LAVACESTE A TRAINO

Serie ACC

La linea progettata per il lavaggio di contenitori e ceste





IGIENE. COMENDA!

In Comenda produciamo lavastoviglie professionali dal 1963. Igiene e sicurezza sono nel nostro DNA da quasi Sessant'anni.

Tutte le nostre soluzioni garantiscono una piena sanificazione e igienizzazione degli oggetti trattati: permettono una significativa riduzione della quantità di vita microbica sulle stoviglie e garantiscono sicurezza e igiene, nel pieno rispetto delle normative vigenti.

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.**



LA SOLUZIONE PER OGNI SETTORE

Ceste e contenitori vengono usati giornalmente, in molteplici contesti, per il trasporto alimentare.

Il loro lavaggio viene spesso eseguito manualmente, eliminando solo parzialmente i residui alimentari e lo sporco accumulato durante le fasi di trasporto e di scarico.

Il risultato? Casse, ceste e contenitori sono spesso sede di batteri e fonte di odori sgradevoli.

La lavaceste delle Serie ACC garantiscono la massima igiene, la piena sanificazione di casse e contenitori e un consumo di acqua sempre controllato. Alleggeriscono e velocizzano il lavoro dell'operatore, assicurando un'area di lavaggio asciutta e un ambiente di lavoro salutare.



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





INDUSTRIA ALIMENTARE

SETTORE VINICOLO





PANIFICAZIONE

PRODUZIONE MANGIMI



INDUSTRIA CHIMICA E FARMACEUTICA



TRASPORTI E LOGISTICA

PROGETTATA PER ESSERE AL TUO FIANCO

Grazie al **passaggio utile di lavaggio 500x430mm, con altezza estendibile a 630mm** (optional) e al sistema di avanzamento tramite saltarelli in acciaio inox su una barra centrale, i modelli della serie ACC sono ideali per lavare contemporaneamente:

- contenitori chiuse e ceste forate da 400x600 mm
- cestelli da 500x500 mm
- cestelli 500x600 mm

La Serie ACC è un ottimo alleato anche per lavare attrezzi e utensili da cucina. Grazie alla possibilità di inserire in macchina anche i cestelli standard, **potrai lavare tramogge, lame, taglieri e parti di macchinari per la lavorazione del cibo!**





ACC2C - ACC3C

Ideale per lavare ceste forate in plastica.

Si compone di un unico modulo di lavaggio e risciacquo da 1150 mm. I paraspruzzi in ingresso e in uscita da 400 mm prevengono la fuoriuscita di acqua.

La versione ACC3B prevede, in aggiunta, un modulo di prelavaggio da 600 mm.



ACC2B - ACC3B

Ideale per lavare ceste e contenitori chiusi.

Si compone di un modulo di lavaggio da 1150 mm e di modulo separato per il risciacquo da 400mm. La lunghezza del modulo di lavaggio favorisce lo sgocciolamento dell'acqua; la separazione tra lavaggio e risciacquo previene il rischio di contaminazione tra le due zone. I paraspruzzi in ingresso e in uscita da 400 mm impediscono la fuoriuscita di acqua. La versione ACC3C prevede, in aggiunta, un modulo di prelavaggio da 900mm.



PERCHE' SCEGLIERE LA SERIE ACC



RISULTATI GARANTITI

Ottiene la piena sanificazione degli oggetti da lavare, grazie alla perfetta combinazione di temperature, chimica e tempi di contatto.

Pratica e veloce, ti permette di lavare fino a 270 cesti/ora!









ECOSOSTENIBILITÀ

Garantisce un consumo controllato delle risorse.

FLESSIBLITÀ

È perfetta per chi cerca una soluzione di lavaggio estremamente versatile, in grado di rispondere a differenti necessità e carichi di lavoro.





SEMPLICITA' DI UTILIZZO

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 ACC è semplice da utilizzare e da manutenere. Il suo funzionamento intuitivo è alla portata di ogni operatore.

Il pannello comandi della serie ACC è pratico, robusto, resistente agli urti e agli schizzi di acqua.

Facile da utilizzare, ti permette di selezionare tra due velocità, di visualizzare le temperature delle zone della macchina, il consumo di acqua, le ore di funzionamento parziali e totali.

Disponibile sui modelli ACC2C e ACC3C in versione TECH, posizionato sulla capottina in ingresso per una maggiore ergonomia!



IGIENE PERFETTA

Le vasche stampate senza spigoli e le pompe verticali completamente auto-svuotanti garantiscono la massima igiene ed evitano accumuli di sporco.





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!

ROBUSTEZZA

Doppio sistema di sicurezza ed aggancio della porta.

La struttura, completamente in acciaio AISI 304, e la porta in doppia parete coibentata offrono un buon isolamento termico-acustico.







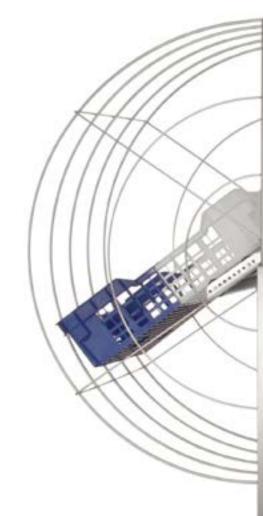


LA SOLUZIONE INTELLIGENTE E SALVASPAZIO

Spazi ristretti nella tua area di lavaggio? Con l'aggiunta dell'**optional giraceste per il caricamento delle ceste dall'alto** non avrai alcun bisogno di mensole in ingresso!

Basterà posizionare le ceste sulle guide al di sopra della macchina che, in modo automatico, procederà con il caricamento.

Ti permette di ottimizzare il lavoro del tuo staff, riducendo il numero degli operatori coinvolti nelle operazioni di lavaggio!



MENSOLE E TAVOLI

I tavoli e le rulliere della serie ACC 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 di ceste e contenitori, evitando movimenti sbagliati e prevenendo l'insorgenza di patologie muscolo-scheletriche.









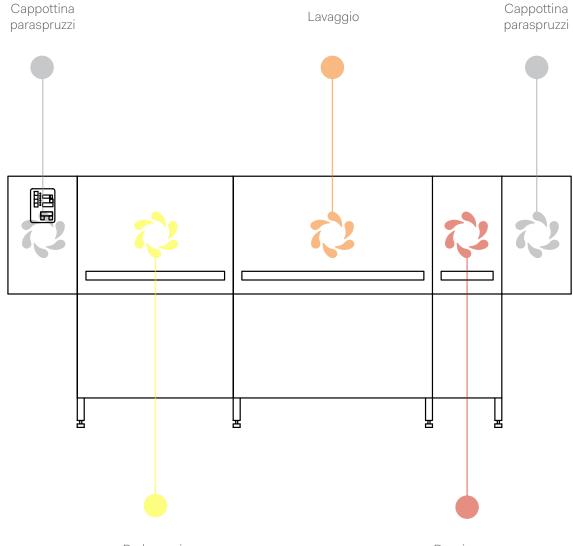


CODICE COLORE

Gli elementi costruttivi della serie ACC 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 sono identificate con un colore.

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



Prelavaggio Rusciacquo



C-SMART

La nuova interfaccia C-Smart ti permette di avere sulla stessa macchina un sistema di controllo avanzato, sviluppato in collaborazione con Siemens, e un sistema ausiliario (EOR) in grado di garantire in ogni situazione un funzionamento base per portare sempre a termine il servizio, ottenendo ottimi risultati a costi contenuti.

La connessione remota permette di comunicare da remoto con la macchina, visualizzando e scaricando i dati, identificando le anomalie a distanza e azionando il reset dei parametri a distanza e in tempo reale direttamente dal portale Comenda Connect.









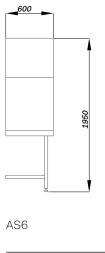
ASCIUGATURA E RECUPERO DI CALORE

AS - TUNNEL DI ASCIUGATURA

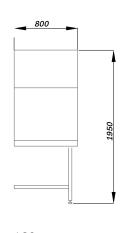
I tunnel di asciugatura Comenda permettono di riutilizzare i flussi di aria calda e umida all'interno della macchina per asciugare ceste e contenitori, consentendo un notevole risparmio energetico e migliorando l'ambiente di lavoro.

Accanto alle **versioni lineari da 600 e 800 mm di lunghezza**, sono disponibili anche i **moduli di asciugatura con doppio effetto (superiore e inferiore)**, ancora più performanti e appositamente studiati per l'asciugatura di ceste forate e contenitori chiusi.





Asciugatura 600 mm



AS8

800 mm

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!







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.



Modello



02

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







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.

DATI TECNICI

Serie ACC

Lavaceste

DATI TECNICI

DATITECTICI				
	ACC2C	ACC3C	ACC2B	ACC3B
PRODUTTIVITA' - 1° velocita' - (cestelli/ora)	100	180	100	180
PRODUTTIVITA' - 2° velocita' - (cestelli/ora)	150	270	150	270
CONSUMO ACQUA DI RISCIACQUA (I/cestello)	1,67	1,30	1,67	1,30
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (liters)	80	125	80	160
LUNGHEZZA TOTALE MACCHINA (mm)	1950	2350	2350	3250
POTENZA INSTALLATA (Kw)	21,4	26,3	21,4	26,7
POTENZA INSTALLATA (Kw)	35,4	42,3	35,4	42,7
POTENZA INSTALLATA (CON RECUPERATORE DI CALORE) (Kw)	24,0	30,4	24,0	30,7
POTENZA INSTALLATA (CON POMPA DI CALORE) (Kw)	19,0	25,4	19,0	25,7

[•] Allacciamento ad acqua calda (55°C)

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

Allacciamento ad acqua fredda (15°C)



CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Paraspruzzi in ingresso/uscita	•	
Passaggio utile - 430 mm	•	
Passaggio utile - 630 mm		•
Porte Isolate controbilanciate	•	
Isolamento Rinforzato		•
Giroceste		•
Autotimer		•
RCD - Risciacquo a pressione costante		•
AS6 - Tunnell di asciugatura 600 mm – +6,42 Kw		•
AS8 - Tunnell di asciugatura 800 mm – +6,42 Kw		•
Supplemento boiler acqua fredda		•
RC - Recuperatore di calore		•
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		•
EOR - Emergency override		•
HPS Easy - Sistema HACCP Contatore Contalitri e Conteggio Energetico		•
HPS Easy Plus - Sistema HACCP Sistema HACCP per la memorizzazione di consumi, temperature e allarmi		•
Controllo di fase	•	
Sistema Sanitizzante		•
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





