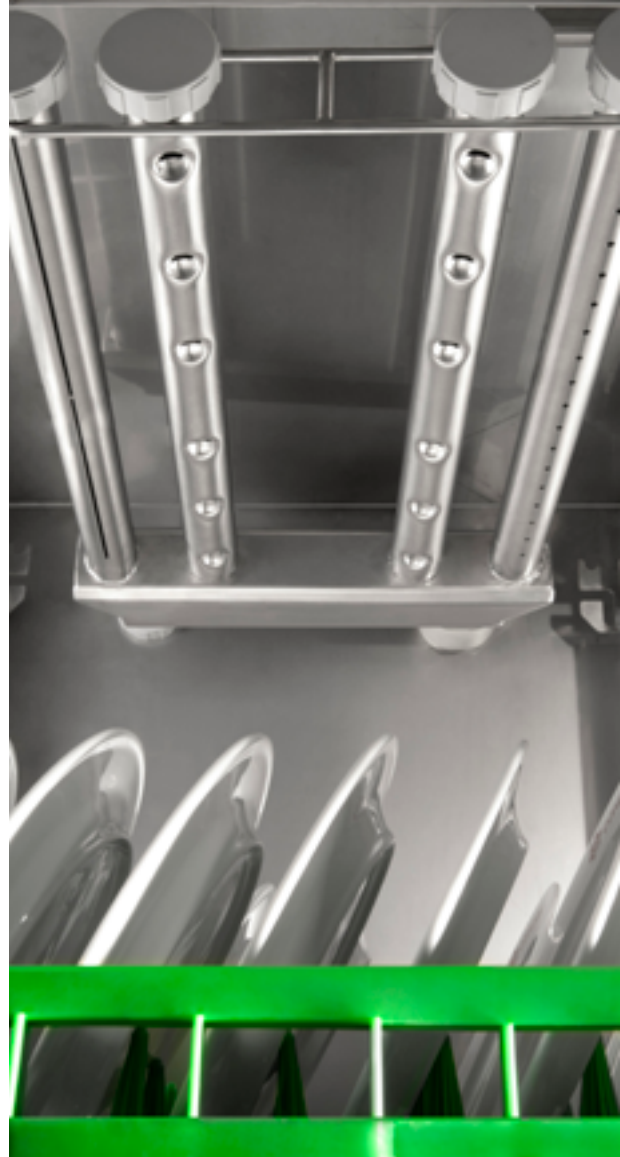
RISPARMIO DI:



DETERGENTE



ACQUA



Non tutte le operazioni di prelavaggio sono uguali. È per questo che abbiamo progettato diversi moduli, che rispondono a esigenze differenti. Offriamo la possibilità di abbinare alla macchina tecnologie aggiuntive come il modulo **DHM2+**, il sistema **RED** (Recupero Esterno Detriti) e la tecnologia **P-MAX**.

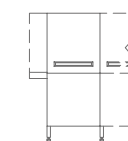
OPTIONAL

RED*

RECUPERO ESTERNO DETRITI

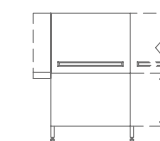
Il dispositivo di filtraggio esterno, interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, permette di convogliare i residui di cibi rilasciati durante il ciclo di lavaggio in un filtro posizionato nel lato inferiore della macchina.

Il filtro può essere rimosso e svuotato anche con la macchina in funzione, per garantire operazioni di lavaggio sempre fluide.



P6

Prelavaggio
da 600 mm



P9

Prelavaggio
da 900 mm



OPTIONAL

DHM2+

PRELAVAGGIO AUTOMATICO DA 600 mm CON SISTEMA RED

I 3 bracci superiori a getto differenziato, uniti al braccio di lavaggio inferiore con 6 ugelli, simulano l'azione del prelavaggio manuale eseguendo uno sbarazzo energetico dello sporco.

Il modulo DHM2+ garantisce un consumo di acqua controllato, **riducendo di circa 3 volte il consumo di acqua rispetto al classico doccione!**



*Disponibile per i modelli con prelavaggio P6 e P9

OPTIONAL

P-MAX

PRELAVAGGIO AUTOMATICO DA 1150 mm CON DHM E RED INTEGRATI

Gli 8 bracci superiori e inferiori con getti multidirezionali e diversi angoli di proiezione, attaccano i residui alimentari attraverso 3 diverse azioni: Idratazione - Distacco - Eliminazione. I 4 bracci PWS rimuovono completamente lo sporco dalle stoviglie preparandole all'azione sgrassante del lavaggio. I residui vengono quindi convogliati all'esterno della macchina e raccolti nel filtro RED. Il modulo P-MAX garantisce un consumo d'acqua controllato e proporzionale al carico (60 l/h velocità II DIN 10534) senza richiedere l'utilizzo del doccione (consumo stimato 780 l/h).



Legenda:
● Bracci DHM
● Bracci di prelavaggio con getti multidirezionali
● Bracci PWS



STANDARD

LAVAGGIO & RISCIAQUO

Le zone di lavaggio e di risciacquo sono racchiuse all'interno di un unico modulo.

Durante il lavaggio, i residui di cibo vengono rimossi grazie all'azione congiunta del detersivo con una pompa di grande portata e un sistema a collettore inferiore e superiore facilmente estraibile, con getti inostruibili stampati in negativo. Il sistema di filtri in acciaio inox, disposto sull'intera superficie della vasca, garantisce un filtraggio efficace dell'acqua.

Nella zona di risciacquo, le stoviglie vengono risciacquate con acqua pulita ad alta temperatura. Il corretto dosaggio di brillantante assicura risultati ottimali e favorisce l'asciugatura delle stoviglie.

La zona è dotata di un economizzatore, che permette di ridurre i consumi di acqua ed energia, attivando il risciacquo solo in presenza di cestelli.

**LO SAPEVI CHE...?****DETERGENZA**

Il detersivo è fondamentale per rimuovere lo sporco e ridurre la carica batterica dalle stoviglie. Aiuta a sciogliere e staccare lo sporco dalla superficie del piatto e mantiene le particelle di sporco in sospensione, impedendo che ricadano sulle stoviglie. È importante scegliere prodotti professionali adatti al tipo di stoviglie da trattare e utilizzare dosatori detersivi che garantiscono la massima affidabilità!





TUNNEL DI ASCIUGATURA CON TECNOLOGIE DI RECUPERO DEL CALORE

OPTIONAL

AS - TUNNEL DI ASCIUGATURA

Modulo di asciugatura su mensola disponibile nelle versioni lineari da 600/800 mm di lunghezza e a singolo e doppio angolo (TC90 - TC180).

L'aria viene riscaldata e soffiata sulle stoviglie grazie a un doppio getto diffusore regolabile.

Parte dell'aria calda viene riciclata tramite un sistema di aspirazione interno alla zona e miscelata con aria pulita per diminuirne l'umidità, **riducendo in maniera considerevole il consumo energetico.**



OPTIONAL

WP - POMPA DI CALORE

La quarta generazione di pompe di calore Comenda* rappresenta il payoff dell'innovazione. Ti permette di risparmiare fino al **50% di energia** normalmente impiegata per riscaldare l'acqua.

Questo dispositivo aiuta a ridurre il vapore, creando un ambiente di lavoro più salubre. Come? Assorbe il calore emesso dalla macchina, riducendo il carico termico e rinfrescando l'aria che viene rilasciata nel locale.



* La quantità e la tipologia di refrigerante (R134a) utilizzato nelle nuove pompe di calore garantiscono una quantità di CO2 equivalente inferiore a 5 tonnellate, consentendo una più facile gestione dell'apparecchio. Inoltre, non è necessaria l'iscrizione al registro nazionale per gli impianti che contengono gas fluorurati a effetto serra (fare riferimento alle normative locali vigenti).



OPTIONAL

RC - RECUPERATORE DI CALORE

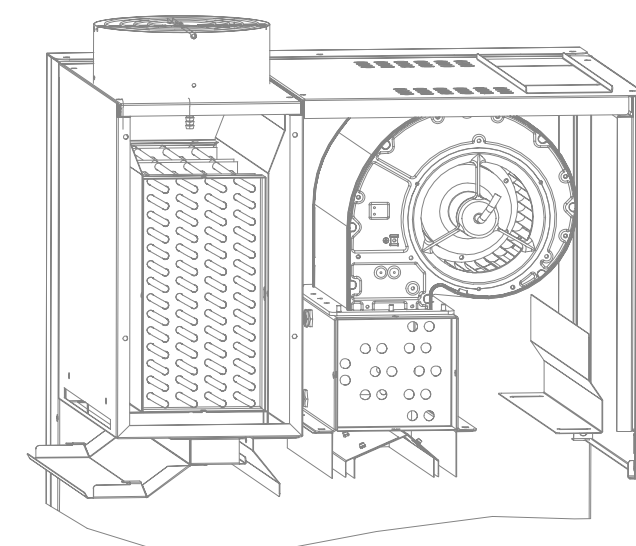
Posto sopra la zona di risciacquo, **permette di alimentare la macchina con acqua fredda a 15°C.** L'acqua viene riscaldata fino a circa 50°C e inviata al boiler di risciacquo, consentendo un **risparmio del 40% sull'energia impiegata per riscaldare l'acqua, oltre a una riduzione del 20% sulla potenza installata totale della macchina.**



OPTIONAL

SISTEMA ARC - TUNNEL DI ASCIUGATURA CON RECUPERATORE DI CALORE INTEGRATO

Disponibile sia per le configurazioni lineari che ad angolo, il sistema ARC ottimizza i flussi d'aria calda e umida che si creano all'interno della macchina e li riutilizza per l'asciugatura. Garantisce un risultato ottimale e aiuta a creare un ambiente di lavoro più confortevole.





PANNELLO COMANDI

STANDARD

SEMPRE TUTTO SOTTO CONTROLLO

Semplice, intuitivo e dal design elegante, il pannello della serie AC2 ti consente di intervenire sulla macchina con estrema facilità e di avere accesso a una grande quantità di informazioni.



OPTIONAL

INTERFACCIA DI CONTROLLO C-SMART

Grazie alla nuova interfaccia touchscreen C-Smart, le lavastoviglie a traino Next Comenda ti permettono di avere sulla stessa macchina un sistema di controllo elettronico avanzato, sviluppato in collaborazione con Siemens e un sistema ausiliario (EOR- Emergency OverRide System) in grado di garantire in ogni situazione un funzionamento base per portare sempre a termine il servizio ottenendo ottimi risultati a costi contenuti.



Attivando l'EOR, le prestazioni di lavaggio sono sempre salvaguardate, così come gli obiettivi minimi di consumo, anche in caso di emergenza, offrendo la possibilità di organizzare l'assistenza di un operatore esperto, nel momento più conveniente per la tua struttura.

LO SAPEVI CHE...?



**COMENDA
CONNECT**

Per visualizzare i dati tramite web, accedi al portale "Comenda Connect" sul nostro sito ed entra nella tua area riservata: potrai salvare ed esportare i record che ti interessano nel formato che desideri.



COMENDA È IGIENE

La serie AC2 Next garantisce una perfetta igienizzazione e sanificazione delle stoviglie, rimuovendo i residui alimentari e la vita microbica, nel rispetto delle normative vigenti.

Il sistema RCD, disponibile per tutti i modelli della gamma AC2 NEXT, mantiene la pressione e la temperatura dell'acqua costanti per l'intero ciclo di lavaggio.

Le alte temperature di lavaggio (50°C - 60°C) e di risciacquo (85°C), con tempi di contatto in linea con la normativa tedesca DIN 10534, garantiscono i massimi livelli di igiene, impedendo la contaminazione incrociata.



LAVAGGIO
55°C - 65°C



RISCIACQUO
80°C - 90°C



OPTIONAL

THERMO LABEL TEST*

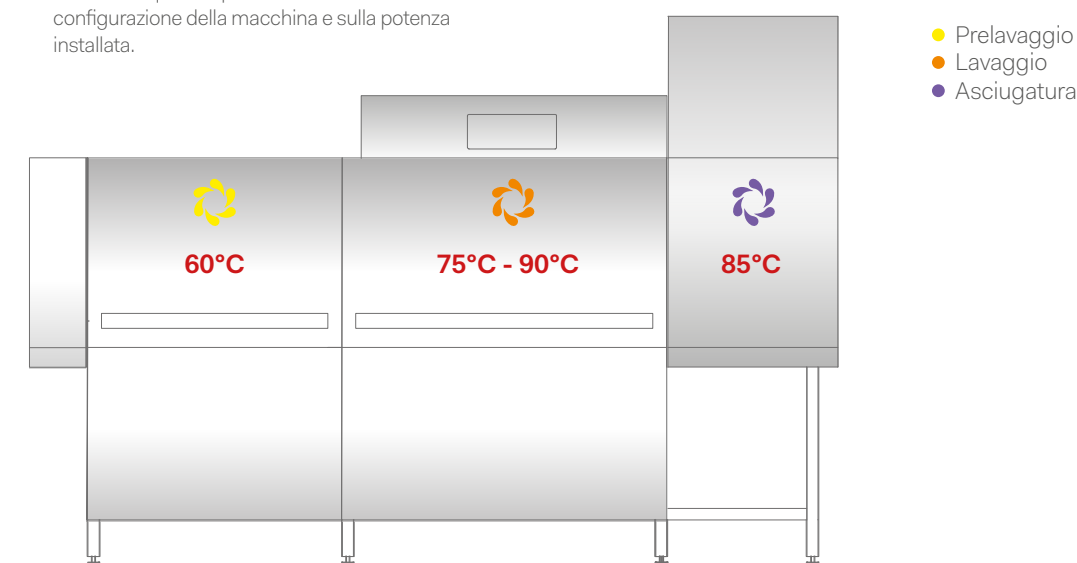
L'esecuzione speciale Thermo Label Test (TLT) permette di raggiungere una temperatura pari 71 °C sulla superficie del piatto.



COME SI MISURA?

Attraverso strisce posizionate direttamente sul piatto. Il colore vira in maniera irreversibile, quando la superficie del piatto raggiunge 71°C.

* L'utilizzo di questa specifica esecuzione influisce sulla configurazione della macchina e sulla potenza installata.



La configurazione proposta è a titolo esemplificativo. Esecuzione speciale disponibile sui modelli con prelavaggio.

LO SPECIALE È IL NOSTRO STANDARD

Perché la nostra priorità da sempre è essere al fianco dei nostri clienti, orgogliosi di mettere a disposizione il nostro know how, offrendo soluzioni personalizzate che rispondono alle diverse esigenze di servizio e degli standard igienici che ogni struttura deve rispettare.





VICINI ALLE PERSONE

In Comenda sappiamo che cosa significa affrontare turni di lavoro con ritmi incalzanti, movimentare le stoviglie, lavorare in un ambiente di lavoro umido e a contatto con le alte temperature, doversi occupare della pulizia giornaliera delle macchine.

Lo sappiamo perché, da oltre Cinquant'anni, abbiamo la fortuna di avere un dialogo aperto e continuo con i nostri clienti.

Questo confronto quotidiano, così prezioso, ci aiuta a rimanere sempre con i piedi per terra, ricordandoci che **ogni nostra soluzione deve servire a migliorare e semplificare il lavoro delle persone.**

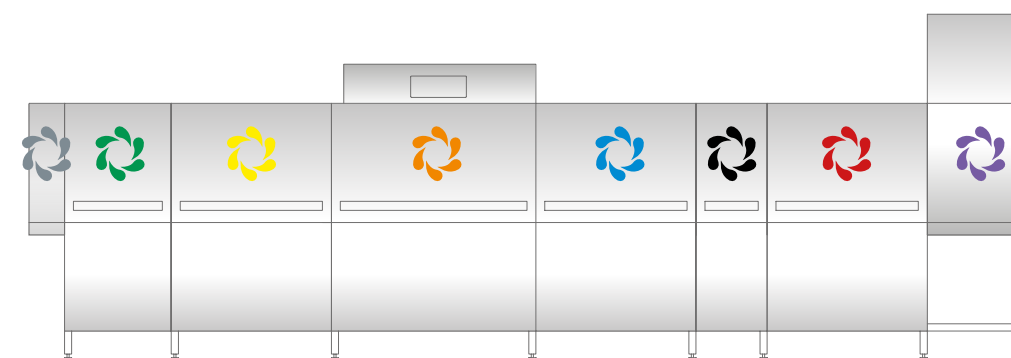
Sorridiamo quando sentiamo parlare di macchine "del futuro". In Comenda siamo fieri di affermare che le nostre sono lavastoviglie del tempo presente, progettate per risolvere i problemi concreti e quotidiani delle persone di oggi.

CODICE COLORE

Gli elementi costruttivi della serie AC2 Next e le soluzioni Comenda per agevolare le operazioni di pulizia giornaliera, sono pensati per **prevenire l'accumulo di sporco all'interno della macchina**, garantendo un risultato di lavaggio perfettamente igienico e costante.

Ogni modulo delle nostre macchine a tunnel viene identificato con un colore e così le sue componenti interne. Questo agevola il personale nelle operazioni di pulizia ed il processo di preparazione delle macchine, evitando abbinamenti errati e conseguente malfunzionamento.

- CAPOTTINA PARASPRUZZI
- DHM
- PRELAVAGGIO
- 1° LAVAGGIO
- 2° LAVAGGIO
- ZONE NEUTRE
- RISCIACQUO MULTIRINSE
- ASCIUGATURA



Autolavaggio

Sulla gamma AC2 Next è disponibile un ciclo di autolavaggio, studiato per agevolare l'operatore nelle operazioni di pulizia ordinaria e facilitare la manutenzione della macchina.

Eseguire operazioni di pulizia sulla macchina non migliora solo l'igiene ma aiuta a prevenire ostruzioni e guasti, allungando la vita della tua lavastoviglie.



PERCHÉ TRATTARE L'ACQUA? LA RAGIONE È ... CHIARA!



Una buona lavastoviglie consente di controllare la pressione e la temperatura dell'acqua ma non la sua qualità. Ecco perché consigliamo di abbinare alla macchina un addolcitore e un'unità ad osmosi inversa Comenda.

Scopri i modelli adatti ad AC2 Next:



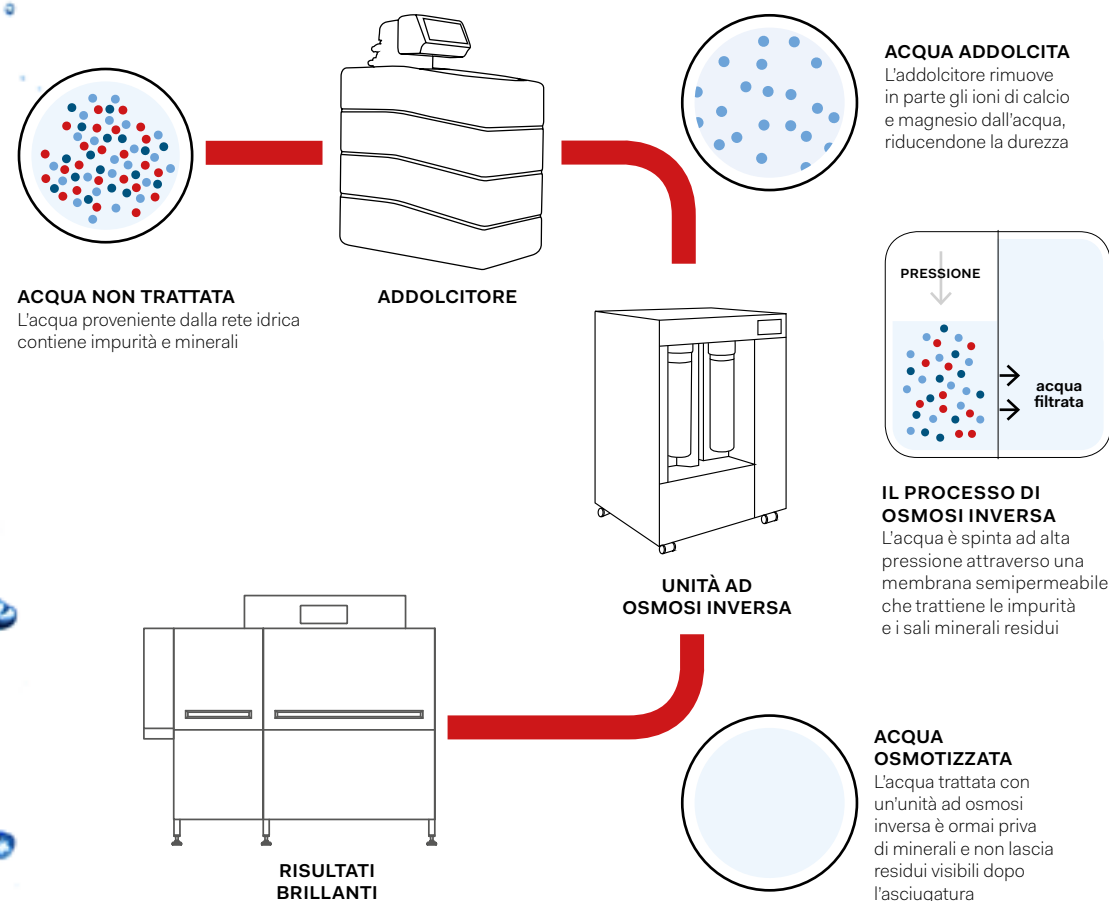
Addolcitore Modello C12

Dimensioni: 245 x 440 x 580 mm
Peso: 12 Kg
Volume di acqua trattata:
• 1200 litri 440 ppm
• 1800 litri 250 ppm



Osmosi inversa Modello: AQUA + HB

Dimensioni: 492 x 465 x 750 mm
Peso: 50 Kg
Volume di acqua trattata:
• 420 l/h

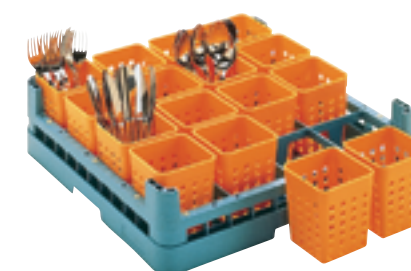


IL CESTELLO PERFETTO? ESISTE!

Ogni stoviglia ha le sue esigenze di lavaggio. La nostra ampia offerta di cestelli e di inserti speciali ti aiutano a completare la tua soluzione di lavaggio rendendola "su misura" per ogni settore e campo di impiego.

I nostri cestelli permettono di posizionare bicchieri e stoviglie in modo sicuro, lasciando il massimo spazio per il passaggio dell'acqua. La pulizia è più accurata e l'integrità delle stoviglie viene salvaguardata.

LO SAPEVI CHE...?



Cestello posate

L'apposito inserto consente di inserire in modo promiscuo le posate, garantendo una pulizia uniforme.



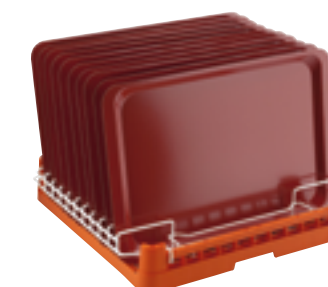
Cestello piatti

Ideale per entrambi i tipi di piatti, la corretta separazione tra piani e fondi consente di lasciare il giusto spazio, evitando la presenza di zone d'ombra.



Cestello bicchieri

Consente di posizionare i bicchieri con il fondo verso l'alto. La sua particolare struttura impedisce ai bicchieri di toccarsi durante la movimentazione, evitando così il rischio di rotture.



Cestello vassoi

L'apposito inserto consente di distanziare correttamente i vassoi, permettendo ai bracci di lavaggio di raggiungere anche i punti più critici.



LA SOLUZIONE PER OGNI SETTORE

Non esistono attività uguali. Ognuna ha le sue caratteristiche e le sue esigenze. Il nostro obiettivo è aiutarti a offrire un servizio eccellente e affidabile.



Ospedali e case di cura

Tre pasti al giorno, tempi stretti e aspettative elevate. Un ospedale non si ferma mai. Le richieste sono continue e bisogna garantire un'igiene assoluta. La linea AC2 Next ti aiuta a gestire una grande quantità di pasti con efficienza e affidabilità.



Scuole, università, mense e caserme

Come gestire al meglio la grande affluenza nelle ore di punta? Semplice, con una lavastoviglie che ti permette di servire velocemente molte persone in pochissimo tempo. La linea AC2 NEXT ti consente di lavare grandi quantità di stoviglie e di gestire i rifiuti in modo efficiente, risparmiando sui costi.



HO.RE.CA

Una tavola curata in ogni dettaglio è fondamentale per vivere un'esperienza memorabile. Piatti che luccicano, bicchieri che brillano e posate perfette sono essenziali per godersi al meglio ogni piatto. Le nostre lavastoviglie a traino AC2 Next garantiscono risultati eccellenti, in poco tempo, riducendo al minimo il personale.



Banqueting & events

Eventi, feste aziendali, matrimoni e ricorrenze. Tempi stretti, ampia varietà di stoviglie e alto numero di portate. Servizi scintillanti, massima cura per gli ospiti, velocità ed efficienza. E i risultati? Ovviamente impeccabili. La nostra gamma di lavastoviglie a traino è progettata per affrontare le sfide di lavaggio più difficili e garantirti una grande quantità di stoviglie impeccabili in poco tempo perché tu sia pronto all'evento successivo.



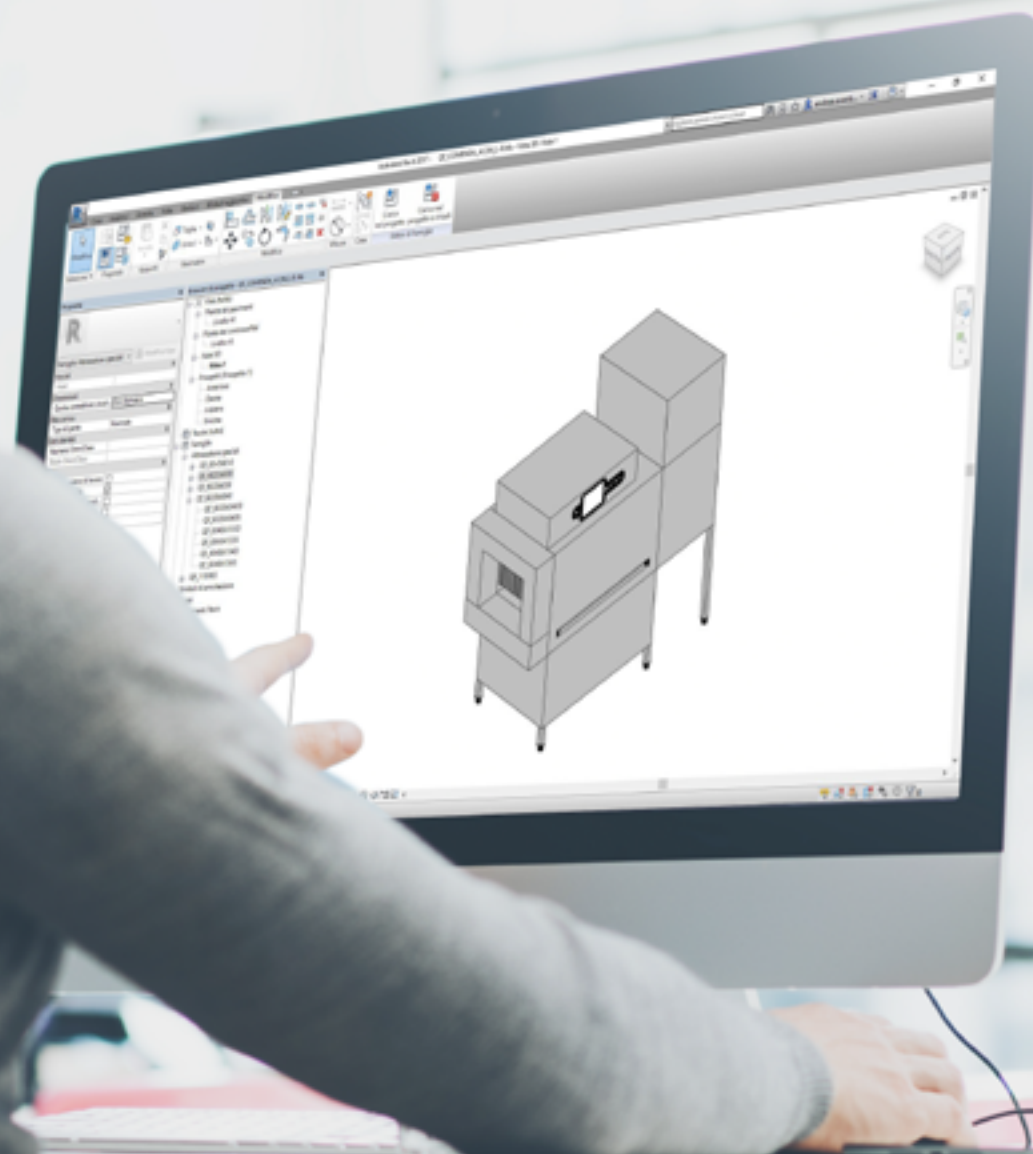
Centri di cottura

Due parole chiave: velocità e organizzazione. Dalla preparazione alla consegna dei pasti, fino alla pulizia a fine servizio, i centri di cottura lavorano con una rigida disciplina. Solo così possono servire al meglio ospedali, scuole e altre grandi strutture. Le nostre lavastoviglie a traino AC2 Next sono progettate per gestire enormi quantità di stoviglie e contenitori.



LA SOLUZIONE PER OGNI SETTORE

Non esistono attività uguali. Ognuna ha le sue caratteristiche e le sue esigenze. Il nostro obiettivo è aiutarti a offrire un servizio eccellente e affidabile.



SOLUZIONI SU MISURA

1. TI ASCOLTIAMO

Analizziamo la tua attività in ogni dettaglio per capire come organizzare al meglio l'area di lavaggio.

Prendiamo in considerazione **lo spazio disponibile, il numero di operatori coinvolti, l'organizzazione del lavoro, la quantità di stoviglie da lavare e il tempo a disposizione per il servizio.**

2. CI CONFRONTIAMO

La nostra squadra di ingegneri e tecnici specializzati si confronta con i commerciali e i designers per comprendere a fondo le tue esigenze.

C'è un costante e reciproco scambio di idee tra le diverse figure dell'azienda.

3. PROGETTIAMO

Proponiamo la soluzione più adatta a **ottimizzare il tuo investimento, garantendoti efficienza, ergonomia e una buona organizzazione del lavoro.**

4. COLLAUDIAMO

Ogni singola macchina Comenda viene sottoposta a specifiche procedure di collaudo per garantire la massima QUALITÀ del prodotto.



SERVICE

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

Basta fotografare 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 NEXT

Lavastoviglie
a traino

DATI TECNICI			
	AC2 AC2A	AC2EP6 AC2AEP6	AC2EP9 AC2AEP9
CAPACITÀ PRODUTTIVA MINIMA - 1° velocità - (cestelli/ora)	63	86	121
CAPACITÀ PRODUTTIVA DIN10534 - 2° velocità - (cestelli/ora)	80	115	135
CAPACITÀ PRODUTTIVA MASSIMA - 3° velocità - (cestelli/ora)	100	150	180
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO* (l/cestello)	2	2	2
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (litri)	80	125	160
LUNGHEZZA TOTALE MACCHINA (mm)	1350	1950	2250
POTENZA INSTALLATA ● (Kw)	19,03	24,22	30,47
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE ● (Kw)	24,95	29,14	29,14
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON POMPA DI CALORE ● (Kw)	WP7.2 17,1	WP7.2 23,3	WP7.2 27,56

* I valori si riferiscono alla capacità produttiva massima (3° velocità)

● 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	●	
Quadro elettrico superiore con elettronica TECH+ Retroilluminata ed EOR	●	
Porte Isolate controbilanciate	●	
Isolamento Rinforzato		●
Autotimer	●	
APRS - Risciacquo Proporzionale Automatico	●	
RAH - Omogenizzatore di Brillantante		●
RCD - Risciacquo a pressione costante		●
HPS Easy - Sistema HACCP Contatore Contalitri e Conteggio Energetico		●
HPS Easy Plus - Sistema HACCP per la memorizzazione di consumi, temperature e allarmi		●
DHM2+ - Prelavaggio supplementare con filtro esterno		●
RED - Recupero esterno detriti*		●
P-MAX - Prelavaggio automatico con DHM e RED integrati		●
AS6 - Tunnel di asciugatura 600 mm – +6,42 Kw/9,42Kw		●
RC - Recuperatore di calore		●
ARC8 - Tunnel di asciugatura con recupero di calore da 800 mm – +6,53 Kw/9,53 Kw		●
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		●
WP7.1 - Pompa di calore riscaldamento una vasca		●
WP7.2 - Pompa di calore riscaldamento una vasca e preriscaldamento risciacquo		●
C-Smart - Quadro elettrico con schermo touch e connessione Wifi per controllo remoto ed EOR integrato		●
ZN4/ZN6 - Zona neutra 400/600 mm		●
Supplemento boiler acqua fredda		●
Sistema Sanitizzante		●
Dosatore detergente/brillantante/sanitizzante		●
Controllo di fase	●	
Esecuzione speciale TLT - Thermo label test		●

*Disponibile per i modelli con prelavaggio P6 e P9



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