

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

AC3 NEXT

UNA GAMMA ECOLOGICA:
UN'AFFERMAZIONE SOSTENIBILE.



 **COMENDA**
TO CLEAN. WITH CARE.

AC3 NEXT

Cosa significa essere più sostenibile per una lavastoviglie industriale, che lavora tutto il giorno consumando acqua ed energia?

Significa esattamente questo: consumare meno acqua e meno energia, nel pieno rispetto dell'ambiente.

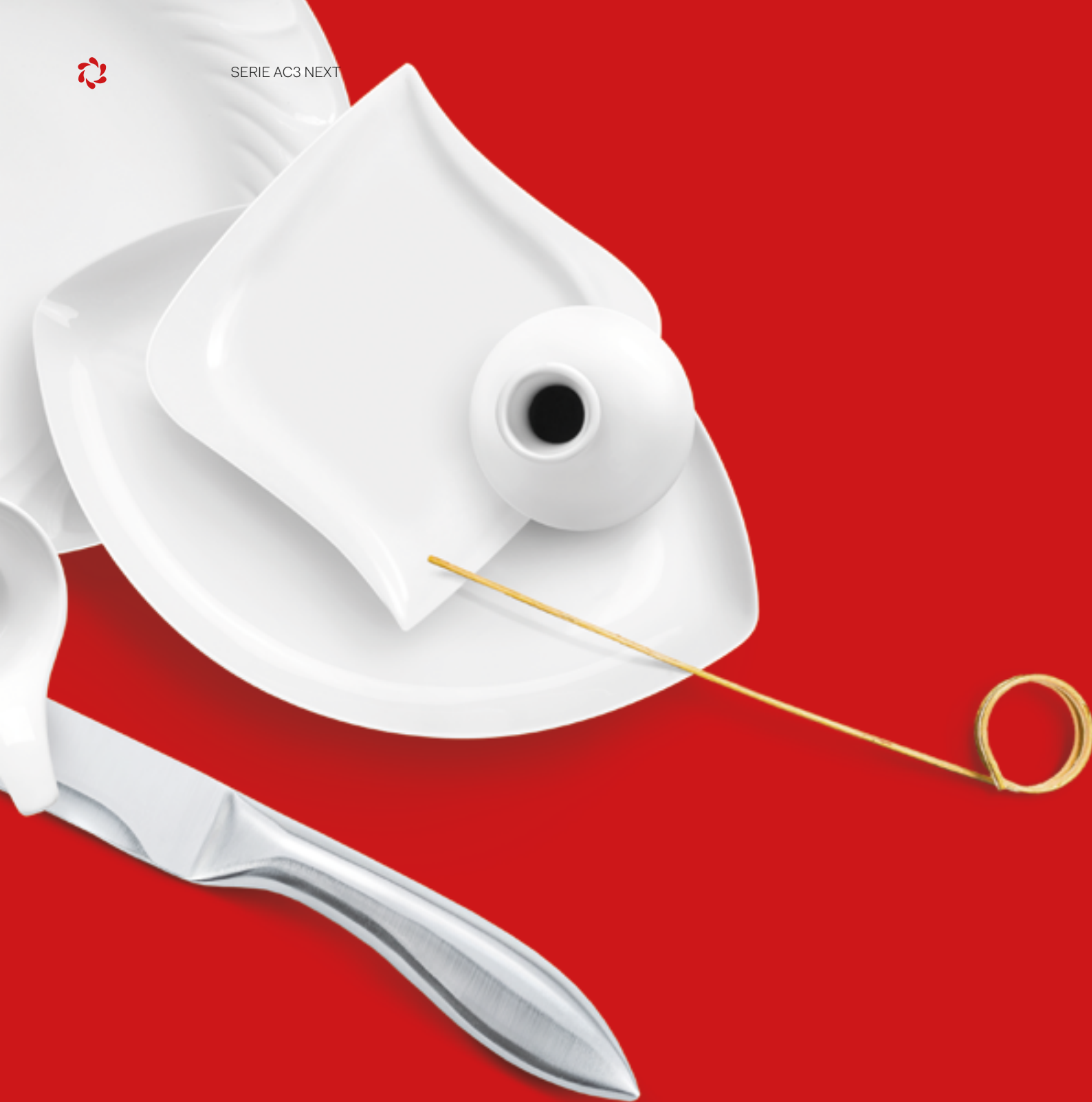
AC3 Next è così: garantisce un consumo controllato delle risorse ambientali senza sprecare una goccia della propria efficienza e capacità di lavaggio.

Sostenibile nei fatti, non nei buoni propositi.





SERIE AC3 NEXT



SERIE AC3 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 AC3 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!

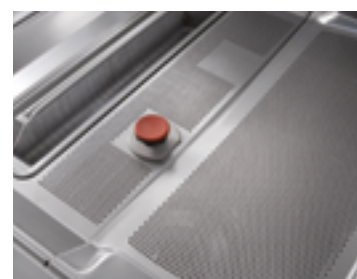
DETTAGLI



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.



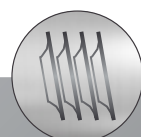
Le porte di ispezione con molle di bilanciamento integrate garantiscono la **massima igiene**.



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 grazie alla forza dei getti superiori e inferiori e alla bassa temperatura.



LAVAGGIO: 55/60°C

I getti superiori e inferiori raggiungono anche i punti più difficili e rimuovono ogni traccia di sporco.



RISCIACQUO: 85°C

I bracci di pre-risciacquo riutilizzano l'acqua nelle diverse zone, rimuovendo il detergente dalle stoviglie.



ASCIUGATURA: 85°C

I flussi di aria calda e umida all'interno della macchina vengono riutilizzati per asciugare le stoviglie.



SCARICO:

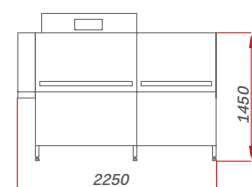
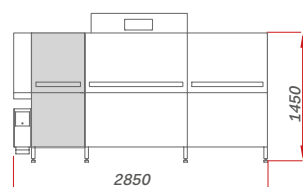
Le pratiche mensole in uscita sono dotate di fine corsa per l'arresto automatico del traino.



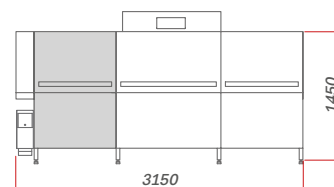
LA GAMMA

La serie AC3 NEXT è disponibile in 5 configurazioni lineari.
L'ampia gamma di accessori consente di configurare il modello
scelto in base alle tue esigenze!

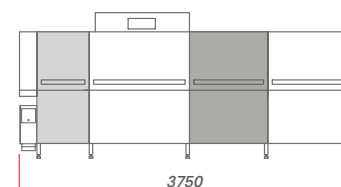
DIMENSIONI

**AC3-20****AC3-25**

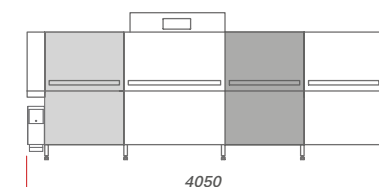
- Prelavaggio 600 mm

**AC3-30**

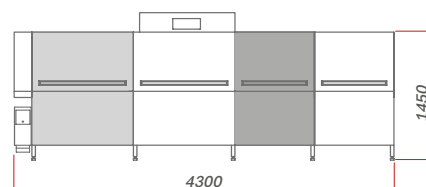
- Prelavaggio 900 mm

**AC3-35**

- Prelavaggio 600 mm
- Lavaggio supplementare 900 mm

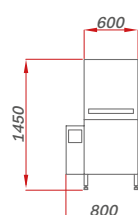
**AC3-40**

- Prelavaggio 900 mm
- Lavaggio supplementare 900 mm

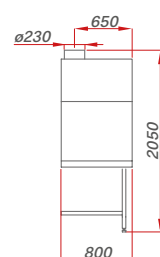
**AC3-45**

- Prelavaggio 1150 mm
- Lavaggio supplementare 900 mm

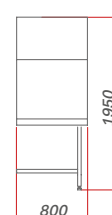
ACCESSORI

**DHM 2+**

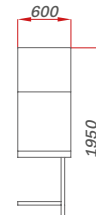
Prelavaggio supplementare automatico e filtro esterno RED

**ARC**

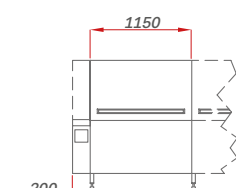
Modulo asciugatura e recuperatore di calore

**AS8**

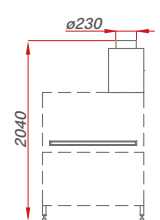
Asciugatura da 800 mm

**AS6**

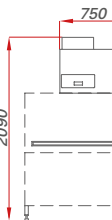
Asciugatura da 600 mm

**P-MAX**

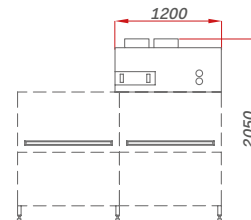
Prelavaggio da 1150 con DHM e RED

**RC**

Recuperatore di calore

**WP7.1/ WP7.2**

Pompa di calore

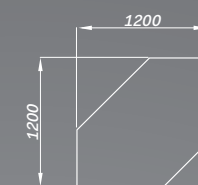
**WP7.3**

Pompa di calore

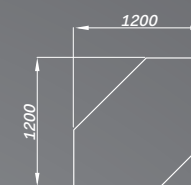


LA SOLUZIONE ... È DIETRO L'ANGOLO!

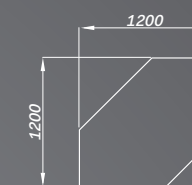
Ogni modulo della AC3 Next, dal prelavaggio all'asciugatura, è disponibile nella sua configurazione ad angolo, per sfruttare al meglio ogni centimetro a disposizione!

**PR11.A**

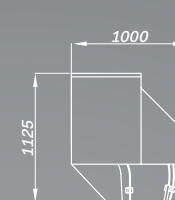
Prelavaggio ad angolo

**L11.A**

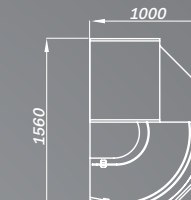
Lavaggio ad angolo

**MRA**

Risciacquo ad angolo

**TC90**

Tunnel di asciugatura su curva 90°

**TC180**

Tunnel di asciugatura su curva 180°





PERCHÉ SCEGLIERE LA GAMMA AC3 NEXT

La nuova serie AC3 Next è progettata per essere ancora più vicino ai nostri clienti e a chi lavora nelle aree di lavaggio.

Con la serie Next, abbiamo immaginato di essere al fianco di ognuno di voi: al fianco dei **clienti**, con una gamma che garantisce alta produttività e consumi ridotti; al fianco dell'**operatore**, semplificando il suo lavoro e liberandolo dalle operazioni meno qualificanti e dalle azioni ripetitive; al fianco dei **tecnici** che devono mantenere le macchine; al fianco delle generazioni future, rispettando l'ambiente.

Non l'abbiamo solo immaginato. Lo abbiamo fatto.



PRODUTTIVITÀ



Con la linea AC3 Next puoi lavare fino a **324 cesti e 5.832 piatti ora!**

RISPARMIO



Le tecnologie disponibili sulla serie AC3 Next permettono di risparmiare fino al **75% di acqua e detergente.**

IGIENE



AC3 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 AC3 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 AC3 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

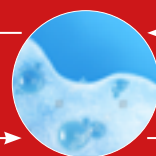
AUTOTIMER

Questa tecnologia è standard per tutti i modelli AC3 Next Comenda: ti aiuta a risparmiare energia, acqua e detergente, fermando le pompe e il sistema di trasporto in assenza di stoviglie.



ENERGIA

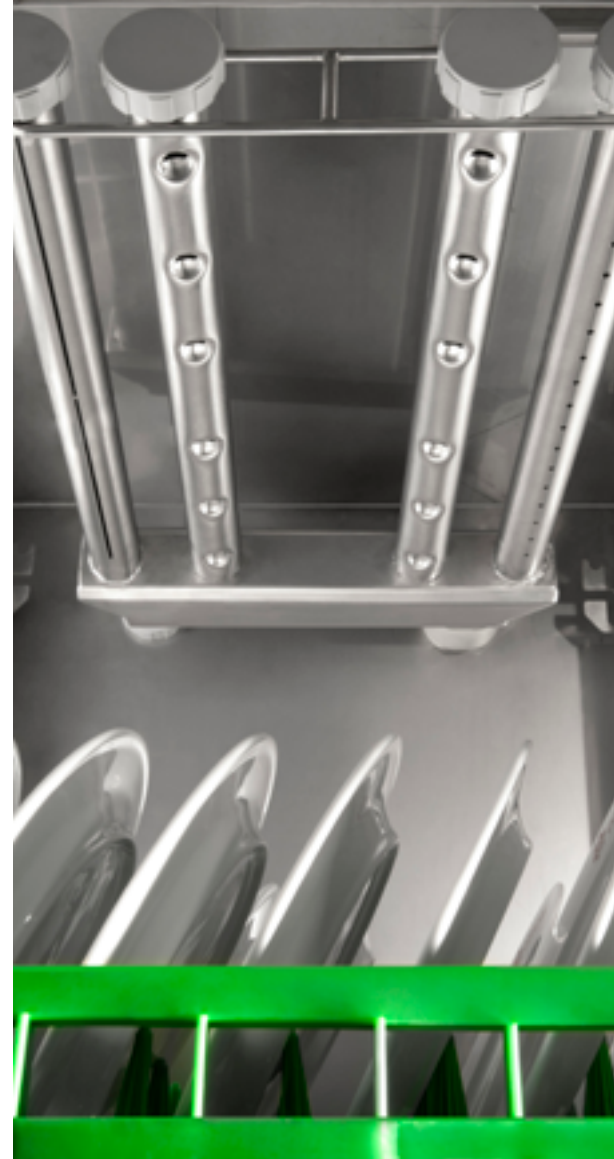
RISPARMIO DI:



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 (standard sui modelli AC3 NEXT con modulo di prelavaggio) e la tecnologia **P-MAX**.

STANDARD

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.

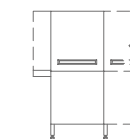


OPTIONAL

P-MAX

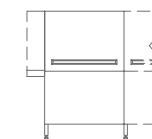
PRELAVAGGIO AUTOMATICO DA 1150 mm CON DHM E RED INTEGRATI

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).



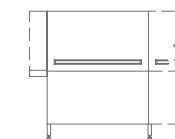
P6

Prelavaggio
da 600 mm



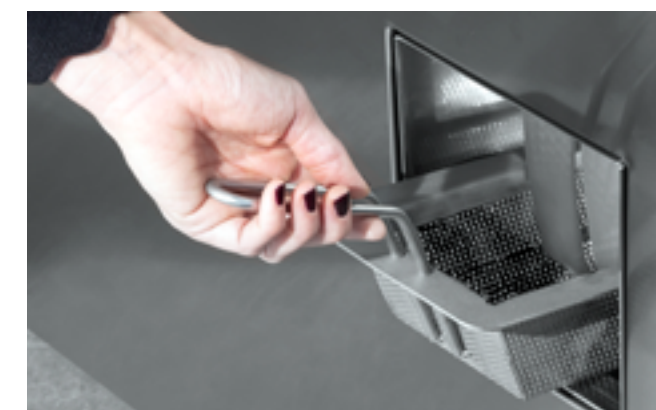
P9

Prelavaggio
da 900 mm



P11

Prelavaggio
da 1150 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!**



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



STANDARD

LAVAGGIO CON APWS (AUTOMATIC PROPORTIONAL WASH SYSTEM)

Il lavaggio con tecnologia APWS di Comenda (*sistema automatico di lavaggio proporzionale*) regola in modo automatico la portata dell'acqua dei getti di lavaggio, in base alla velocità di avanzamento del traino.



**RIPARMIO DI
ENERGIA**

Per beneficiare al massimo della tecnologia APWS, il modulo di lavaggio ha una lunghezza eccezionale di 1150 mm!

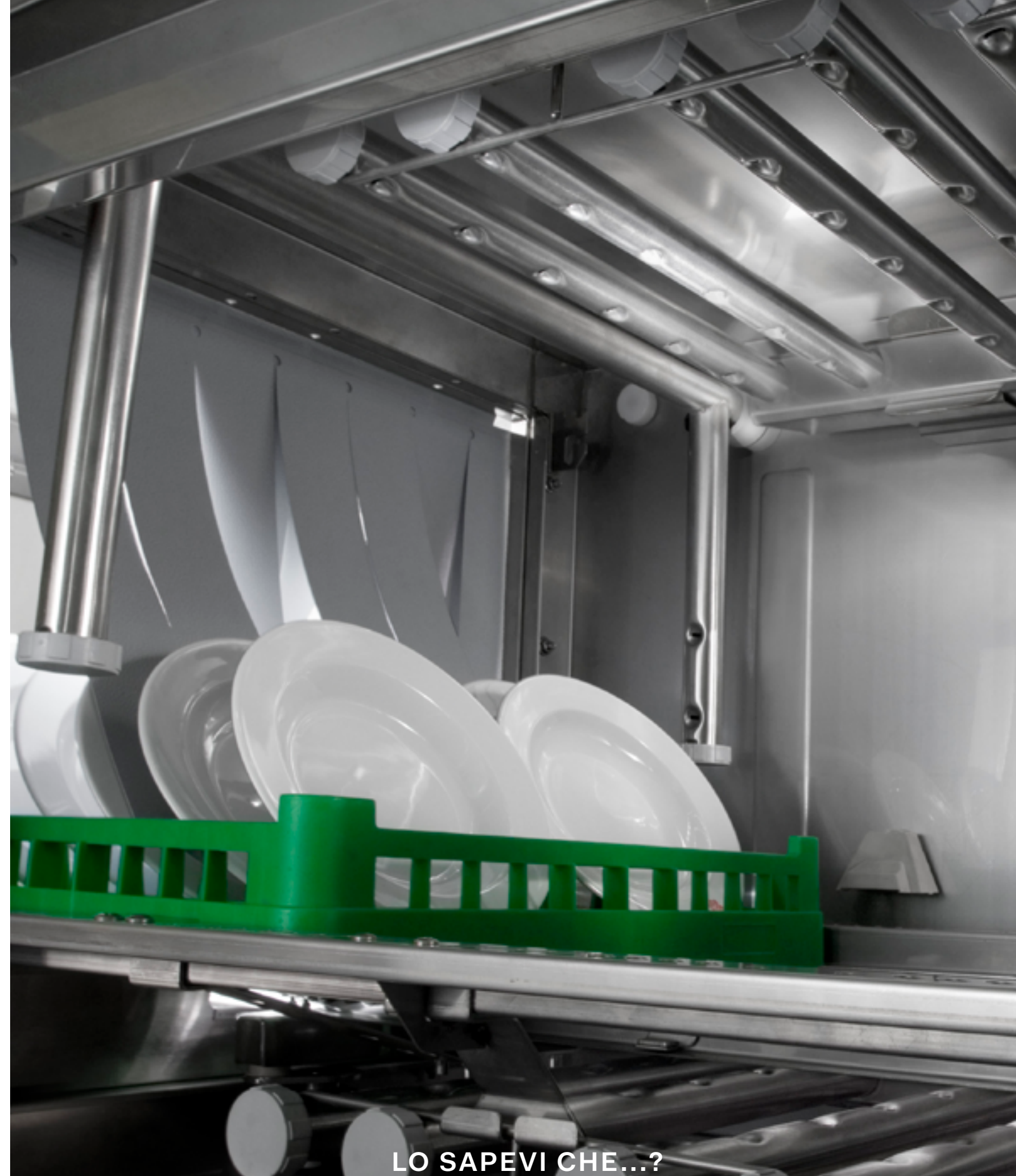
A seconda della velocità di lavoro selezionata, il sistema APWS attiva un circuito aggiuntivo, che porta a 76 il numero dei getti utilizzati per lavare le stoviglie.

Il lavaggio con APWS previene l'accumulo di sporco nella vasca di lavaggio e ristagni all'interno delle pompe.

Queste ultime, posizionate all'esterno della vasca in posizione verticale, sono completamente autosvuotanti.

L'aspirazione diretta dal fondo della vasca aumenta l'efficienza di ciascuna pompa, che richiede minor potenza per garantire la massima portata di lavoro.

Le connessioni con tubi flessibili e robusti eliminano le vibrazioni e riducono in modo significativo la rumorosità della macchina.



LO SAPEVI CHE...?

DETERGENZA



Il detergente 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 detergenti che garantiscono la massima affidabilità!





STANDARD

RISCIACQUO MULTIRINSE®

Il sistema di risciacquo brevettato Comenda riduce notevolmente il consumo dell'acqua.

Grazie alla sua tecnologia multistadio, l'acqua pulita viene riutilizzata per ben tre volte, consentendo di **risparmiare fino al 75% di acqua** e di conseguenza anche di detersivo e brillantante rispetto ad una soluzione di lavaggio con risciacquo standard. Con la linea AC3 NEXT e il sistema di risciacquo Multirinse consumi solo **0,5 litro/cestello**.

**Tutto è
impossibile
fino a che
qualcuno
non dimostra
il contrario.**

0,5
L/cestello

**LO SAPEVI CHE...?**

OPTIONAL

**RAH
RINSE AID
HOMOGENIZER**

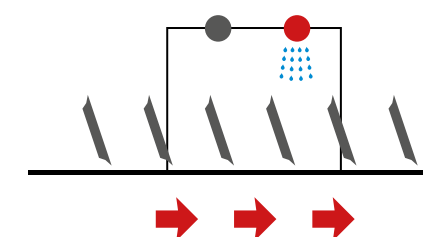
Il sistema RAH, optional sulla serie AC3 Next, consente di **ridurre fino al 70% l'utilizzo di brillantante!** Permette di dosare in modo equilibrato acqua e agente chimico, agevolando l'asciugatura delle stoviglie al termine del lavaggio.



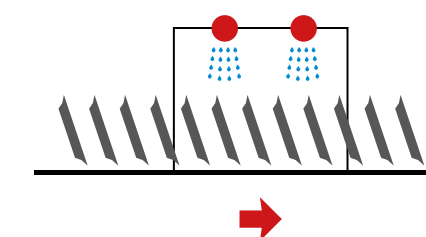
STANDARD

**APRS
(AUTOMATIC PROPORTIONAL
RINSE SYSTEM)**

Questo sistema consente di gestire le velocità del sistema di trasporto sulla base del carico effettivo, **ottimizzando di conseguenza i consumi di acqua, energia, detersivo e brillantante.**



APRS bassa velocità



APRS alta velocità





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

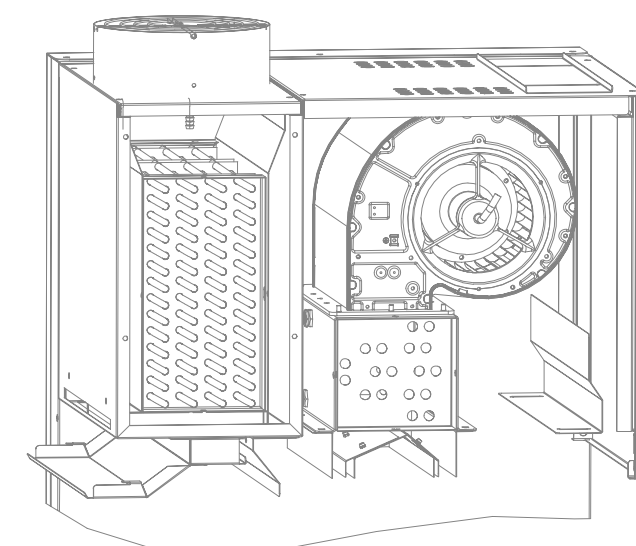
Posto sopra la zona di risciacquo, **permette di alimentare la macchina con acqua fredda a 15°C.** L'acqua viene riscaldata fino a circa 50°C e inviata al boiler di risciacquo, consentendo un **risparmio del 40% sull'energia impiegata per riscaldare l'acqua, oltre a una riduzione del 20% sulla potenza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



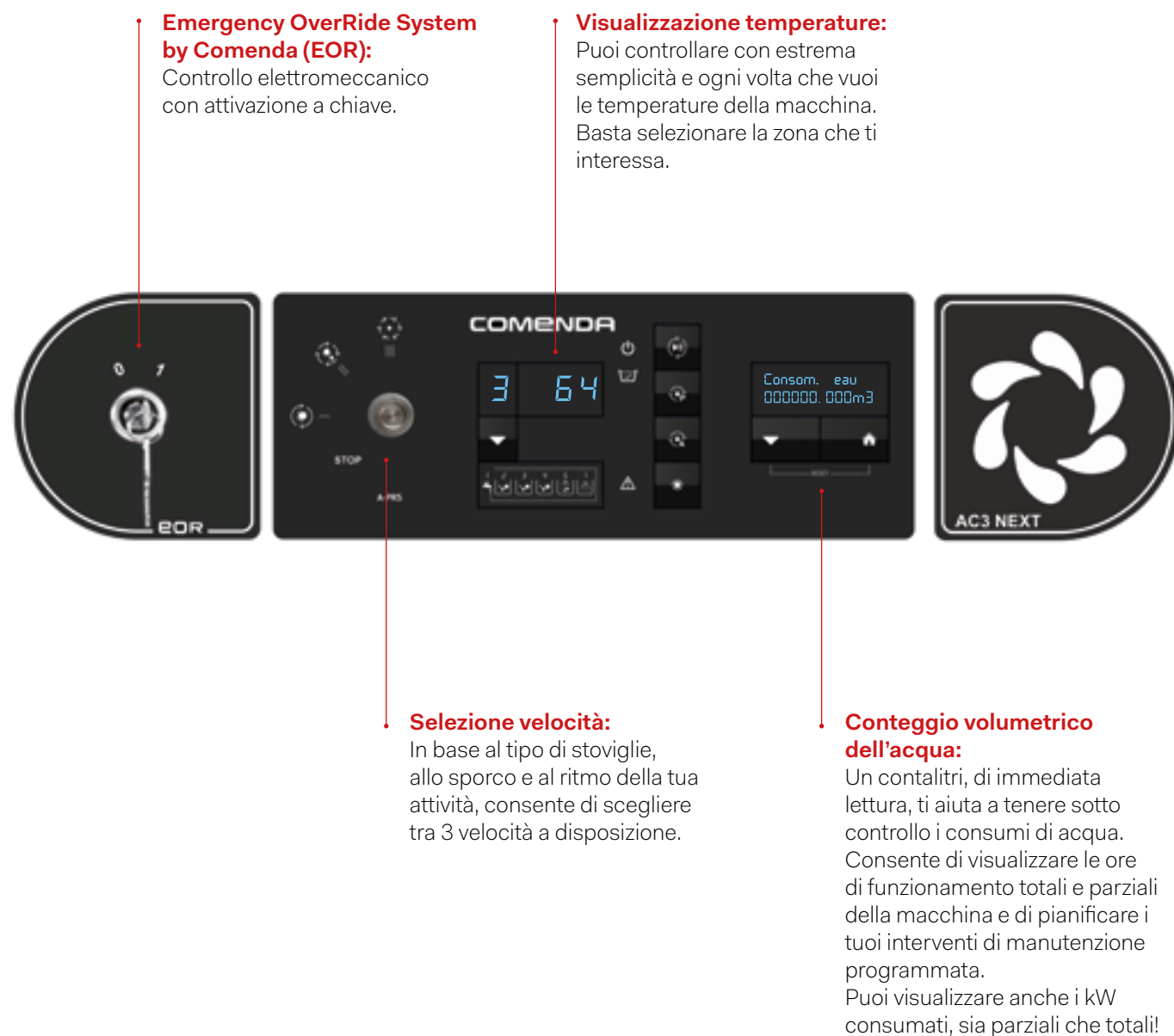


PANNELLO COMANDI

STANDARD

SEMPRE TUTTO SOTTO CONTROLLO

Semplice, intuitivo e dal design elegante, il pannello della serie AC3 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 AC3 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 AC3 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*

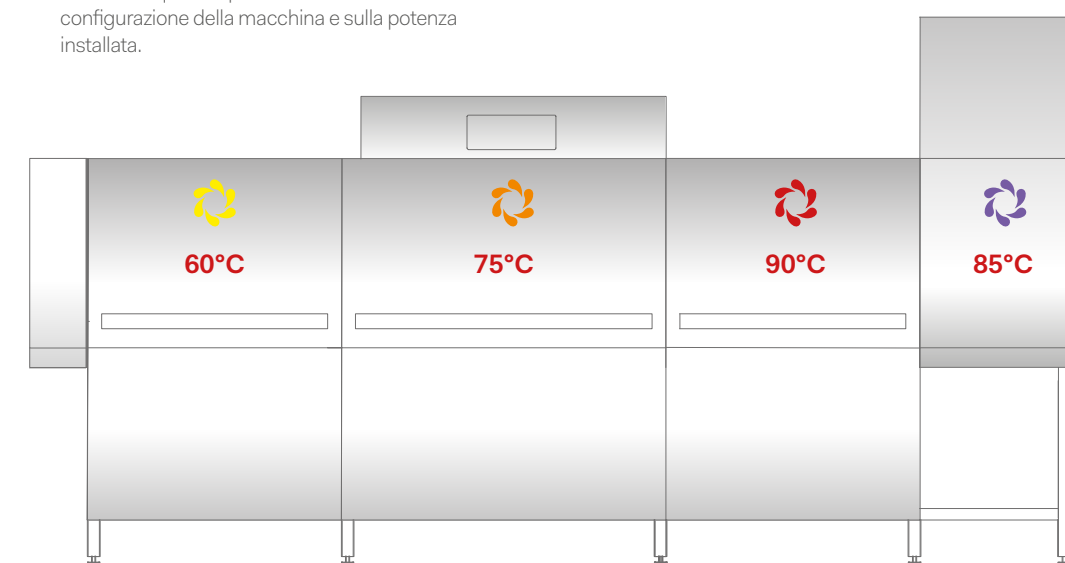
L'esecuzione speciale Thermo Label Test (TLT) permette di raggiungere una temperatura pari 71 °C sulla superficie del piatto.



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.

- Prelavaggio
- Lavaggio
- Risciacquo
- Asciugatura

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.**

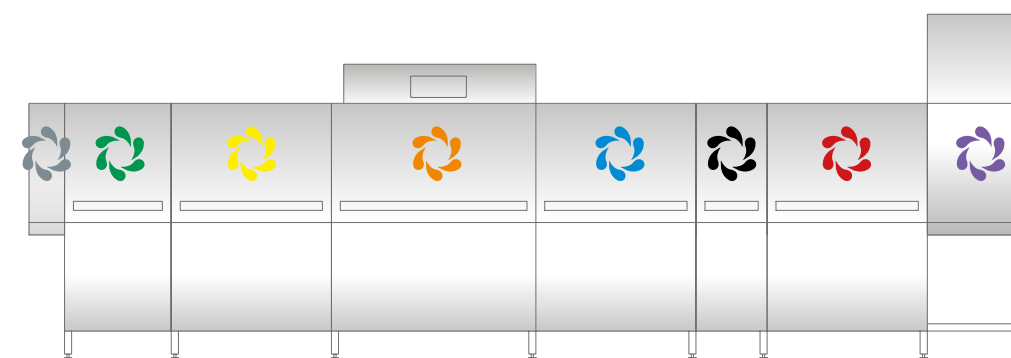
Sorridiamo quando sentiamo parlare di macchine "del futuro". In Comenda siamo fieri di affermare che le nostre sono lavastoviglie del tempo presente, progettate per risolvere i problemi concreti e quotidiani delle persone di oggi.

CODICE COLORE

Gli elementi costruttivi della serie AC3 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 AC3 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 AC3 Next:



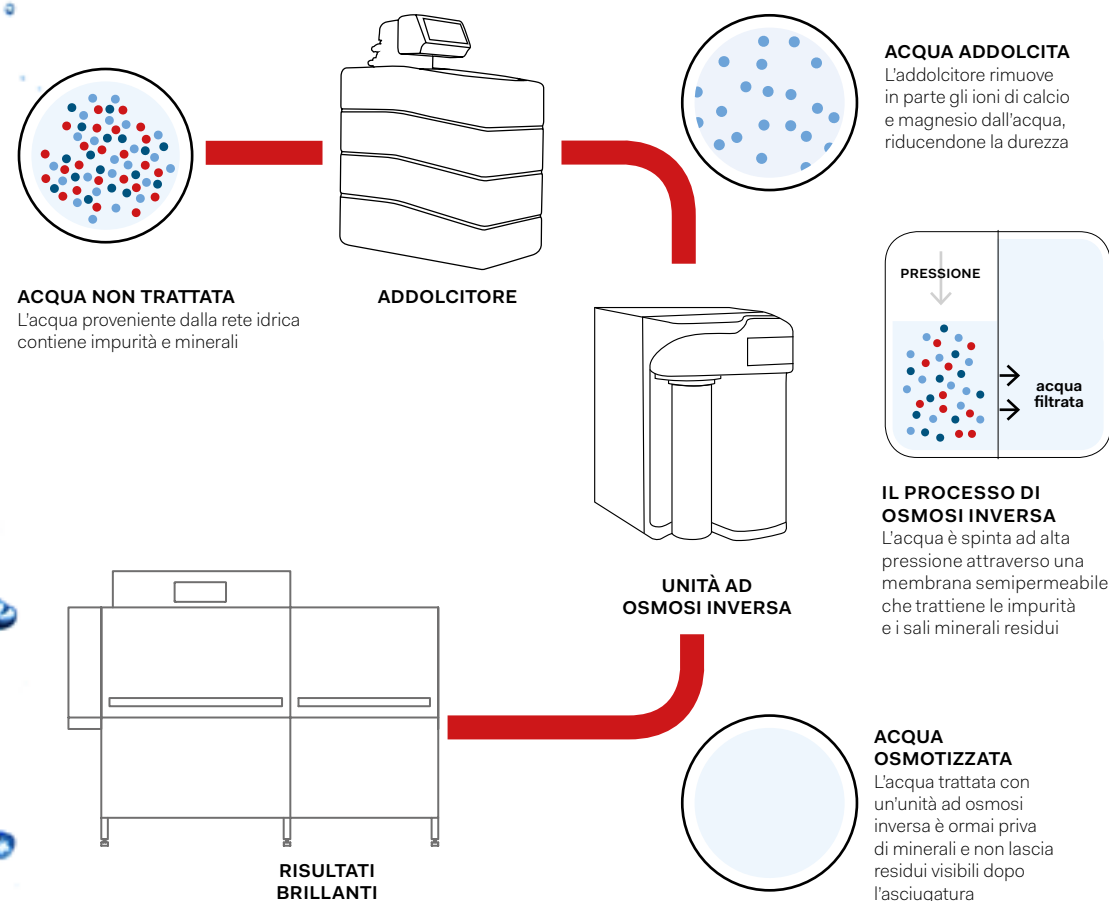
Addolcitore Modello C12

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 + EB

Dimensioni: 270 x 428 x 451 mm
Peso: 25 Kg
Volume di acqua trattata:
• 240 l/h

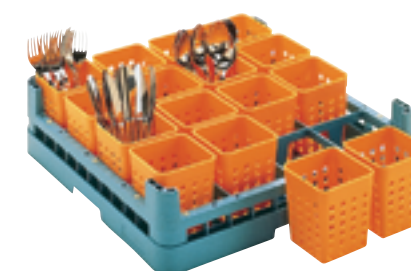


IL CESTELLO PERFETTO? ESISTE!

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.



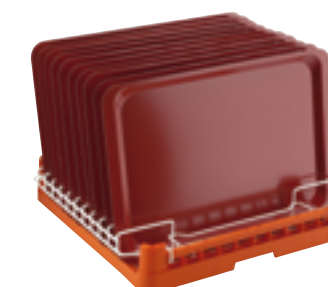
Cestello piatti

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.



SOLUZIONI SU MISURA

La flessibilità a 360° è il nostro maggiore punto di forza.

Cerchiamo di offrirvi sempre il miglior servizio, sviluppando soluzioni personalizzate che tengono conto delle diverse esigenze, del tipo di servizio, dello spazio disponibile e **degli standard igienici che ogni struttura deve rispettare.**



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 AC3 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 AC3 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 AC3 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 AC3 Next sono progettate per gestire enormi quantità di stoviglie e contenitori.



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

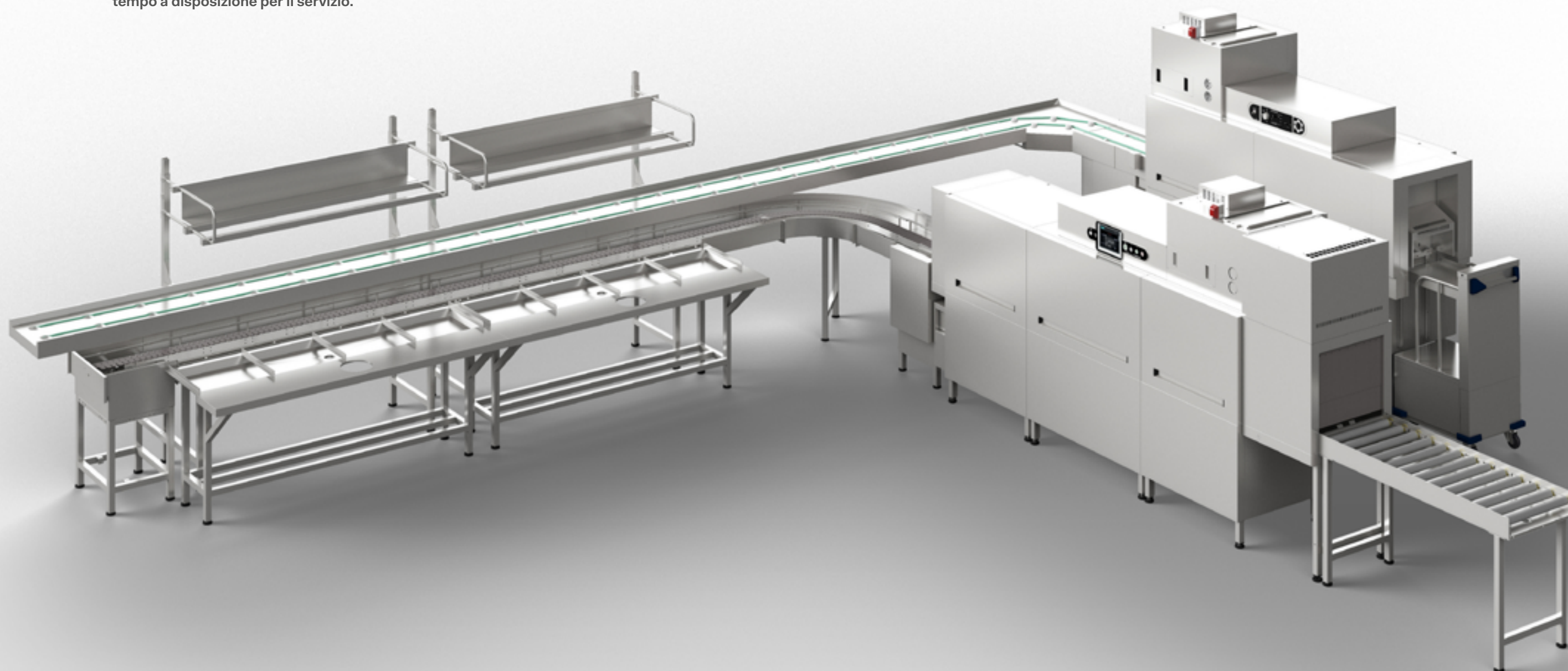
La nostra squadra di ingegneri e tecnici specializzati si confronta con i commerciali e i designers per comprendere a fondo le tue esigenze. C'è un costante e reciproco scambio di idee tra le diverse figure dell'azienda.

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

AC3 NEXT

Lavastoviglie
a traino

DATI TECNICI

	AC3-20	AC3-25	AC3-30	AC3-35	AC3-40	AC3-45
CAPACITÀ PRODUTTIVA - 1° velocità - (cestelli/ora)	122	153	171	203	216	230
CAPACITÀ PRODUTTIVA DIN10534 - 2° velocità - (cestelli/ora)	135	170	190	225	240	255
CAPACITÀ PRODUTTIVA MASSIMA - 3° velocità - (cestelli/ora)	182	230	257	304	324	344
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO (l/cestello)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (litri)	108	148	188	228	268	268
LUNGHEZZA TOTALE MACCHINA (mm)	2250	2850	3150	3750	4050	4300
POTENZA INSTALLATA ● (Kw)	25,42	26,61	28,86	34,85	36,10	42,10
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON POMPA DI CALORE ● (Kw)	WP7.2 16,5	WP7.2 17,7	WP7.2 19,9	WP7.3 23,0	WP7.3 24,2	WP7.3 25,2

- 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	●	
Supplemento modulo prelavaggio ad angolo		●
Supplemento modulo di lavaggio ad angolo		●
Supplemento modulo di risciacquo ad angolo		●
Supplemento modulo di asciugatura ad angolo		●
Isolamento Rinforzato	●	
Risciacquo con Tecnologia Multirinse®	●	
Autotimer	●	
APRS - Risciacquo Proporzionale Automatico	●	
APWS - Lavaggio Proporzionale Automatico	●	
RAH - Omogenizzatore di Brillantante		●
RCD - Risciacquo a pressione costante		●
HPS Easy - Sistema HACCP Contatore Contaltri 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		●
AS8 - Tunnel di asciugatura 800 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		●
WP7.3 - Pompa di calore riscaldamento due vasche 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		●
Esecuzione speciale lavaggio bicchieri		●



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