

**Catálogo**
FOOD SERVICE**Capítulo**
LAVADO DE VAJILLA**Modelo Específico**
WHA-503 S RC 400V3N50Hz

19107905

28/04/2025

DENOMINACIÓN:

Lavavajillas de capota gama advance para cesta de 500x500 con bomba de aclarado, descalcificador inteligente, recuperador de energía, bomba de desagüe y doble pared.

DESCRIPCIÓN :**INTERFAZ**

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8".
- Indicadores de estado codificados por colores.
- Visualización de los parámetros de funcionamiento, como de la temperatura del tanque y la del calderín o la duración de ciclo.
- Indicadores de funcionamiento de resistencias de tanque y calderín.
- Autodiagnóstico y señalización de averías.
- Función de temporización para poder programar que el encendido o apagado de la máquina a una hora determinada.
- Modo en ahorro de energía (stand-by): Reducción del consumo eléctrico cuando la máquina no está en funcionamiento.
- Programas seleccionables por el usuario según el uso del equipo (cristalería, vajilla y bar) y específicos por máquinas.
- Menú técnico (mediante contraseña):
- Visualización de todas las entradas de la electrónica y actuar sobre las salidas para facilitar la detección rápida de problemas.
- Modificación de los parámetros de funcionamiento de la máquina, como temperaturas de calentamiento, tiempos de lavado y aclarado, etc.
- Mantenimiento programado: puede editarse el tiempo que transcurre entre las advertencias de realizar el mantenimiento sobre la máquina, con la intención de reducir posibles roturas y mantener el rendimiento de la máquina.
- HACCP: descarga de la información HACCP de la máquina.
- Máxima precisión del control de la temperatura del tanque y calderín mediante sondas electrónicas.
- Display táctil capacitivo. Pulsadores iluminados y el pulsador START multicolor que cambia de color según el estado de la máquina.

PROGRAMAS:

- Programas para vajilla - de serie:
 - Light: 60s ((2,3 l/ciclo, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Estándar: 90s (2,6 l/ciclo, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Intensivo: 180s (3 l/ciclo, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Extendido: 480s (3 l/ciclo, Tª lavado: 60°C, Tª aclarado: 85°C)
 - Cubertería: 300s (3 l/ciclo, Tª lavado: 65°C, Tª aclarado: 85°C)
- Programas adicionales:
 - Programas para cristalería
 - Programas para bar

DETALLES CONSTRUCTIVOS

- Capota de doble pared con aislamiento termoacústico y correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas. La cámara de lavado está libre de tubos interiores, de aristas y huecos donde se pueda acumular suciedad.

DIMENSIONES

X Ancho	630 mm	X Ancho bruto	765 mm
Y Fondo	750 mm	Y Fondo bruto	905 mm
Z Alto	1975 mm	Z Alto bruto	1850 mm
Peso Neto	144,0 kg	Peso Bruto	164,0 kg
Volumen Neto	0,934 M3	Volumen Bruto	1,280 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	11,850 KW
Voltaje	380-415 V - 3N
Fases	3N
Frecuencia eléctrica	50Hz
Amperaje (A)	19.35
Potencia motor	0,750 KW
Potencia calentamiento	11,100 KW

MULTIPOWER

Conexión	Potencia nominal (kW)	Corriente nominal (A)	Calderín (kW)	Tanque (kW)	
230V, 1N~	6,3 kW	27,39 A	4,5 kW	1,05 kW	SIM
230V, 1N~	8,15 kW	35,43 A	6 kW	1,4 kW	SIM
400V, 3N~	11,85 kW	19,35 A	9 kW	2,1 kW	SIM
230V, 3~	11,85 kW	31,12 A	9 kW	2,1 kW	SIM

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 100-400 kPa (1 - 4bar)
Temperatura máxima	H2O: Máx 25°C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Diámetro Entrada Agua	3/4
Diámetro Desagüe 1	17MM

**Catálogo**
FOOD SERVICE**Capítulo**
LAVADO DE VAJILLA**Modelo Específico**
WHA-503 S RC 400V3N50Hz

19107905

28/04/2025

- Fácil limpieza de partes internas sin necesidad de retirar el soporte de las cestas. El soporte se puede inclinar 90° hacia arriba.
- La máquina y sus mesas pueden instalarse en línea recta o en esquina. Además, existe la posibilidad de modificar la dirección de trabajo: izquierda-derecha o derecha-izquierda.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Visibilidad máxima gracias a la posición superior del panel de control.
- Sistema de apertura capota con micro interruptor.
- Inicio de ciclo activado por bajada de capota o manual (desactivado).
- Manejo sencillo gracias al tirador circundante de la capota.
- Sistema de filtrado triple por etapas:
 - Filtro cesta para recoger desperdicios en polipropileno y microfiltro de malla inoxidable que está en una posición fácilmente accesible para que el operador pueda retirarlo y vaciarlo en pocos segundos.
 - Filtro de aspiración de bomba en polipropileno que bloquea la suciedad más ligera, protegiendo la bomba de lavado.
- Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie, retienen la suciedad gruesa. El filtro puede extraerse con facilidad sin necesidad de desmontar los brazos de lavado y aclarado.
- Aislamiento en calderín.
- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la pérdida de potencia y disminuyendo el ruido.
- Soft-start: El ciclo comienza lentamente y aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad máxima para evitar que se desprendan elementos livianos como cristalería y vajilla
- Brazos de lavado/aclarado. Duo-KLIP:
 - Un brazo combinado de lavado y aclarado al mismo nivel, fabricado de material compuesto, evitando que ambos brazos se estorben mutuamente.
 - Brazo con un bajo nivel de rozamiento y muy ligero que permite que toda la potencia suministrada por la bomba se utilice para lavar los platos y no para hacer girar el brazo.
 - Orificios de lavado y aclarado diseñados con geometría específica para poder llegar los sitios más inaccesibles. Proyectan agua de modo preciso alcanzando consumos de agua un 10% inferiores, reduciendo el consumo de electricidad y de químicos; por consiguiente, ayudando a minimizar los costes operativos.
 - Enganche a presión clipado que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza.
- Bomba de aclarado:
 - Aclarado incluso con presión de red baja (1 bar). Se saca el agua del calderín a través de una bomba de aumento de presión y se envía a los difusores de aclarado de la máquina garantizando una presión óptima y constante. Este sistema, al ser independiente a la presión de red, gracias a la presencia del "Air Break", conlleva un menor consumo de agua y por consiguiente de energía.
 - El sistema "Air Break" evita el reflujo en la red hídrica de alimentación del agua no potable contaminada de los productos de aclarado, detergentes y residuos alimentarios. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717.
 - Exacta dosificación de abrillantador con un flujo constante de agua.



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHA-503 S RC 400V3N50Hz

19107905

28/04/2025

- Thermostop: Inicia el aclarado cuando se haya alcanzado la temperatura de aclarado necesaria para un resultado de lavado higiénico y un correcto secado de la vajilla. El ciclo de lavado se prolongará hasta un tiempo máximo de diez minutos, en caso de no llegar a la consigna de temperatura de aclarado.
- Llenado termostático: Permite acelerar el tiempo de puesta a punto de la máquina ya que el tanque se llena con agua previamente calentada en el calderín que presenta mayor potencia.
- Descalcificador Inteligente (S):
 - Para mejores resultados de lavado y para proteger la máquina, con descalcificador integrado. Este ahorra espacio y proporciona agua blanda de forma continua. De este modo, el detergente y el abrillantador pueden desplegar de forma óptima todo su efecto y reducir considerablemente los depósitos de cal en la máquina.
 - El usuario puede cargar fácilmente el depósito y un sensor avisa cuando es necesario rellenar el depósito de sal.
- Regeneración de resinas inteligente:
 - * Regeneración de resinas inteligente que garantizan un lavado ininterrumpido porque el proceso no se detiene para regenerar la resina.
 - * Realiza la regeneración de forma totalmente automática e invisible para el cliente.
 - * La calidad del agua es siempre constante.
- Sensorización (Z) que incluyen:
 - Control de dosificación de químicos (DA).
 - Control del bajo nivel de productos químicos mediante sondas (L), disponibles como accesorio, con aviso en el panel de control.
- Dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Bomba de desagüe incluida.
- Aclarado volumétrico: se realiza un desagüe parcial del agua sucia del lavado antes del aclarado lo que permite:
 - Evitar inútiles desperdicios de detergente al ensuciarse más lentamente el agua.
 - Reducir gastos de energía durante la fase de calentamiento del agua de lavado al regenerar continuamente el agua de lavado con agua más caliente del aclarado.
- Programas de autolimpieza:
 - Autolimpieza: Autolimpieza y vaciado automático que reduce el trabajo del operador y garantiza el mantenimiento de la máquina.
 - Vaciado: vaciado automático.
 - Autollenado: Programa autolimpieza con vaciado y llenado automático.
- Sistema de recuperación de energía (RC):
 - Este sistema ayuda a minimizar el vapor liberado para crear un ambiente de trabajo más cómodo mientras usa el calor de la unidad para calentar aún más el agua entrante y reducir los costos de energía.
 - La reducción de vapor en la cámara de lavado también contribuye a un secado más rápido de vasos y platos.
 - El proceso se realiza al finalizar el ciclo durante 40 segundos (configurable) incrementando la temperatura del agua entrante de 10°C a 25°C lo que recomienda una conexión de agua fría (15-25°C).
 - En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
- Sensorización (Z) que incluyen:
 - Control de dosificación de químicos (DA).



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHA-503 S RC 400V3N50Hz

19107905

28/04/2025

· Control del bajo nivel de productos químicos mediante sondas (L), disponibles como accesorio, con aviso en el panel de control.

OPCIONES ESTÁNDAR :

- Bomba de desagüe
- Doble pared
- Sensorización

OPCIONES POSIBLES :

- 60 Hz
- Brazos de lavado y aclarado en inoxidable
- Cesta de varilla para cristalería
- Conectividad
- Dosificador de detergente
- Filtro de superficie de tanque en inoxidable
- Modelo Australia
- Transformación eléctrica a conexión para barcos (440V 3~ 60 Hz.)

ACCESORIOS EN DOTACIÓN:

- 19000484 Cesta para vasos, de 500x500x110 mm. 1ud.
- 19000487 Cesta para 16-18 platos, de 500x500x110 mm. 1ud.
- 19000792 Cestillo para 15 cubiertos, de 105x105x130 mm. 1ud.

ACCESORIOS POSIBLES:

- ACCESORIOS LAVADO VAJILLA
- MESAS DE ENTRADA Y SALIDA
- KITS VARIOS
- CESTAS PARA VAJILLA
- CESTAS PARA CRISTALERÍA
- MESAS PARA CAPOTAS



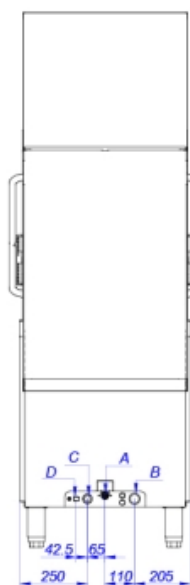
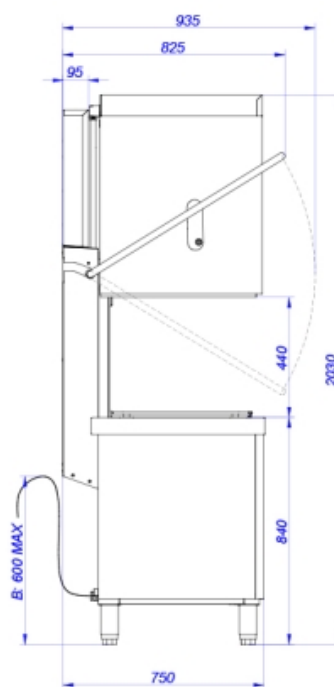
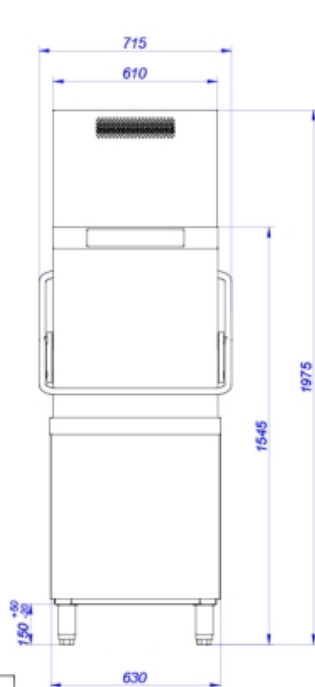
Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
LAVADO DE VAJILLA

Modelo Específico
WHA-503 S RC 400V3N50Hz

19107905

28/04/2025



A: ENTRADA DE AGUA 3/4"
B: DESAGUE CON BOMBA Ø17 L= 3000mm
C: ALIMENTACION ELECTRICA
D: ETHERNET

A: WATER INLET 3/4"
B: DRAINAGE PUMP Ø17 L= 3000mm
C: ELECTRICAL CONNECTION
D: ETHERNET

A: ARRIVÉE D'EAU 3/4"
B: POMPE À VIDANGE Ø17 L= 3000mm
C: CONNEXION ÉLECTRIQUE
D: ETHERNET

