

LAVAVASSOI E LAVAVASSOI & POSATE

LAV / LAV-P

Su misura per le tue esigenze.



COMENDA
TO CLEAN. WITH CARE.

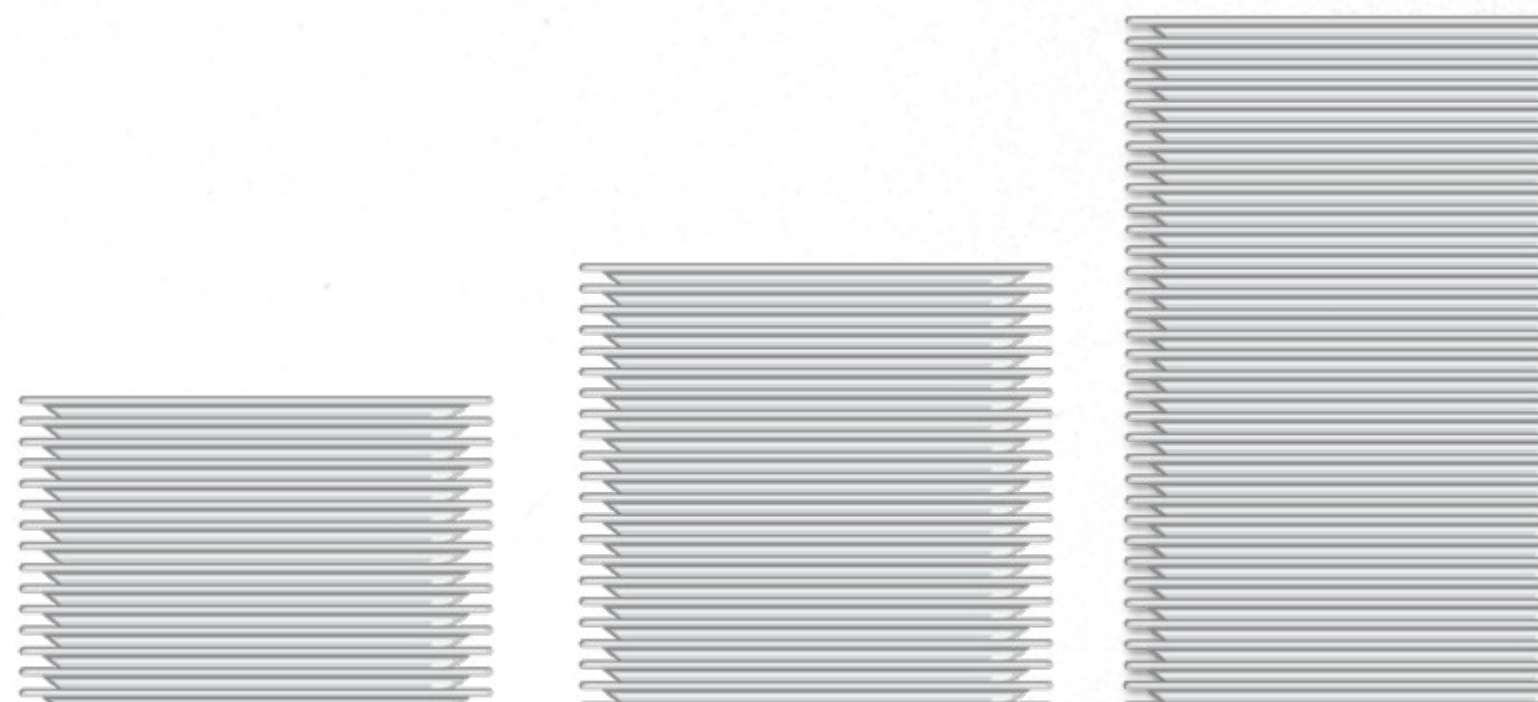


LASCIA SPAZIO ALL' AUTOMAZIONE.

Le linee LAV e LAV-P di Comenda coniugano alta produttività, massima igiene e bassi costi di gestione. Sono la sintesi perfetta tra ricerca avanzata, capacità progettuale e specializzazione tecnica.

Massima affidabilità del prodotto e minima necessità di manutenzione: i componenti sono facilmente sostituibili e posizionati per un immediato accesso.

Per Comenda un efficiente servizio di assistenza tecnica parte dalla progettazione. Da queste premesse, nascono le nostre linee di lavavassoi e lavavassoi & posate.





LAV - LAVAVASSOI

Le grandi quantità non ci spaventano. Scegli la configurazione perfetta per le tue esigenze. I 3 modelli della gamma LAV sono pronti a superare ogni sfida di lavaggio.

da **700**
a **1000**
vassoi / h

LAVAVASSOI - LAV 702

- Lavaggio e risciacquo - 1150 mm
- Asciugatura - 900 mm

da **1200**
a **1800**
vassoi / h

LAVAVASSOI - LAV 1502

- Lavaggio e risciacquo - 1150 mm
- Asciugatura - 1150 mm

da **1500**
a **2200**
vassoi / h

LAVAVASSOI - LAV 2102

- Lavaggio - 1150 mm
- Risciacquo e Asciugatura - 900 mm
- Asciugatura - 1150 mm



LAV-P - LAVAVASSOI & POSATE

Scopri l'innovativo modello di lavavassoi & posate con doppia pista sovrapposta. Ti permette di lavare e asciugare contemporaneamente vassoi e posate in maniera totalmente automatizzata: dall'ingresso in macchina con raccoglitore magnetico di posate, all'uscita con un sistema automatico di scarico vassoi e il canale di caduta dedicato alle posate.

LAVAVASSOI & POSATE - LAV-P 1502 DN

- Mensola d'ingresso 2000 mm con recuperatore magnetico di posate
- Lavaggio vassoi / posate e risciacquo posate - 1150 mm
- Risciacquo vassoi - 400 mm
- Asciugatura vassoi - 1150 mm
- Asciugatura posate - 600 mm

max **1800**
vassoi / h
max **5400**
posate / h



AREE DI BUSINESS

Ideale per:

RISOTRAZIONE COLLETTIVA



OSPEDALI & CASE DI CURA



SCUOLE, MENSE & UNIVERSITA'



Con la serie **LAV** puoi lavare
fino a **2.200 vassoi/h!**



CARATTERISTICHE

ROBUSTEZZA

- Esecuzione in **doppia parete** per un completo isolamento termoacustico;
- **Telaio vasca e pannellatura** in acciaio inox AISI 304;
- **Porte di ispezione** in doppia parete con molle di bilanciamento integrate e sistema di sicurezza;
- Sistema di avanzamento vassoi mediante **nastro polycord con doppia corda** - diametro 12 mm;
- **IPX4**.



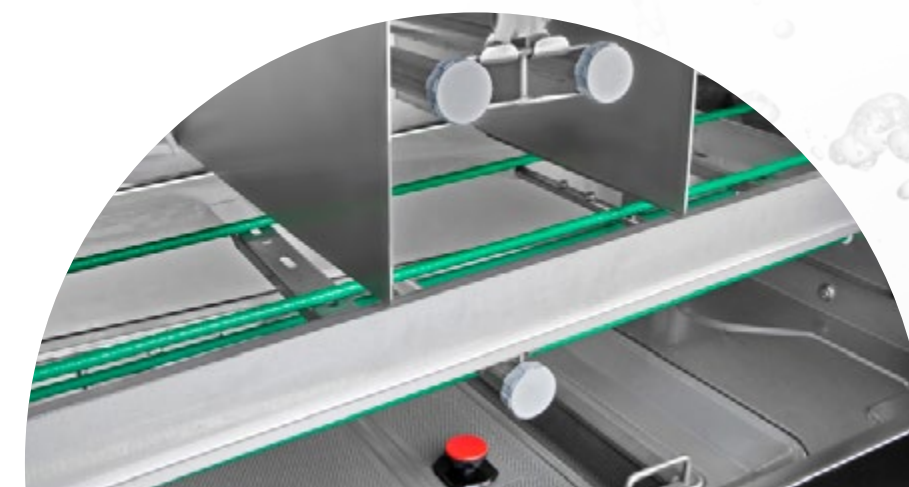
IGIENE

- **Collettori di lavaggio superiori e inferiori in acciaio inox** ispezionabili con ugelli antigoccia stampati in negativo;
- Collettori di risciacquo superiori e inferiori in acciaio inox con ugelli ispezionabili;
- Vasche stampate con **spigoli arrotondati**;
- **Pompe verticali auto-svuotanti**;
- **Guarnizione tergiporta** per una costante pulizia interna;
- **Filtri a tutta vasca** in acciaio inox e filtro sull'aspirazione della pompa.



FLESSIBILITÀ

- **Controllo di fase:** in fase di installazione, consente di verificare se la sequenza delle fasi è corretta e se i motori trifase girano nella giusta direzione;
- **Pannello di controllo ad altezza uomo retroilluminato**;
- Due velocità;
- Circuito di comando a 24V;
- Predisposizione elettrica per il **collegamento dei dosatori**;
- **Flussimetro idraulico digitale** con consumo totale di acqua di risciacquo e tempo di avviamento macchina;
- **Predisposizione sistema trasporto esterno:** consente di adattare e collegare i sistemi esterni di trasporto vassoi;
- Meccanismo a motore singolo azionato da un **inverter a due velocità**;
- Sistema di controllo avanzamento nastro a limitatore di coppia meccanico;
- **Targhetta dati macchina esterna** con numero di matricola, potenza installata e codice QR per il download della documentazione tecnica;
- Disponibile sia con **senso di avanzamento SX-DX che DX-SX**;
- Disponibile sia con **alimentazione elettrica o a vapore**.



SOSTENIBILITÀ

- **Autotimer:** questa tecnologia - standard per tutti i modelli di LAV e LAV-P - aiuta a risparmiare energia, acqua e detergente, fermando le pompe in assenza di stoviglie;
- **PRS:** questa tecnologia permette di gestire i consumi di acqua in base alla velocità di avanzamento del nastro, attuando i bracci aggiuntivi solo in seconda velocità - questo permette un risparmio di acqua, energia e detergente fino al 33%



LAV - IL PROCESSO DI LAVAGGIO

LAVAGGIO E RISCIAQUO

L'acqua, miscelata al detergente, proveniente da 2 bracci superiori e da 1 braccio inferiore*, raggiunge ogni punto sulla superficie del vassoio senza alcuna zona d'ombra, rimuovendo così lo sporco. Successivamente, l'acqua ad alta temperatura, proveniente dai bracci di risciacquo - 2 superiori e 1 inferiore - rimuove ogni traccia di detergente dalla superficie dei vassoi.

* 4 superiori e 1 inferiore per modello LAV 2102

NASTRO TRASPORTATORE IN POLYCORD

I nastri di trasporto automatico vassoi sono **pratici, igienici e garantiscono un movimento fluido** e sincronizzato per gli operatori. Disponibili con lunghezze e configurazioni completamente su misura, si integrano perfettamente con il design della tua area di lavaggio. Consentono un **trasporto totalmente automatizzato dei vassoi** dalle sale di ristorazione alle aree di lavaggio. Non importa la distanza, noi progettiamo il sistema di trasporto perfetto per le tue esigenze.

ASCIUGATURA

Un sistema di lame d'aria proiettate sia sulla superficie superiore che inferiore, consente una completa asciugatura dei vassoi, permettendone l'immediato riutilizzo o stoccaggio

- **LAV 702 - tunnel di asciugatura 900 mm:**

- + 2 bracci di soffiaggio superiore in acciaio inox
- + 2 bracci di soffiaggio inferiore in acciaio inox

- **LAV 1502 - tunnel di asciugatura 1150 mm:**

- + 3 bracci di soffiaggio superiore in acciaio inox
- + 3 bracci di soffiaggio inferiore in acciaio inox

- **LAV 2102 - tunnel di asciugatura 900 mm:**

- + 1 braccio di soffiaggio superiore in acciaio inox
- + 1 braccio di soffiaggio inferiore in acciaio inox

- **tunnel di asciugatura 1150 mm:**

- + 3 bracci di soffiaggio superiore in acciaio inox
- + 3 bracci di soffiaggio inferiore in acciaio inox

ACCUMULATORE DI VASSOI

Posizionato all'uscita dei modelli di lavavassoi, il nostro sistema di accumulo **fuoriesce quando necessario**, ad esempio durante la sostituzione del carrello, **consentendo di ricevere fino a un massimo di 5 vassoi in attesa di un nuovo carrello**. Questa soluzione garantisce un **flusso operativo continuo** e senza interruzioni, migliorando l'efficienza durante le operazioni di lavaggio. **In presenza del carrello, l'accumulatore rimane completamente integrato nella macchina senza aumentarne l'ingombro.**

SISTEMA DI AVANZAMENTO VASSOI

Sistema automatico e inclinato di avanzamento vassoi all'interno dei moduli della macchina. L'inclinazione del nastro garantisce uno sgocciolamento naturale dei vassoi, riducendo la contaminazione dell'acqua tra le varie zone della macchina.





LAV-P - IL PROCESSO DI LAVAGGIO

NASTRO TRASPORTATORE IN POLYCORD

I nastri di trasporto automatico vassoi sono **pratici, igienici e garantiscono un movimento fluido** e sincronizzato per gli operatori. Disponibili con lunghezze e configurazioni completamente su misura, si integrano perfettamente con il design della tua area di lavaggio. Consentono un **trasporto totalmente automatizzato dei vassoi** dalle sale di ristorazione alle aree di lavaggio. Non importa la distanza, noi progettiamo il sistema di trasporto perfetto per le tue esigenze.

POMPA DI CALORE

Questo dispositivo contribuisce a creare un ambiente di lavoro più salutare, assorbendo il calore emesso dalla macchina e rinfrescando l'aria che viene rilasciata nel locale.

LAVAGGIO POSATE

L'acqua miscelata al detergente proveniente dai 4 bracci di lavaggio superiori e dai 4 inferiori garantisce una piena rimozione dello sporco dalle superfici delle posate trasportate automaticamente attraverso i moduli macchina mediante un nastro dedicato.

ASCIUGATURA POSATE

Grazie a una batteria di resistenze, l'aria viene scaldata e soffiata sulle posate grazie a un doppio getto d'aria.

ASCIUGATURA VASSOI

Un sistema di lame d'aria proiettate sia sulla superficie superiore che inferiore dei vassoi, consente una completa asciugatura degli oggetti trattati, permettendone l'immediato riutilizzo o stoccaggio.

ACCUMULATORE VASSOI

Posizionato all'uscita dei modelli di lavavassoi, il nostro sistema di accumulo **fuoriesce quando necessario**, ad esempio durante la sostituzione del carrello, consentendo di ricevere fino a un massimo di 5 vassoi in attesa di un nuovo carrello.

Questa soluzione garantisce un **flusso operativo continuo** e senza interruzioni, migliorando l'efficienza durante le operazioni di lavaggio.

In presenza del carrello, l'accumulatore rimane completamente integrato nella macchina senza aumentarne l'ingombro.

RECUPERATORE MAGNETICO DI POSATE

Posizionato in ingresso alla macchina, permette di catturare automaticamente le posate (magnetiche) presenti sui vassoi. Queste ultime vengono attratte verso il magnete e trasportate verso il nastro dedicato all'interno della lavastoviglie.

LAVAGGIO VASSOI

L'acqua miscelata al detergente proveniente dai 2 bracci di lavaggio superiori e da 1 inferiore raggiunge ogni punto sulla superficie dei vassoi, senza alcuna zona d'ombra, rimuovendo così lo sporco.

RISCIACQUO POSATE

All'interno dello stesso modulo l'acqua ad alta temperatura proveniente da 1 braccio di risciacquo superiore (2 bracci in caso di attivazione tecnologia PRS) e 1 braccio inferiore rimuove ogni traccia di detergente dalle posate.

RISCIACQUO VASSOI

L'acqua ad alta temperatura proveniente da 1 braccio di risciacquo superiore (2 bracci in caso di attivazione tecnologia PRS) e 1 braccio inferiore rimuove ogni traccia di detergente dalle superfici dei vassoi.





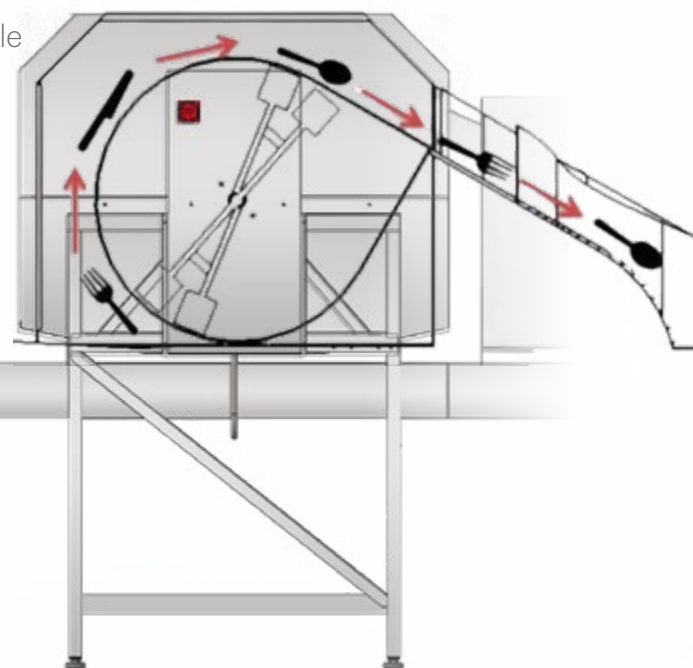
COMPLETA LA TUA MACCHINA

STANDARD per LAV - P 1502 DN

RECUPERATORE MAGNETICO DI POSATE

Posizionato in ingresso alla macchina, permette di catturare automaticamente le posate (magnetiche) presenti sui vassoi.

Queste ultime vengono attratte verso il magnete e trasportate verso il nastro dedicato all'interno della lavastoviglie.



OPTIONAL per la serie LAV

RECUPERATORE MEGNETICO DI POSATE

Questo modello di recuperatore magnetico di posate, disponibile come optional per tutti i modelli della serie LAV, offre un'eccellente soluzione per **automatizzare la movimentazione delle posate** prima del processo di lavaggio.

Perfettamente integrabile in un sistema di trasporto vassoi, garantisce massima fluidità nelle operazioni. Consente il caricamento diretto nelle lavastoviglie a tunnel con una pista dedicata alle posate o in una vasca di ammollo per il pretrattamento delle posate. Assicura un'elevata efficienza e praticità.



OPTIONAL

WP - POMPA DI CALORE

La quarta generazione di pompe di calore Comenda 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 (R513A) 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).

-50%
energia



OPTIONAL

RC - RECUPERATORE DEL 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**, rispetto a una soluzione di lavaggio alimentata ad acqua fredda senza questa tecnologia.





TUTTO SOTTO CONTROLLO

STANDARD

PANNELLO COMANDI

Pannello di controllo superiore pratico ed ergonomico per ogni operatore.

Permette di:

- Intervenire sulla macchina con estrema semplicità;
- Visualizzare le temperature in tempo reale;
- Selezionare la velocità desiderata in base al tipo di carico;
- Monitorare i consumi e le ore di funzionamento.



STANDARD

EOR - CONTROLLO ELETTROMECCANICO CON ATTIVAZIONE A CHIAVE.

In presenza di malfunzionamento elettronico, il sistema EOR, assicura che il sistema di azionamento della macchina, le pompe di lavaggio e gli elementi riscaldanti continuino a funzionare in modo da poter organizzare la manutenzione nel momento più conveniente per la struttura, senza interrompere le operazioni di lavaggio e portare sempre a termine il servizio. Inoltre, permette anche all'operatore meno esperto di ridurre le operazioni per impostare il lavaggio in autonomia, anche in caso di una totale mancanza di conoscenza dell'uso della macchina.



INDUSTRIA
4.0



OPTIONAL

C - SMART

Semplice e intuitiva, l'interfaccia grafica C-Smart con connessione remota comunica in modo immediato attraverso icone e colori.

Ti aiuta controllare i più importanti parametri di funzionamento della macchina; ottimizzare i costi di gestione, monitorando i consumi di acqua ed energia e prevenire eventuali malfunzionamenti, gestendo le anomalie in tempo reale, da smartphone, tablet o PC.





COMPLETA LA TUA MACCHINA

STANDARD per LAV-P 1502 DN
OPTIONAL per la serie LAV

RCD - RINSE CONTROL DEVICE

Il sistema RCD mantiene la portata e la temperatura dell'acqua costanti per l'intero ciclo di lavaggio.

Le alte temperature di lavaggio (55°C - 65°C) e di risciacquo (85°C), con tempi di contatto in linea con la normativa tedesca EN 17735, garantiscono i massimi livelli di igiene, impedendo la contaminazione incrociata.

OPTIONAL

TRATTAMENTO DELL'ACQUA

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 a osmosi inversa Comenda.

Addolcitore
esterno
CS30



Unità a osmosi
inversa esterna
AQUA + HB



Unità a osmosi
inversa esterna
AQUA + EB



STANDARD per LAV-P 1502 DN
OPTIONAL per la serie LAV

CARRELLI PER IL TRASPORTO

Muoversi con facilità in un'area di lavaggio significa **garantire maggiore efficienza, sicurezza e igiene.**

I carrelli abbinabili alla serie LAV e LAV-P sono progettati per **ridurre al minimo il rischio di contaminazione** tra sporco e pulito durante le fasi di servizio oltre a rendere **più leggero il lavoro degli operatori** all'interno delle aree di lavaggio.

CAR - 8

Carrello per la raccolta e il trasporto di vassoi con sponde per inserimento in linea in uscita dalla macchina.

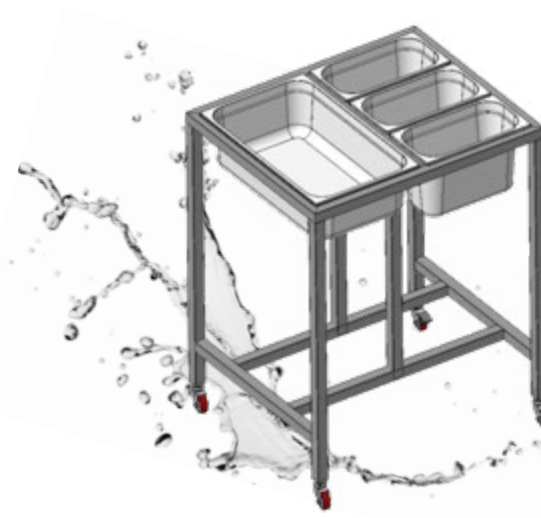
- Struttura indeformabile realizzata con profili di acciaio trattato contro l'ossidazione;
- Rivestimento in lamiera acciaio inox satinata;
- Pianale superiore mobile che scorre su cuscinetti a rulli in binario trafilato;
- Movimento di sollevamento regolato da molle speciali con possibilità di taratura;
- Portata MAX: 110 vassoi.



CAR - P

Carrello ergonomico a scomparti per la raccolta, la suddivisione e il trasporto delle posate.

- Struttura in acciaio inox e vasche di raccolta in plastica;
- 4 scomparti: prima vasca per raccolta generale della posate in uscita dal canale di caduta posate - tre vasche per la separazione delle posate;
- Montato su 4 ruote girevoli per un facile spostamento.





SISTEMI SU MISURA

In Comenda abbiamo un unico obiettivo: progettare la soluzione di lavaggio perfetta per la tua attività.

Aiutiamo i nostri clienti a risolvere problemi quotidiani realizzando aree di lavaggio personalizzate per ottimizzare i flussi di lavoro, ridurre i costi di esercizio e sfruttare al meglio lo spazio a disposizione.

1 - AUTOMAZIONE

Grazie al raccoglitore magnetico di posate, al sistema automatico di movimentazione vassoi e alla pista dedicata alle posate, **ottimizzi il lavoro e riduci la manodopera.**

2 - IMPIANTO A OSMOSI INVERSA INTEGRATO

L'impianto a osmosi inversa integrata assicura **stoviglie brillanti** ed elimina la lucidatura manuale, così tu **risparmi tempo** e ti puoi dedicare alla tua attività.

3 - INTERFACCIA C-SMART

L'innovativa interfaccia Comenda permette di collegarsi **da remoto** e di interagire con la macchina da computer, tablet o cellulare.

4 - NASTRO TRASPORTATORE POLYCORD

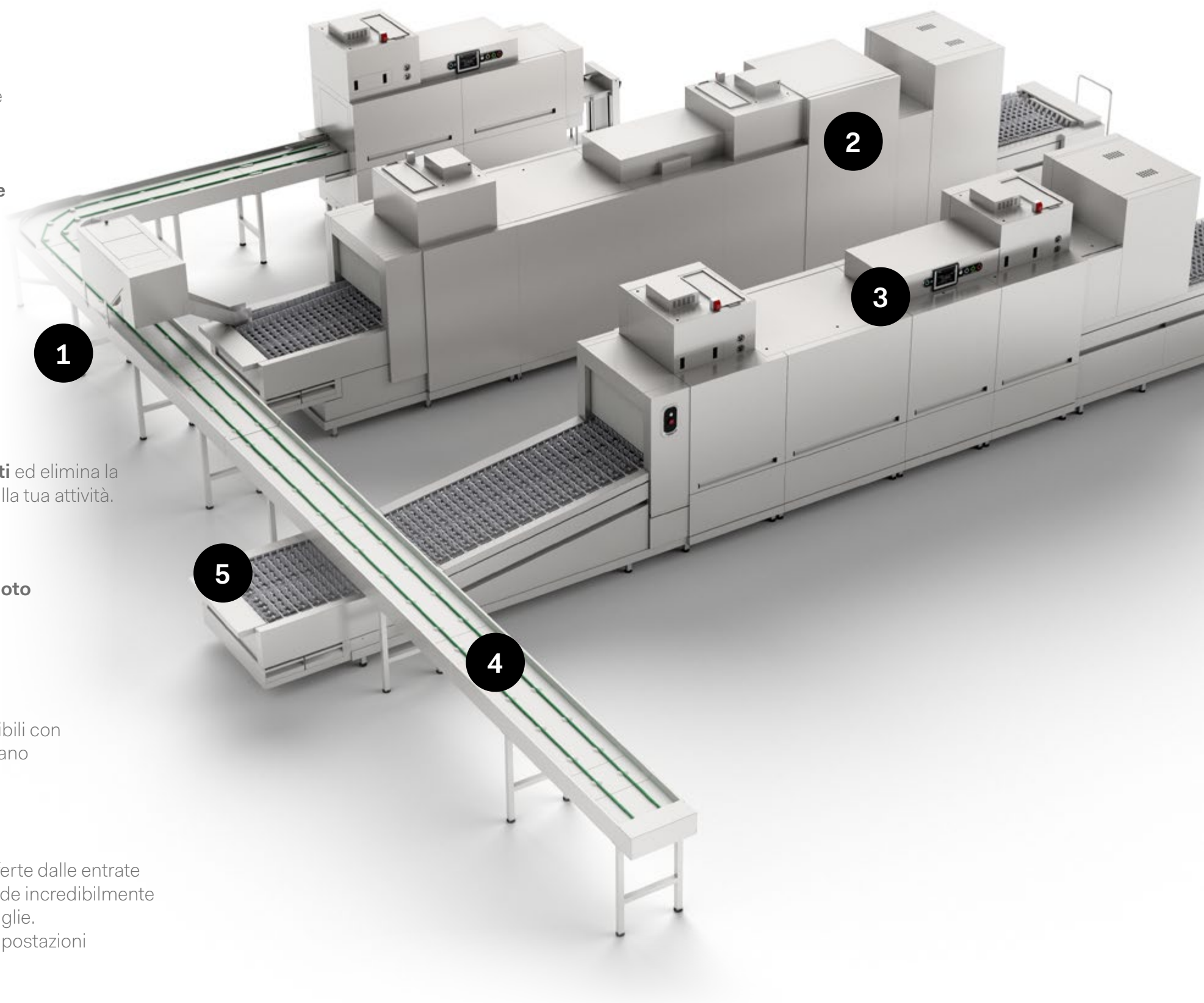
I nastri di trasporto automatico vassoi sono **pratici, igienici e garantiscono un movimento fluido e sincronizzato**. Disponibili con lunghezze e configurazioni completamente **su misura**, si integrano perfettamente con il design della tua area di lavaggio.

5 - ENTRATA RIBASSATA

Semplifica la gestione quotidiana con la praticità e la velocità offerte dalle entrate ribassate della linea NE. Questo innovativo sistema di carico rende incredibilmente semplice lo smistamento delle stoviglie all'interno della lavastoviglie.

Ottimizza e accelera il carico, consentendo di raddoppiare le postazioni e di razionalizzare il processo.

Ma le sue qualità non si fermano qui: **offre agli operatori la flessibilità di utilizzare un nastro di trasporto polycord standard**. Sotto questo nastro, che non supera per motivi di ergonomia l'altezza di 900 mm per integrare soluzioni come stazioni di trattamento dei rifiuti, creando uno spazio operativo versatile e efficiente.





IL TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti è un fattore critico in ogni sistema di lavaggio. Comenda offre una gamma di soluzioni per la gestione dei residui di cibo: **AFFIDABILI e COMPATTE** permettono di ridurre dell' **80% il volume** e del **60% il peso**, oltre a evitare la manipolazione diretta dei rifiuti organici.



TR30 - SOLUZIONE STANDALONE

Questa stazione racchiude in un **unico cabinet** tutti i componenti necessari per tritare e disidratare gli scarti alimentari.

La **componente solida** viene raccolta in un bidone con coperchio, facilmente trasportabile e riutilizzabile.

La **componente liquida**, in uscita dal disidratatore, viene indirizzata allo scarico.

TR700/TR1400



TR45 - STAZIONE DI TRITURAZIONE

Facile da installare e mantenere, è la migliore soluzione quando lo spazio nell'area di lavaggio è ridotto.

Il modello TR45 è un **tritatore indipendente abbinabile o a un sistema di separazione solido-liquido (TR700 / TR1400) o a una vasca di accumulo.**

Questa soluzione ti permette di posizionare i componenti di tritatura e disidratazione o accumulo anche con installazione remota a seconda della configurazione dell'area di lavaggio.



TR TWIN - SINGOLO / DOPPIO

Disponibile in diverse configurazioni, questa soluzione per la gestione dei rifiuti **si integra perfettamente con il sistema di trasporto con nastro polycord per semplificare e massimizzare le operazioni di sbarazzo e carico macchina.**





SEMPRE AL TUO FIANCO

Dal 1963 abbiamo un'unica priorità: aiutare i nostri clienti a trovare la soluzione di lavaggio perfetta per ottimizzare i flussi di lavoro, ridurre i costi di esercizio, assicurando risultati brillanti e i più alti standard di igiene e sicurezza.

Offriamo da sempre una gamma di prodotti completa e in continua evoluzione: dalle piccole lavabicchieri, alle grandi macchine a tunnel, fino alle lavapentole e alle soluzioni per il trattamento dei rifiuti: puntiamo a garantire efficienza, robustezza e affidabilità.

Il servizio offerto è trasversale: dalla **progettazione**, alla **produzione**, dalla **vendita** fino a un **servizio after sales** effettuato da distributori e centri assistenza certificati che possono contare su prodotti semplici da installare, a cui è facile fare manutenzione.

Esperienza, innovazione e semplicità: Comenda, azienda capostipite del Gruppo Ali, propone macchine per il lavaggio professionale completamente "Made in Italy".

RICAMBI ORIGINALI A PORTATA DI CLICK

E' possibile ordinare ricambi originali Comenda direttamente dalla sezione Spare Parts & Service del nostro sito e visualizzare la loro disponibilità H24 e 7 giorni su 7.

E' semplice e veloce.

Entra nella sezione "Spare Parts" su **www.comenda.eu**, inserisci le tue credenziali e seleziona il codice del prezzo da inserire nel carrello direttamente dall'esploso!

Hai bisogno di aiuto? Dopo aver effettuato la Log In, entra nella sezione **"VIDEO TUTORIAL"** per scoprire passo dopo passo come ordinare i tuoi ricambi!



ASSISTENZA TECNICA



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

Massima affidabilità del prodotto e minima necessità di manutenzione: tutti i componenti sono facilmente sostituibili e posizionati per un immediato accesso.

Per Comenda un efficiente servizio di assistenza tecnica parte dalla progettazione.

I nostri service partner certificati sono pronti a intervenire con velocità e competenza ovunque nel mondo.

CORSI DI FORMAZIONE

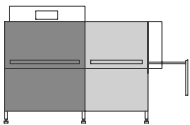
La formazione commerciale e tecnica dei nostri rivenditori e centri di assistenza in tutto il mondo ha un ruolo cruciale nella nostra attività: seminari tecnici e pratici, corsi commerciali e webinar mensili per supportare ovunque la nostra rete!





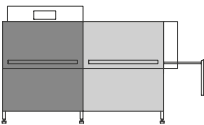
MODELLI LAV

LAV 703



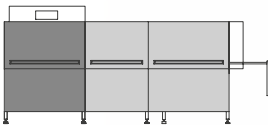
- Lavaggio e risciacquo - 1150 mm
- Asciugatura - 900 mm

LAV 1502



- Lavaggio e risciacquo - 1150 mm
- Asciugatura - 1150 mm

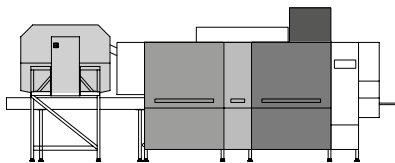
LAV 2102



- Lavaggio e risciacquo - 1150 mm
- Asciugatura - 900 mm
- Asciugatura - 1150 mm

MODELLO LAV-P 1502 DN

LAV-P 1502 DN



- Mensola d'ingresso 2000 mm con recuperatore magnetico di posate
- Lavaggio vassoi / posate e risciacquo posate - 1150 mm
- Risciacquo vassoi - 400 mm
- Asciugatura vassoi - 1150 mm
- Asciugatura posate - 600 mm

DIMENSIONI MAX VASSOI



Tutti i modelli LAV e LAV-P sono disponibili con pratiche e resistenti **ruote girevoli** in nylon con rivestimento in poliuretano per **semplificare le operazioni di trasporto**.





SPECIFICHE TECNICHE

LAV

Lavavassoi

	LAV 702 •	LAV 1502 •	LAV 2102 •
DIMENSIONI ESTERNE (AxBxC) (mm)	2250 x 840 x 1670	2500 x 840 x 1670	3400 x 840 x 1670
INGOMBRO PORTA APERTA (D) (mm)	2000	2000	2000
DIMENSIONI VASSOI (mm)	400 x 30	400 x 30	400 x 30
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (l)	100	100	100
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO (l/min)	160	300	370
VELOCITÀ - 1° - (metri/min)	5,31	9,10	12,37
VELOCITÀ - 2° - (metri/min)	7,58	13,65	16,68
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 1° velocità - (piatti/h)	700	1200	1500
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 2° velocità - (piatti/h)	1000	1800	2200
POTENZA INSTALLATA ● (kW)	22	32	41,98
POTENZA INSTALLATA ● (kW)	28	47	60,98
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE ● (kW)	22	32	47,05
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON WP7.1 R ● (kW)	25,97	35,97	50,98
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON WP7.1 L (kW)	18,22 ● 24,22 ●	28,22 ● 43,22 ●	33,22 ● 52,22 ●
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON WP7.2 LR ● (kW)	17,1	26,8	37,08

• Disponibile in esecuzione elettrica o a vapore
● Allacciamento acqua fredda (15°C)
● Allacciamento acqua calda (55°C)



CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Cappottina paraspruzzi in uscita con pulsanti start/stop/emergenza - 200 mm	●	
Porte Isolate controbilanciate	●	
Quadro elettrico superiore con elettronica TECH, EOR, HPS contalitri	●	
Isolamento Rinforzato	●	
Autotimer	●	
PRS - Risciacquo Proporzionale	●	
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		●
RC - Recuperatore di calore		●
WP7.1 R - Pompa di calore preriscaldamento risciacquo compreso Autotimer ripristino automatico		●
WP7.1 L - Pompa di calore riscaldamento una vasca compreso Autotimer ripristino automatico		●
WP7.2 LR - Pompa di calore riscaldamento una vasca e preriscaldamento risciacquo compreso Autotimer ripristino Automatico		●
EOR - Controllo elettromeccanico di emergenza a chiave	●	
C-Smart - Quadro elettrico con schermo touch e connessione Wifi per controllo remoto ed EOR integrato		●
Controllo di fase	●	
Recuperatore magnetico di posate esterno		●
Supplemento boiler acqua fredda		●
Sistema Sanitizzante		●
Dosatore detergente/brillantante/sanitizzante		●



SPECIFICHE TECNICHE

LAV-P

Lavavassoi & posate

	LAV - P 1502 DN •
DIMENSIONI ESTERNE (AxBxC) (mm)	5400 x 1030 x 2200
INGOMBRO PORTA APERTA (D) (mm)	2525
DIMENSIONI VASSOI (mm)	400 x 30
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (l)	100
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO (l/min)	400
VELOCITÀ - 1° - (metri/min)	9,1
VELOCITÀ - 2° - (metri/min)	13,65
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 1° velocità -	1200 vassoi/h 3600 posate/h
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 2° velocità -	1800 vassoi/h 5400 posate/h
POTENZA INSTALLATA • (kW)	52,32
POTENZA INSTALLATA • (kW)	67,32
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE • (kW)	56,37
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON WP 7.1 R • (kW)	60,32
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON WP 7.1 L (kW)	43,57 • 58,57 •
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON WP 7.2 LR • (kW)	47,41

• Disponibile in esecuzione elettrica o a vapore
• Allacciamento acqua fredda (15°C)
• Allacciamento acqua calda (55°C)



CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Sistema di trasporto vassoi polycord in entrata - 2000 mm	•	
Porte Isolate controbilanciate	•	
Quadro elettrico superiore con elettronica TECH, EOR, HPS contalitri	•	
Isolamento Rinforzato	•	
Autotimer	•	
PRS - Risciacquo Proporzionale	•	
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		•
RC - Recuperatore di calore		•
WP7.1 R - Pompa di calore preriscaldamento risciacquo compreso Autotimer ripristino automatico		•
WP7.1 L - Pompa di calore riscaldamento una vasca compreso Autotimer ripristino automatico		•
WP7.2 LR - Pompa di calore riscaldamento una vasca e preriscaldamento risciacquo compreso Autotimer ripristino Automatico		•
EOR - Controllo elettromeccanico di emergenza a chiave	•	
C-Smart - Quadro elettrico con schermo touch e connessione Wifi per controllo remoto ed EOR integrato		•
Supplemento boiler acqua fredda		•
Sistema Sanitizzante		•
Dosatore detergente/brillantante/sanitizzante		•
Controllo di fase	•	
Recuperatore magnetico di posate	•	
CAR8 per scarico vassoi	•	
CAR-P per smistamento posate in uscita dalla macchina	•	



Cod. 900920IT11.22 - Con riserva di variazione delle caratteristiche tecniche. Foto non vincolanti.

CONTATTI

Comenda Ali Group
Via Galileo Galilei 8
20051 Cassina de' Pecchi (MI)
Italia
T +39 02 952281
sales@comenda.eu
www.comenda.eu



Azienda con sistema di gestione qualità/ambiente certificato
secondo le norme ISO9001 e ISO14001:2015.
*Comenda complies with ISO9001 quality management system
and ISO14001:2015 environmental management system.*



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence