

LAVASTOVIGLIE A NASTRO

NE

Per chi ama pensare in grande.





MASSIMA PRODUTTIVITÀ. CONSUMI RIDOTTI.

Grandi volumi e picchi di lavoro? Le lavastoviglie a nastro della linea NE Comenda sono la risposta giusta.

Robuste, affidabili e veloci, sono progettate per superare ogni sfida di lavaggio, garantendo prestazioni eccellenti e massima igiene.

Grazie alla sua flessibilità, la gamma NE- **disponibile anche nella versione XL con NASTRO XLARGE da 840 mm di larghezza**-risponde a qualsiasi esigenza in termini di spazio, volumi e prestazioni.

Potenti e avanzate, racchiudono il cuore delle tecnologie brevettate Comenda: noi riduciamo i consumi, garantendo risultati eccellenti; tu ci guadagni e rispetti l'ambiente!



LAVASTOVIGLIE A NASTRO NE

Le grandi quantità non ci spaventano. Scegli la configurazione perfetta per le tue esigenze. Tutti i 30 modelli della gamma NE sono pronti a superare ogni sfida di lavaggio.

NE1 / NE1 XL

3 configurazioni STANDARD disponibili in versione base o XL



NE1
da **1395**
a **3308**
piatti/h

NE1 XL
da **2092**
a **4962**
piatti/h

NE2 / NE2 XL

6 configurazioni STANDARD disponibili in versione base o XL



NE2
da **2475**
a **5950**
piatti/h

NE2 XL
da **3713**
a **8925**
piatti/h

NE3 / NE3 XL

6 configurazioni STANDARD disponibili in versione base o XL



NE3
da **2745**
a **7358**
piatti/h

NE3 XL
da **4118**
a **11037**
piatti/h



AREE DI BUSINESS

Ideale per:

HO.RE.CA



CENTRI COTTURA



SCUOLE, MENSE & UNIVERSITA'



BANQUETING E EVENTI



OSPEDALI E CASE DI CURA



CATERING AEREOPORTUALE



Con la serie **NE** puoi lavare
fino a **11.037 piatti/h!**



CARATTERISTICHE

ROBUSTEZZA

- Struttura, telaio vasca e pannellatura interamente realizzata in **acciaio INOX AISI 304 in doppia parete**. Questo riduce notevolmente le dispersioni termiche e acustiche;
- **Porte controbilanciate in doppia parete** con molle di bilanciamento integrate e sistema di sicurezza;
- **Collettori di lavaggio superiori, inferiori e laterali** in acciaio inox ispezionabili con ugelli antigoccia stampati in negativo;
- **Collettori di risciacquo superiori e inferiori** in acciaio inox con ugelli ispezionabili.



FLESSIBILITÀ

- Pratico **canale ispezionabile** posto sopra la macchina;
- **Pannello di controllo superiore** ad altezza uomo retroilluminato per il continuo monitoraggio di tutte le funzionalità della macchina;
- **Mensola di entrata ribassata** (optional): raddoppia le postazioni di carico, velocizzandole e razionalizzandole;
- **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;
- **Predisposizione elettrica per il collegamento dei dosatori;**
- Disponibile sia con **senso di avanzamento SX-DX che DX-SX;**
- Disponibile con alimentazione **elettrica o a vapore.**

IGIENE

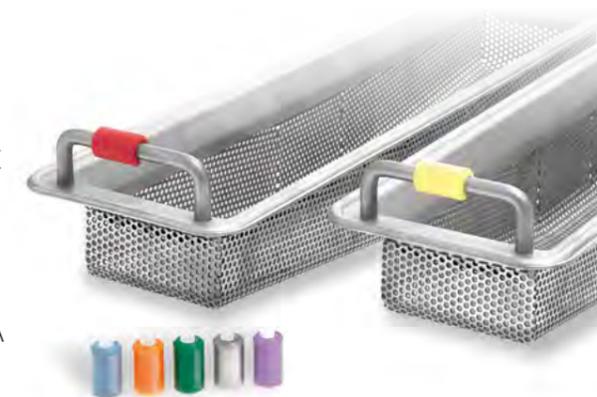
- **Vasche stampate con spigoli arrotondati** per evitare l'accumulo di residui;
- **Pompe verticali auto-svuotanti;**
- **Guarnizione tergiporta** per una costante pulizia interna;
- **Tutti i componenti** - bracci di lavaggio e risciacquo, filtri, tendine - **sono facilmente rimovibili** per un'accurata pulizia quotidiana;
- **Tubi esterni alla camera di lavaggio** per evitare punti nascosti dove è possibile si sedimenti lo sporco;
- **Filtri a tutta vasca in acciaio inox e filtro sull'aspirazione della pompa;**
- **Porte a cerniera/libro** (optional) disponibili su tutti i modelli, ideali per locali con soffitti bassi.



ERGONOMIA - CODICE COLORE

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 |  | 2° LAVAGGIO |
|  | DHM |  | ZONE NEUTRE |
|  | PRELAVAGGIO |  | RISCIACQUO MULTIRINSE |
|  | 1° LAVAGGIO |  | ASCIUGATURA |





IL PROCESSO DI LAVAGGIO

5. POMPA DI CALORE

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

3. LAVAGGIO

L'acqua proveniente dai getti superiori, inferiori e laterali, miscelata al detergente, raggiunge anche i punti più difficili e rimuove ogni traccia di sporco

2. PRELAVAGGIO

Libera i piatti dallo sporco e rende più efficace l'azione del lavaggio. Agisce grazie alla forza di getti superiori, inferiori e laterali - ove previsti - e alla bassa temperatura.

7. MENSOLA DI USCITA

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



6. ASCIUGATURA

I flussi di aria calda e umida all'interno della macchina vengono riutilizzati per essere soffiati sulle stoviglie e garantire che siano asciutte al termine del processo pronte per essere riutilizzate o stoccate.

4. RISCIAQUO

L'acqua ad alta temperatura proveniente dai bracci di risciacquo rimuove il detergente dalle stoviglie

1. MENSOLA DI ENTRATA

Il piano mobile con altezza 920 mm è studiato per la massima ergonomia e consente di svolgere le operazioni di carico in modo comodo e veloce.

ZONE NEUTRE AGGIUNTIVE

Tutti i modelli della serie NE possono essere personalizzati con zone neutre aggiuntive, **da 400 o da 600 mm, per risultati ancora più performanti!** Favoriscono lo sgocciolamento delle stoviglie durante il processo di lavaggio ottimizzandone i risultati e l'asciugatura e prevengono il rischio di contaminazione dell'acqua tra le diverse zone.



IL PROCESSO DI LAVAGGIO

STANDARD*

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, grazie alla forza di potenti getti superiori, inferiori e laterali, libera i piatti dallo sporco rendendo più efficace l'azione del lavaggio.**

* Non presente sul modello NE1

**Bracci laterali disponibili solo sui moduli P9 e P12



40 °C
45 °C

AUTOTIMER

Questa tecnologia è standard per tutti i modelli di NE.

Ti aiuta a risparmiare energia, acqua e detersivo, fermando le pompe in assenza di stoviglie.



P6 - PRELAVAGGIO 600 mm

2 bracci superiori e 2 bracci inferiori con 24 ugelli per una precisa rimozione dei residui dalla superficie delle stoviglie.

Un doppio sistema di filtri a scivolo permette di convogliare lo sporco raccolto durante la fase di prelavaggio in due filtri a cestello posti sui lati della vasca.

P9 - PRELAVAGGIO 900 mm

5 bracci superiori, 2 bracci laterali e 4 bracci inferiori con 58 ugelli per un'azione ancora più intensiva sui residui di sporco.

Un doppio sistema di filtri a scivolo "extra large" copre la superficie della vasca e permette di convogliare lo sporco raccolto durante la fase di prelavaggio in due filtri a cestello posti sui lati della vasca.



P12* - PRELAVAGGIO 1200 mm

5 bracci superiori 2 bracci laterali e 4 bracci inferiori con 58 ugelli per una precisa rimozione dei residui dalla superficie delle stoviglie; una zona di sgocciolamento in uscita progettata per raccogliere l'acqua e i residui al fine di ridurre la presenza nel modulo di lavaggio.

Un doppio sistema di filtri a scivolo "extra large" copre la superficie della vasca e permette di convogliare lo sporco raccolto durante la fase di prelavaggio in due filtri a cestello posti sui lati della vasca.

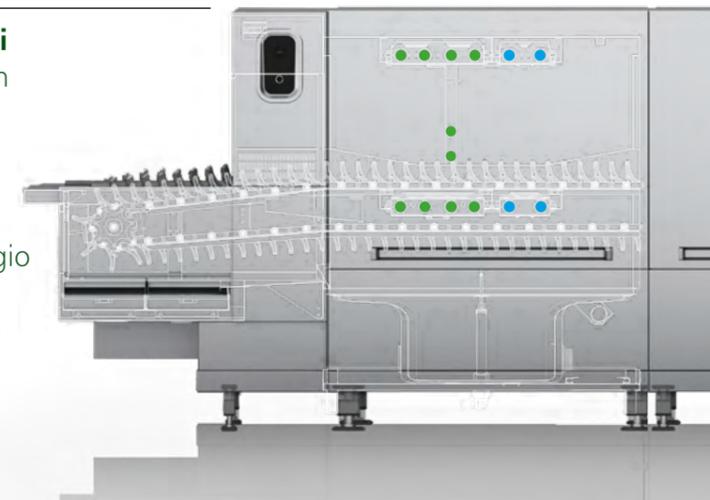
* Disponibile solo per i modelli NE2 e NE3

P12+ - PRELAVAGGIO 1200 mm - 2 POMPE CON SISTEMA APWS INTERGATO

6 bracci superiori, 2 bracci laterali e 6 bracci inferiori per la rimozione dei residui di sporco. In base alla velocità di avanzamento del nastro - o tramite l'impostazione a pannello comandi - si disattiva il **circuito di bracci aggiuntivo con tecnologia APWS** al fine di creare una zona neutra, specificamente indicata in caso di lavaggio teglie. In questo modo, con un unico modulo di prelavaggio puoi scegliere in base alle necessità e ai turni della tua struttura.

○ Bracci di prelavaggio

○ Bracci con tecnologia APWS





IL PROCESSO DI LAVAGGIO

MODULI AGGIUNTIVI DI PRELAVAGGIO AUTOMATICO

La preparazione manuale delle stoviglie per l'ingresso in macchina è un'operazione ripetitiva e fastidiosa per l'operatore che può portare, sul medio- lungo periodo, all'insorgenza di disturbi e patologie muscolo- scheletriche.

E' per questo che in Comenda abbiamo progettato soluzioni di sbarazzo automatico volte a ottimizzare il lavoro dello staff, ridurre i consumi, e migliorare notevolmente i risultati di lavaggio!

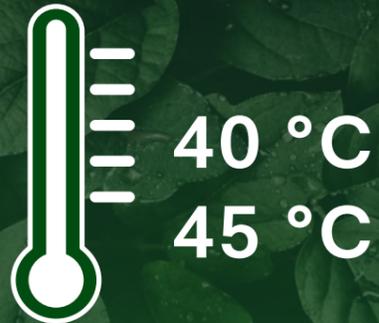
OPTIONAL*

RED - RECUPERO ESTERNO DETRITI

Questo dispositivo di filtraggio **permette di convogliare i residui di cibo rilasciati durante il ciclo di prelavaggio in un filtro posto sotto la mensola d'ingresso.**

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

* STANDARD per i modelli NE3
OPTIONAL per i modelli NE1 e NE2 con modulo di prelavaggio.

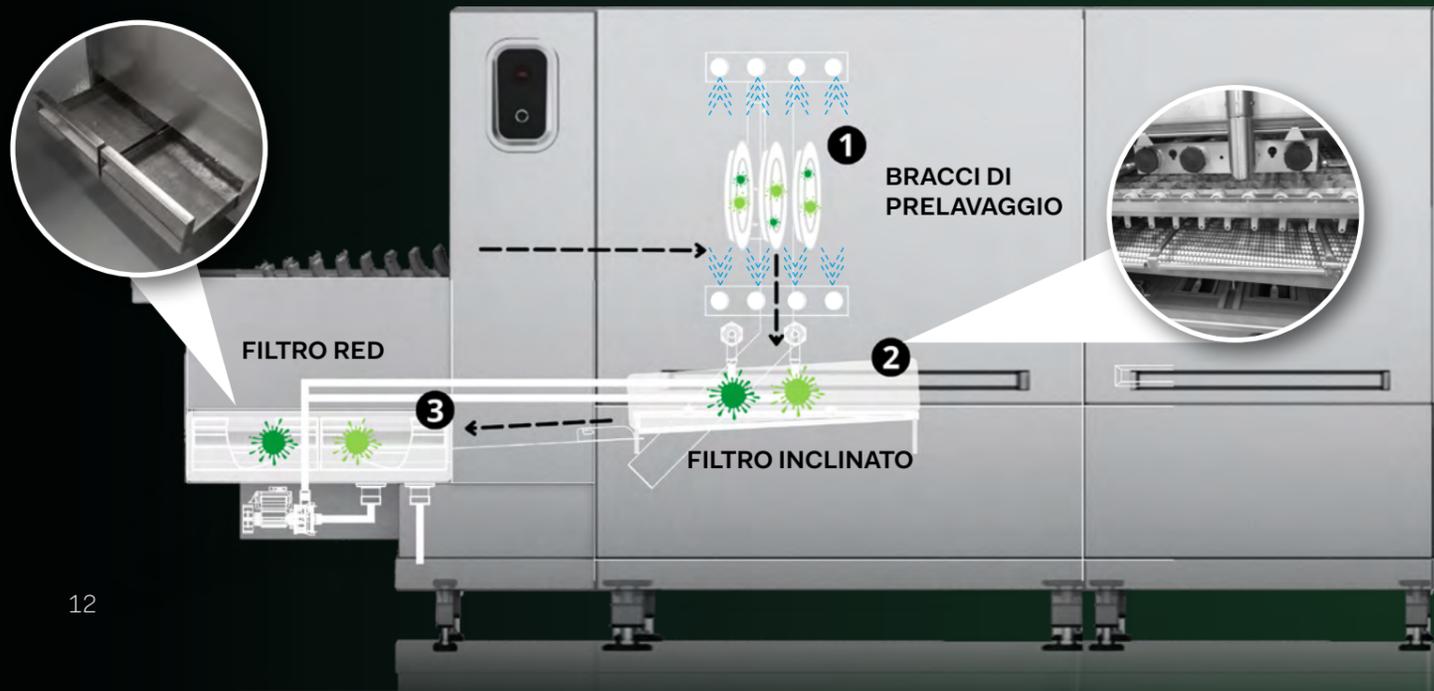


OPTIONAL

DHM2+ -PRELAVAGGIO SUPPLEMENTARE DA 600 mm

I **tre bracci superiori** a getto differenziato, uniti ai **due bracci inferiori** con 6 ugelli ciascuno, simulano l'azione del prelavaggio manuale, eseguendo uno sbarazzo energetico dello sporco. I residui di cibo vengono convogliati all'interno del filtro RED.

-  Bracci DHM
-  Bracci di prelavaggio con getti multidirezionali
-  Bracci PWS



COME FUNZIONA IL SISTEMA RED?

- 1** Le stoviglie posizionate sul nastro entrano all'interno del modulo di prelavaggio e, grazie all'azione dei bracci superiori e inferiori, i piatti vengono liberati dai residui sulla loro superficie;
- 2** Lo sporco viene convogliato verso un filtro interno inclinato che veicola i residui verso l'ingresso della macchina;
- 3** Gli scarti alimentari vengono raccolti nel filtro RED posto sotto la mensola di ingresso della macchina.

Questo processo ti permette di mantenere **l'acqua in vasca pulita più a lungo** e puoi contare su una **maggiore autonomia** durante il servizio.



IL PROCESSO DI LAVAGGIO

STANDARD

IL LAVAGGIO NE1

Le zone di lavaggio e di risciacquo sono racchiuse all'interno di un unico modulo da 1200 mm.

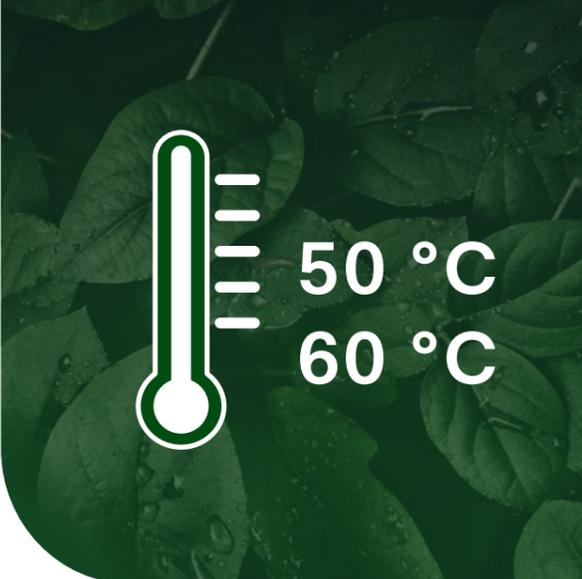
Durante il lavaggio, i residui di cibo vengono rimossi dall'azione congiunta di acqua e detergente.

Grazie a un **collettore superiore e uno inferiore** composti da 4 **bracci con 6 ugelli** inostruibili ciascuno e **due bracci laterali con 2 ugelli ciascuno**, l'acqua può raggiungere tutte le superfici senza nessuna zona d'ombra. Il sistema di filtri in acciaio inox sulle vasche e sull'aspirazione della pompa, garantisce un filtraggio efficace dell'acqua e maggiore igiene nella camera di lavaggio.



* Per i modelli NE22 P9 / NE22 P9 XL e NE22 P12 / NE22 P12 XL è presente un modulo aggiuntivo di lavaggio da 900 mm dopo il modulo di prelavaggio.

* Per i modelli NE32 P9 / NE32 P9 XL, NE32 P12 / NE32 P12 XL è presente un modulo di lavaggio aggiuntivo da 900 mm dopo il modulo di lavaggio da 1200 mm. Per i modelli NE33 P12 / NE33 P12 XL sono presenti due moduli di lavaggio aggiuntivi da 900 mm dopo il modulo di lavaggio da 1200 mm.



STANDARD

IL LAVAGGIO NE2* / NE3**

Nel modulo di lavaggio principale da **1200 mm**, grazie a un **collettore superiore e uno inferiore** composti da **4 bracci con 6 ugelli** inostruibili ciascuno e **due bracci laterali** - superiore e inferiore - con **2 ugelli**, l'acqua può raggiungere tutte le superfici senza nessuna zona d'ombra. Un **doppio sistema di filtri**, copre la superficie della vasca e permette di convogliare lo sporco raccolto in un filtro a cestello, garantendo **maggiore igiene all'interno della camera di lavaggio**.



NE 2 - LA ZONA DI SGOCCIOLAMENTO

All'interno di questo modulo, è presente una **zona di sgocciolamento neutra per prevenire la contaminazione dell'acqua tra i moduli di lavaggio e risciacquo**.



NE3 - LA TECNOLOGIA APWS

Il lavaggio con tecnologia **APWS** regola in modo automatico la portata dell'acqua dei getti di lavaggio, in base alla velocità di avanzamento del nastro. **Si attiva un circuito aggiuntivo, che porta da 52 a 76 il numero dei getti sulle stoviglie**. Consente di ottimizzare i **consumi di energia** a velocità ridotte.



IL PROCESSO DI LAVAGGIO

STANDARD

IL RISCIAQUO NE1

Nella zona di risciacquo - grazie a **un braccio superiore e uno inferiore con 6 ugelli** ciascuno - le stoviglie vengono risciacquate con acqua pulita ad alta temperatura. Il corretto dosaggio di brillantante assicura risultati ottimali 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.**

STANDARD

IL RISCIAQUO NE2 - ECO2RINSE

La linea NE2 è progettata con un sistema di risciacquo **2 volte ECO: economico ed ecologico, volto a ridurre il consumo di acqua fino a 55%***.

Grazie alla tecnologia ECO2RINSE, i due bracci di pre-risciacquo rimuovono il detergente dalle stoviglie riutilizzando l'acqua e consentendo un consumo inferiore. Superata una zona di gocciolamento, il 2 bracci di risciacquo e il braccio con tecnologia APRS **liberano definitivamente le stoviglie dell'acqua carica di detersivo.**

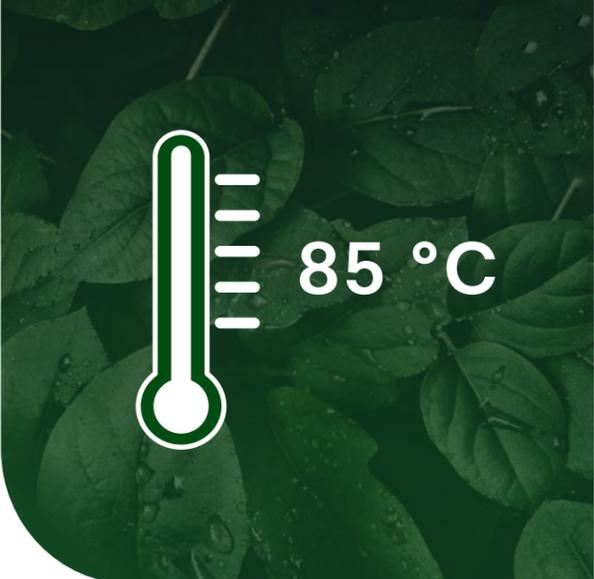
* Rispetto ad un risciacquo standard.

STANDARD

APRS - RISCIAQUO PROPORZIONALE AUTOMATICO

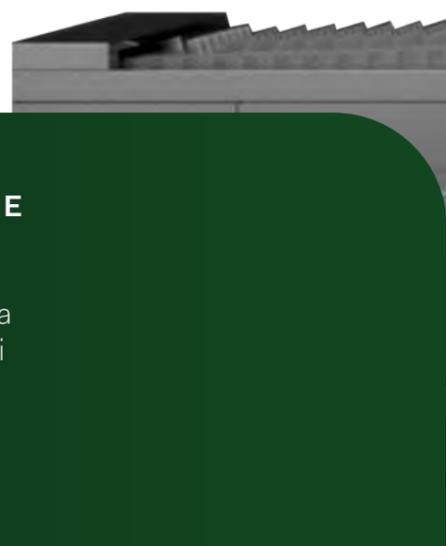
Questo sistema consente di gestire le velocità del sistema di trasporto sulla base del carico effettivo, ottimizzando di conseguenza i consumi di acqua, energia, detergente e brillantante.*

*Questa tecnologia è STANDARD per tutti i modelli di NE



85 °C

-55%
acqua



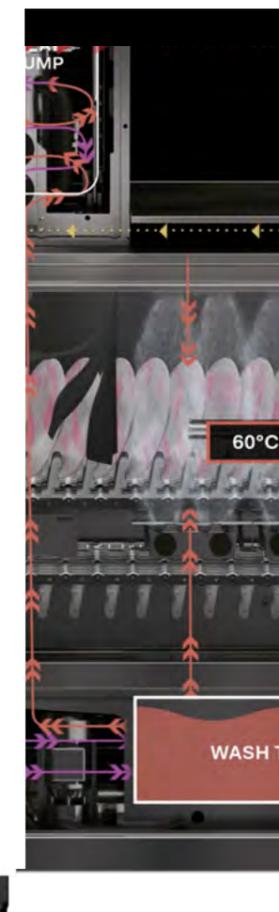
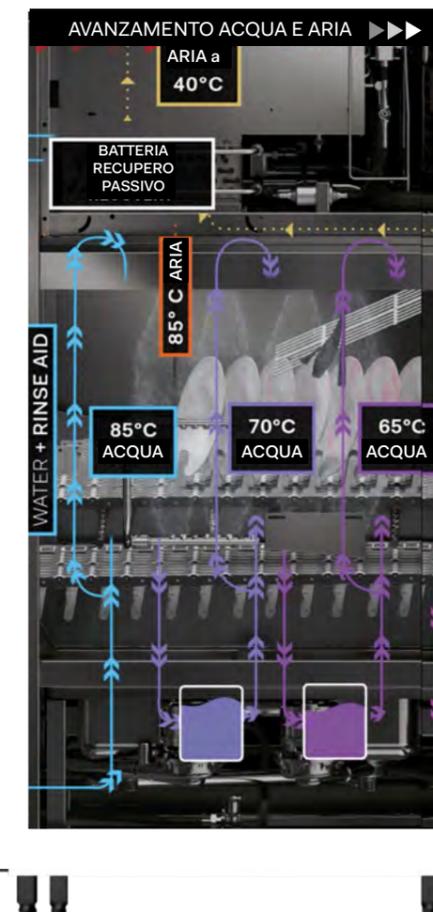
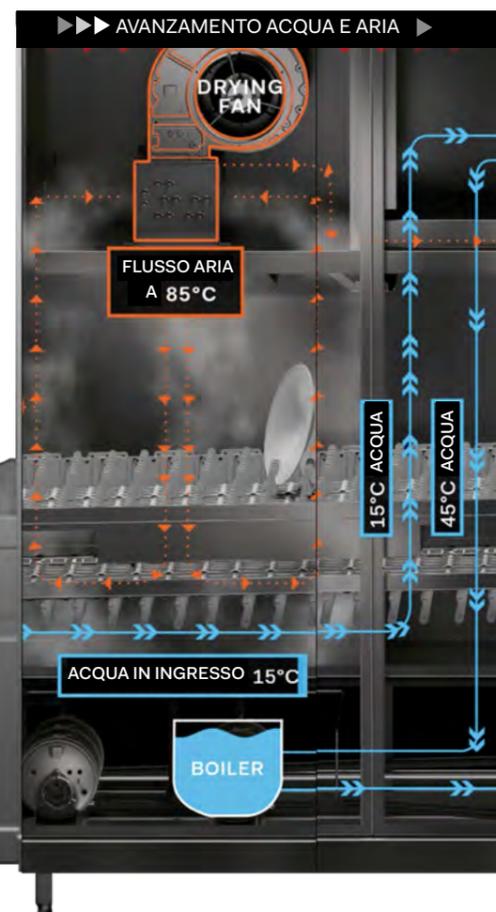
STANDARD

IL RISCIAQUO NE3 - MULTIRINSE® *

Il rivoluzionario sistema di risciacquo multistadio brevettato da Comenda per la linea NE3.

Risciacquo a PH decrescente con due vasche attive separate da una zona di sgocciolamento, dove l'acqua viene riutilizzata per ben tre volte consentendo un **risparmio del 75% di acqua e di conseguenza anche di detergente e brillantante*!**

* Rispetto ad un risciacquo standard.





COMPLETA LA TUA MACCHINA

OPTIONAL

TUNNEL DI ASCIUGATURA E TECNOLOGIE DI RECUPERO DEL CALORE

AS - TUNNEL DI ASCIUGATURA

Modulo di asciugatura disponibile nelle versioni da 800/1000/1200 mm di lunghezza. L'aria viene riscaldata e soffiata sulle stoviglie, grazie a un doppio gesto diffusore regolabile. L'aria calda è miscelata con aria pulita, riducendo l'umidità e il consumo energetico!

Scopri il modulo di asciugatura AS10 dotato di soffianti superiori e inferiori! Massimizza la qualità del risultato finale con un'asciugatura impeccabile da ogni angolazione.



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 (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).



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.***

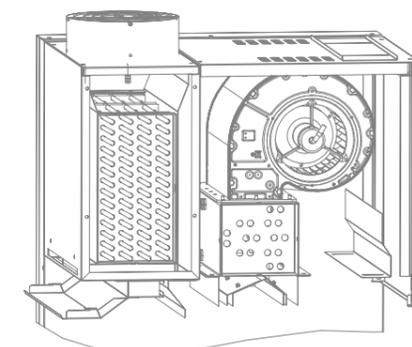
*Rispetto a un modello alimentato ad acqua fredda senza questa tecnologia.



SISTEMA ARC - TUNNEL DI ASCIUGATURA CON RECUPERATORE DI CALORE INTEGRATO

Modulo di asciugatura disponibile nelle versioni da 800/1200 mm, 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.

Disponibile in versione da 800 e 1200 mm o in configurazione T1/T2 con quadro elettrico frontale e pannello comandi integrato per un maggiore comfort per l'operatore.





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.



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.



STANDARD

EOR - EMERGENCY OVERRIDE SYSTEM

Semplice, intuitivo e universale, L'Emergency OverRide System by Comenda (EOR), è un controllo elettromeccanico con attivazione a chiave. 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 o di un malfunzionamento elettronico.



COMPLETA LA TUA MACCHINA

OPTIONAL

NASTRI SPECIALI

Utilizzare un nastro su misura per le tue esigenze e posizionare correttamente le stoviglie all'interno della macchina garantisce un'accurata pulizia, massima produttività, risultati impeccabili e soprattutto **grande risparmio di tempo**.

Ecco perché in Comenda abbiamo un'ampia gamma di nastri progettati per incontrare ogni esigenza di lavaggio.

Non importa la quantità, non importa la tipologia di stoviglie che devi lavare, abbiamo un nastro perfetto per te!



NASTRO PIATTI POSATE E VASSOI

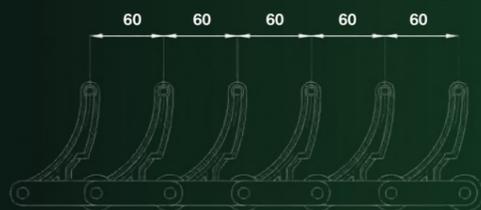


NASTRO TEGLIE

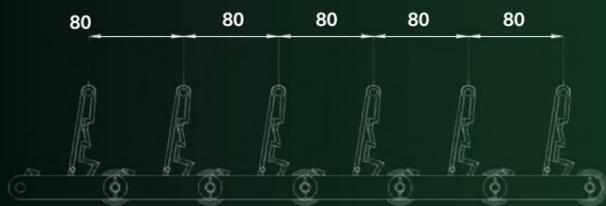
NASTRO VASSOI TRIPARTITI PER OSPEDALI



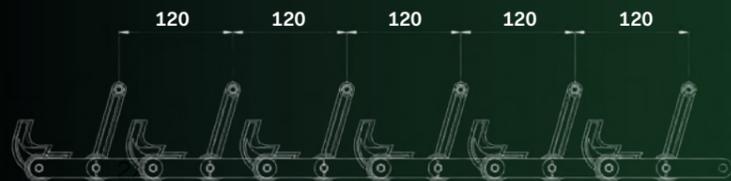
60 mm



80 mm



120 mm



TUTTO SU MISURA



Rivoluziona la tua esperienza di lavaggio con la linea NE: non solo puoi scegliere tra un passaggio utile da 620 mm o da 840 mm.

Noi personalizziamo il nastro e gli spuntoni di sostegno stoviglie per adattarci perfettamente agli oggetti che vuoi igienizzare. **Abbiamo la flessibilità per regolare il passo degli spuntoni di supporto stoviglie da 60 mm a 80 mm, 120 mm e anche oltre, tutto secondo le tue specifiche.**

Non preoccuparti della configurazione, lascia che sia il tuo lavoro a guidarci: scopri una nuova era di pulizia efficiente e personalizzata.



IGIENE OLTRE LO STANDARD

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

OPTIONAL

RCD - RINSE CONTROL DEVICE

Il sistema RCD mantiene la pressione 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.

*Disponibile come optional per i modelli NE1 - NE2 - NE3

STAY SAFE. WITH COMENDA.

Quando si parla di lavaggio professionale di stoviglie, è importante distinguere tre diversi livelli di igiene:

- **Rimozione dei residui alimentari e sanificazione;**
- **Conformità agli standard Thermo Label Test;**
- **Termodisinfezione.**

La flessibilità delle soluzioni di lavaggio Comenda ti permette di raggiungere tutti gli standard di igiene.



SANIFICAZIONE

Questo processo consente di ridurre significativamente la quantità di vita microbica sulle stoviglie con l'ausilio di temperature, detergenti specifici e tempi di contatto conformi alla norma DIN 17735.



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



TERMODISINFEZIONE

Le macchine Comenda possono essere configurate in modo da raggiungere una temperatura prefissata e mantenerla per un tempo predefinito soddisfacendo i requisiti del processo di termodisinfezione**.



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

** La configurazione della macchina con l'optional termo-disinfezione influisce sulla durata dell'intero processo di lavaggio e sulla potenza installata totale. Può richiedere acqua demineralizzata, prodotti chimici specifici e appositi inserti in basi agli oggetti da lavare.



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 raccogliitore 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

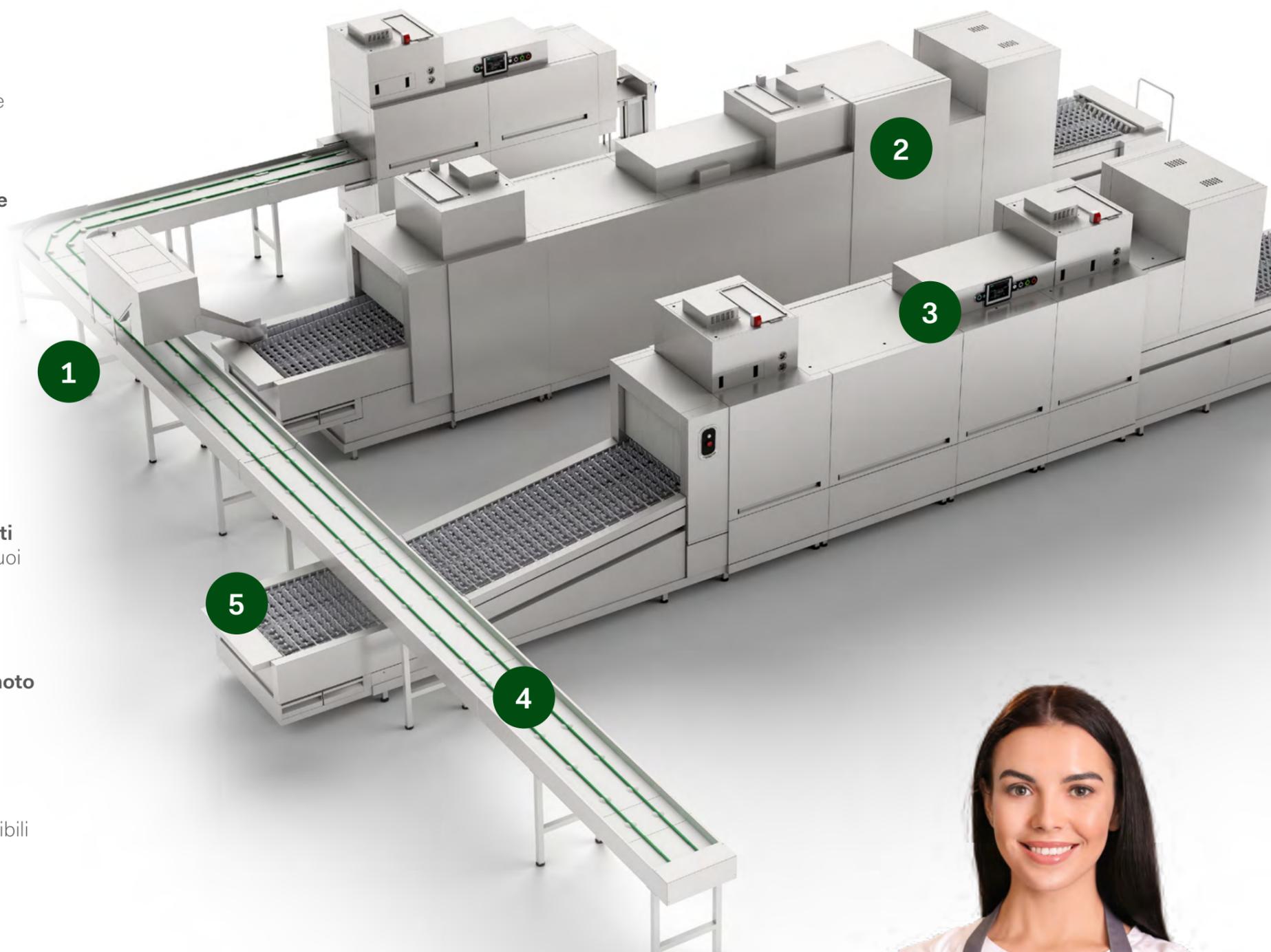
L'innovativa interfaccia Comenda permette di collegarsi **da remoto** e di interagire con la macchina da computer, tablet o cellulare.

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.



COMPLETA LA TUA MACCHINA

OPTIONAL

ESECUZIONE SPECIALE LAVAGGIO BICCHIERI RIUTILIZZABILI

Sempre più attività nel settore HO.RE.CA, strutture sanitarie e scolastiche, aziende private e nel mondo degli eventi, si stanno orientando verso soluzioni più sostenibili, al fine di ridurre l'utilizzo di plastica monouso.

Le stoviglie realizzate in materiali plastici riutilizzabili sono un'ottima soluzione alternativa all'utilizzo di plastica usa e getta e possono essere lavate in una lavastoviglie industriale.

I modelli di NE2 e NE3* possono essere configurati per lavare grandi quantità di stoviglie bicchieri riutilizzabili in plastica garantendo un pieno processo di SANIFICAZIONE!

*Disponibile solo su macchine con modulo di prelavaggio.



OPTIONAL

L'ASCIUGATURA

Garantire un corretto processo di asciugatura al termine del processo di lavaggio è la maggiore sfida quando si parla di stoviglie riutilizzabili.

L'asciugatura? Niente paura! Grazie a speciali tunnel progettati specificamente con lame d'aria superiori e inferiori in corrispondenza delle file di stoviglie posizionate sul nastro.



EVAPORAZIONE

La naturale evaporazione alla quale siamo abituati nelle stoviglie tradizionali non avviene con le stoviglie in plastica riutilizzabile.

STOCCAGGIO & TRASPORTO

Le stoviglie vengono impilate subito dopo il lavaggio per questioni di stoccaggio e di trasporto.



UMIDITA'

Una perfetta asciugatura evita la formazione di umidità e conseguenti muffe/cattivi odori.

Non tutti i formati sono uguali. L'ampia varietà di bevande da somministrare richiede bicchieri di forme e dimensioni differenti.

La nostra soluzione è in grado di poter lavare bicchieri di diverse forme e dimensioni oltre ai contenitori utilizzati per il loro stoccaggio.





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".



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.



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'esplosivo!

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!

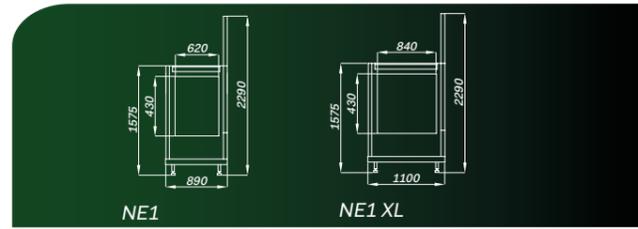


CORSI DI FORMAZIONE

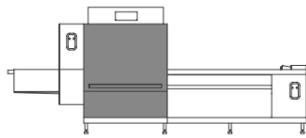
La formazione commerciale e tecnica dei nostri rivenditori e centri di assistenza in tutto il mondo ha un ruolo cruciale nella nostra attività: seminari tecnici e pratici, corsi commerciali e webinar mensili per supportare ovunque la nostra rete!



MODELLI NE1

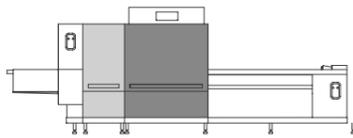


NE11 / NE11 XL



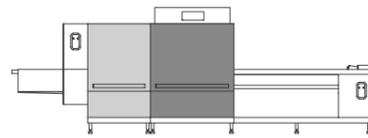
- Lavaggio e risciacquo - 1200 mm

NE11-P6 / NE11-P6 XL



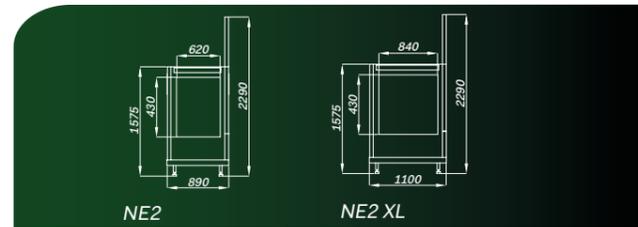
- Prelavaggio - 600 mm
- Lavaggio e risciacquo - 1200 mm

NE11-P9 / NE11-P9 XL

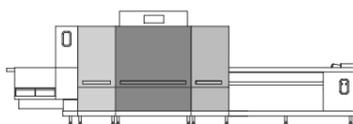


- Prelavaggio - 900 mm
- Lavaggio e risciacquo - 1200 mm

MODELLI NE2

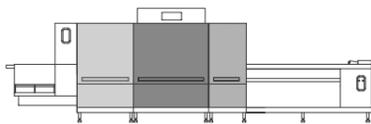


NE21-P6 / NE21-P6 XL



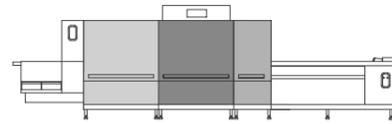
- Prelavaggio - 600 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 600 mm

NE21-P9 / NE21-P9 XL



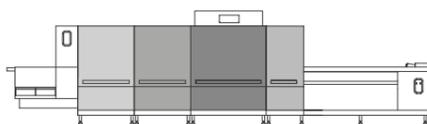
- Prelavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 600 mm

NE21-P12 / NE21-P12 XL



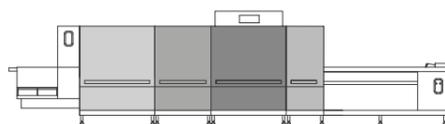
- Prelavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 600 mm

NE22-P9 / NE22-P9 XL



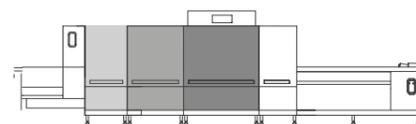
- Prelavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 600 mm

NE22-P12 / NE22-P12 XL



- Prelavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 600 mm

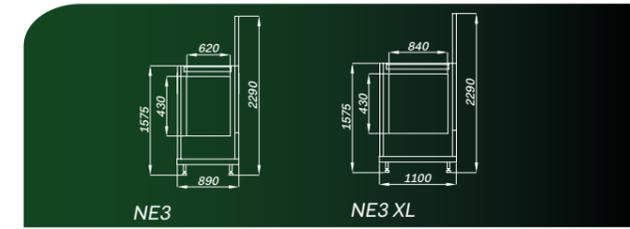
NE22-P6 / NE22-P6 XL



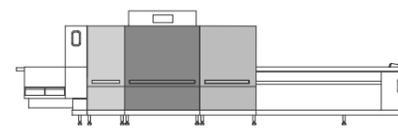
- Prelavaggio - 600 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 600 mm



MODELLI NE3

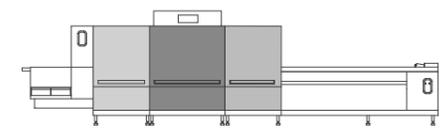


NE31-P6 / NE31-P6 XL



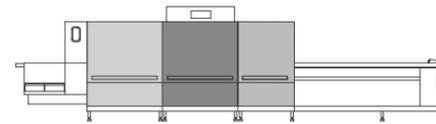
- Prelavaggio - 600 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 900 mm

NE31-P9 / NE31-P9 XL



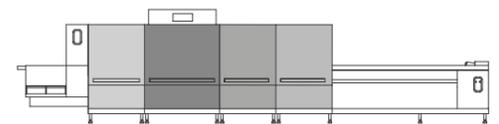
- Prelavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 900 mm

NE31-P12 / NE31-P12 XL



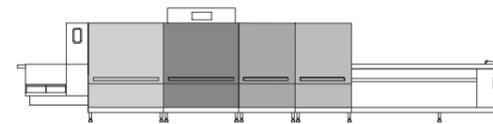
- Prelavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Risciacquo - 900 mm

NE32-P9 / NE32-P9 XL



- Prelavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Risciacquo - 900 mm

NE32-P12 / NE32-P12 XL



- Prelavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Risciacquo - 900 mm

NE33-P12 / NE33-P12 XL



- Prelavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 1200 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Lavaggio - 900 mm
- Risciacquo - 900 mm

Tutte le lavastoviglie della gamma NE hanno la **larghezza del nastro standard di 620 mm**. Hai bisogno di più? Scopri le versioni **XL con larghezza 840 mm** per massimizzare la produttività!



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





SPECIFICHE TECNICHE

NE1

Lavastoviglie a nastro

	NE11 • NE11 XL •	NE11 P6 • NE11 P6 XL •	NE11 P9 • NE11 P9 XL •
DIMENSIONI ESTERNE (AxBxC) (mm)	4200x890x1815 4200x1100x1815	4800x890x1815 4800x1100x1815	5100x890x1815 5100x1100x1815
INGOMBRO PORTA APERTA (D) (mm)	2290	2290	2290
PASSAGGIO UTILE (E) (mm)	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (l)	110 140	170 242	210 250
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO EN17735 (l/min)	3,45 5,17	4,45 6,67	4,88 7,33
VELOCITÀ EN17735 - 1° - (metri/min)	0,7	0,97	1,10
VELOCITÀ EN17735 - 2° - (metri/min)	0,78	1,08	1,23
VELOCITÀ - 3° - (metri/min)	1,05	1,45	1,65
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 1° velocità - (piatti/h)	1395 2092	1935 2902	2205 3307
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 2° velocità - EN17735 (piatti/h)	1550 2325	2150 3225	2450 3675
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 3° velocità - (piatti/h)	2093 3139	2903 4354	3308 4962
POTENZA INSTALLATA • (kW)	31,9 38,9	37,4 46,4	40,6 51,6
POTENZA INSTALLATA • (kW)	49,9 64,9	60,4 80,4	66,6 89,6
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE • (kW)	36,96 45,96	43,46 54,46	47,66 60,66

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



CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Mensola di entrata , cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza - 1000 mm	•	
Mensola di uscita , cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza - 2000 mm	•	
Mensola di entrata con doppi filtri, cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza -- 1000 mm		•
Porte Isolate controbilanciate	•	
Quadro elettrico superiore con elettronica TECH, EOR, HPS contaltri	•	
Isolamento Rinforzato	•	
Autotimer	•	
APRS - Risciacquo 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		•
AS - Tunnel di asciugatura da 800/1000/1200 mm		•
ARC* - Tunnel di asciugatura da 800/1200 con recuperatore di calore integrato		•
T1/T2* - Tunnel di asciugatura da 800/1200 mm con quadro elettrico frontale e pannello comandi		•
RC - Recuperatore di calore		•
WP9.2 - Pompa di calore riscaldamento una vasca e preriscaldamento risciacquo		•
EOR - Controllo elettromeccanico di emergenza a chiave	•	
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		•
TD - Zone di termodisinfezione		•



SPECIFICHE TECNICHE

NE2

Lavastoviglie a nastro

	NE21 P6 • NE21 P6 XL •	NE21 P9 • NE21 P9 XL •	NE21 P12 • NE21 P12 XL •	NE22 P6 • NE22 P6 XL •	NE22 P9 • NE22 P9 XL •	NE22 P12 • NE22 P12 XL •
DIMENSIONI ESTERNE (AxBxC) (mm)	5400x890x1815 5400x1100x1815	5700x890x1815 5700x1100x1815	6000x890x1815 6000x1100x1815	6300x890x1815 6300x1100x1815	6600x890x1815 6600x1100x1815	6900x890x1815 6900x1100x1815
INGOMBRO PORTA APERTA (D) (mm)	2290	2290	2290	2290	2290	2290
PASSAGGIO UTILE (E) (mm)	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (l)	184 256	204 264	224 264	269 381	299 389	319 389
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO (l/min)	2,45 3,67	2,72 4,08	3 4,5	3,28 4,91	3,55 5,33	3,83 5,75
VELOCITÀ - 1° - (metri/min)	1,24	1,37	1,51	1,64	1,78	1,91
VELOCITÀ EN17735 - 2° - (metri/min)	1,38	1,53	1,68	1,83	1,98	2,13
VELOCITÀ - 3° - (metri/min)	1,93	2,14	2,35	2,56	2,77	2,98
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 1° velocità - (piatti/h)	2475 3713	2745 4118	3015 4523	3285 4927	3555 5333	3825 5738
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 2° velocità - EN17735 (piatti/h)	2750 4125	3050 4575	3350 5025	3650 5475	3950 5925	4250 6375
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 3° velocità - (piatti/h)	3850 5775	4270 6405	4960 7035	5110 7665	5530 8295	5950 8925
POTENZA INSTALLATA ● (kW)	39,80 45,80	42,0 48,0	43,0 50,0	51,5 58,5	53,20 61,70	54,70 62,70
POTENZA INSTALLATA ● (kW)	50,8 62,8	54,5 67,0	57,0 71,0	66,5 81,5	69,7 85,7	71,7 89,7
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE ● (kW)	42,91 49,91	45,11 53,11	46,11 55,11	55,6 64,6	57,81 67,81	58,81 69,81
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON POMPA DI CALORE ● (kW)	WP9.2 29,62 34,62	WP9.2 31,82 37,82	WP9.2 32,82 39,82	WP9.3 39,8 46,8	WP9.3 42,04 50,04	WP9.3 43,04 52,04

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



CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Mensola di entrata con doppi filtri, cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza - 1000 mm	●	
Mensola di uscita , cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza - 2000 mm	●	
Porte Isolate controbilanciate	●	
Quadro elettrico superiore con elettronica TECH, EOR, HPS contaltri	●	
Isolamento Rinforzato	●	
Risciacquo con Tecnologia Eco2Rinse	●	
Autotimer	●	
APRS - Risciacquo 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		●
AS - Tunnel di asciugatura da 800/1000/1200 mm		●
ARC - Tunnel di asciugatura da 800/1200 con recuperatore di calore integrato		●
T1/T2 - Tunnel di asciugatura da 800/1200 mm con quadro elettrico frontale e pannello comandi		●
RC - Recuperatore di calore		●
WP9.2 - Pompa di calore riscaldamento una vasca e preriscaldamento risciacquo		●
WP9.3 - Pompa di calore riscaldamento due vasche e preriscaldamento risciacquo		●
EOR - Controllo elettromeccanico di emergenza a chiave	●	
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		●
TD - Zone di termodisinfezione		●



SPECIFICHE TECNICHE

NE3

Lavastoviglie a nastro

	NE31 P6 • NE31 P6 XL •	NE31 P9 • NE31 P9 XL •	NE31 P12 • NE31 P12 XL •	NE32 P9 • NE32 P9 XL •	NE32 P12 • NE32 P12 XL •	NE33 P12 • NE33 P12 XL •
DIMENSIONI ESTERNE (AxBxC) (mm)	6200x890x1815 6200x1100x1815	6500x890x1815 6500x1100x1815	6800x890x1815 6800x1100x1815	7400x890x1815 7400x1100x1815	7700x890x1815 7700x1100x1815	8600x890x1815 8600x1100x1815
INGOMBRO PORTA APERTA (D) (mm)	2290	2290	2290	2290	2290	2290
PASSAGGIO UTILE (E) (mm)	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430	620x430 840x430
VOLUME VASCHE DI LAVAGGIO (l)	198 270	218 278	238 278	308 403	328 403	428 533
CONSUMO ACQUA DI RISCIAQUO (l/min)	1,53 2,28	1,68 2,52	1,83 2,73	2,13 3,18	2,28 3,42	2,73 4,08
VELOCITÀ - 1° - (metri/min)	1,37	1,51	1,64	1,91	2,05	2,45
VELOCITÀ DIN10534 - 2° - (metri/min)	1,53	1,68	1,83	2,13	2,28	2,73
VELOCITÀ - 3° - (metri/min)	2,06	2,26	2,46	2,87	3,07	3,68
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 1° velocità - (piatti/h)	2745 4118	3015 4523	3285 4928	3825 5738	4095 6143	4905 7358
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 2° velocità - EN17735 (piatti/h)	3050 4575	3350 5026	3650 5476	4250 6376	4550 6826	5450 8176
PRODUTTIVITA' MASSIMA - 3° velocità - (piatti/h)	4118 6177	4523 6784	4928 7392	5738 8607	6143 9215	7358 11037
POTENZA INSTALLATA ● (kW)	38,3 42,3	40,0 45,0	41,0 46,0	48,2 54,2	49,7 56,2	62,4 70,4
POTENZA INSTALLATA ● (kW)	45,3 51,3	48,0 54,0	49,0 55,0	58,2 65,2	60,2 67,2	74,4 83,4
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON RECUPERATORE DI CALORE ● (kW)	40,39 46,39	42,09 48,09	43,09 49,09	51,29 58,29	52,29 59,29	65,49 74,49
POTENZA INSTALLATA CONFIGURAZIONE CON POMPA DI CALORE ● (kW)	WP9.2 23,1 27,1	WP9.2 24,8 28,8	WP9.2 25,8 29,8	WP9.3 33,52 38,52	WP9.3 34,52 39,52	WP9.3 47,72 54,72

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

CARATTERISTICHE

	STANDARD	OPTIONAL
Mensola di entrata con doppi filtri, cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza - 1000 mm	●	
Mensola di uscita , cappottina paraspruzzi con pulsanti start/stop/emergenza - 2500 mm	●	
Porte Isolate controbilanciate	●	
Quadro elettrico superiore con elettronica TECH+ retroilluminata, EOR, HPS Easy contatore, contaltri e conteggio energetico elettrico	●	
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	●	
AS - Tunnel di asciugatura da 800/1000/1200 mm		●
ARC - Tunnel di asciugatura da 800/1200 con recuperatore di calore integrato		●
T1/T2 - Tunnel di asciugatura da 800/1200 mm con quadro elettrico frontale e pannello comandi		●
RC - Recuperatore di calore		●
WP9.2 - Pompa di calore riscaldamento una vasca e preriscaldamento risciacquo		●
WP9.3 - Pompa di calore riscaldamento due vasche e preriscaldamento risciacquo		●
EOR - Controllo elettromeccanico di emergenza a chiave	●	
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		●
TD - Zone di termodisinfezione		●



Cod. 90002011122 - 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