

NE1

LAVASTOVIGLIE A NASTRO

Massima efficienza in formato compatto.



COMENDA



5 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LA NUOVA SERIE NE1.

1 COMPATTEZZA

Più piccole e più semplici, le lavastoviglie della serie NE1 sono perfette per ambienti che hanno molto lavoro e poco spazio. Sono l'alternativa pratica alle soluzioni a traino e richiedono minore spazio e meno lavoro di manipolazione. Garantiscono massima igiene e riducono i tempi.

Perché garantisce ottimi risultati anche a chi ha spazi ridotti.

2 PRODUTTIVITÀ

La serie NE1 è pensata per realtà con molti coperti e arriva a lavare fino a 4.500 piatti/ora.

Perché offre buone prestazioni senza richiedere molto tempo di manipolazione.

3 IGIENE

La serie NE1 garantisce sempre la massima igiene delle stoviglie. Inoltre per le sue caratteristiche costruttive, la lavastoviglie a nastro NE1 è facile da pulire e richiede minore lavoro a fine giornata.

Perché assicura un'igiene perfetta e facilita la pulizia.

4 SICUREZZA

Comenda garantisce un'estrema semplicità di uso e di manutenzione. La NE1 è pratica nelle fasi di carico e scarico così come nel momento della pulizia e del controllo.

Perché tutte le operazioni sono semplici e sicure.

5 QUALITÀ

Scegliendo la lavastoviglie NE1, scegli la qualità, l'esperienza e la serietà del marchio Comenda. Inoltre la qualità risulta anche certificata perché l'azienda può vantare la certificazione ISO 9001:2008 e la certificazione ambientale ISO 14001:2004.

Perché ti garantisce che tutto è fatto nel rispetto delle normative.

SERIE NE1:
RISULTATI
CHE CONTANO.



SERIE NE1

NE1
4200mm



NE1-P6
4800mm



33 PIATTI

1 m

PRODUTTIVITÀ

FINO A

4.500

piatti/ora



VELOCITÀ 1



VELOCITÀ 2



+35%

PICCOLO
INGOMBRO

GRANDE PRODUTTIVITÀ



RISPARMIO

INVESTIMENTO INIZIALE

BASSO

MANODOPERA



= MINORE LAVORO MANUALE

VIAGGIO ALL'INTERNO DELLA NUOVA NE1.

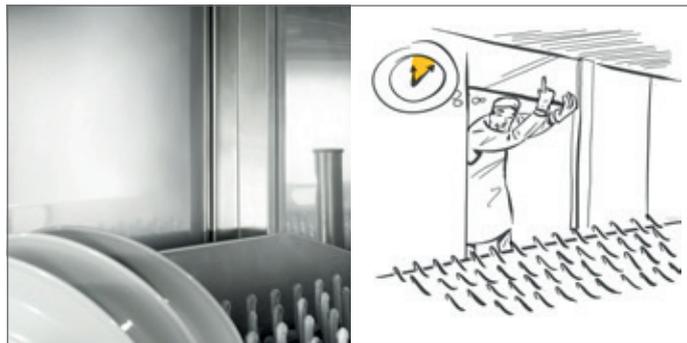
La serie NE1 è pensata con una grande attenzione a ogni dettaglio tecnico e costruttivo per rendere il lavoro semplice, efficiente e sicuro.



NE1-P6 (SX-DX)

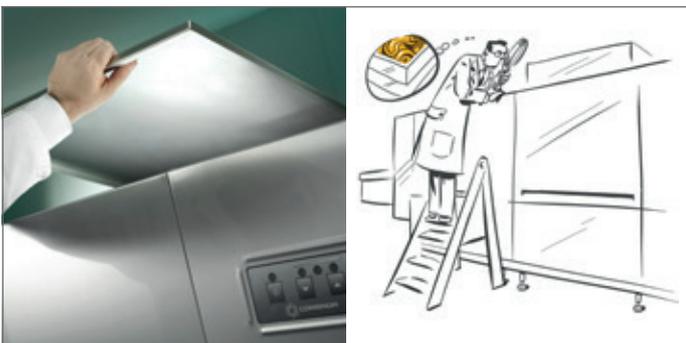


VASCHE STAMPATE SENZA ANGOLI

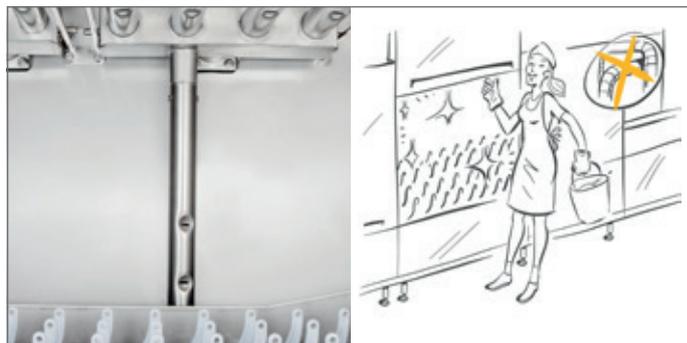


PORTE LISCE INTERNE

Senza appigli per sporco e oggetti



CANALE ISPEZIONABILE SOPRA LA MACCHINA



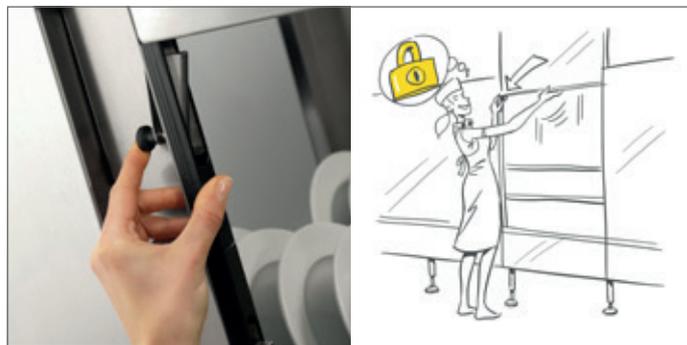
TUBI ESTERNI A CAMERA DI LAVAGGIO

No zone nascoste



PORTE CONTROBILANCIATE

Molle esterne



GANCIO DI SICUREZZA BLOCCAPORTA



EOR Emergency Over Ride

OPTIONAL

HPS Easy Contaltri e contatore accensione

HPS Easy Plus HACCP e dati consumo

Sistema sanificante vasche interno

ARC Asciugatura con Recupero Calore

Porte a cerniera Per locali con soffitti bassi

DHM Sbarazzo automatico

PRS® Proportional Rinse System

APRS® Automatic Proportional Rinse System

RCD Rinse Control Device

Autotimer

RAH Rinse Aid Homogenizer

RC Recuperatore di Calore passivo aria/acqua

PENSATA PER SPAZI RIDOTTI.

Studiata e progettata per chi non ha grandi spazi ma importanti carichi di lavoro, la linea NE1 è adatta a mense e ristoranti.



SOLUZIONI FORTI DI UNA GRANDE ESPERIENZA.

Non solo attrezzature di qualità. Comenda ti offre anche un team di consulenti con una forte esperienza sul campo che saprà consigliarti, analizzare le tue necessità e studiare la soluzione migliore per te.

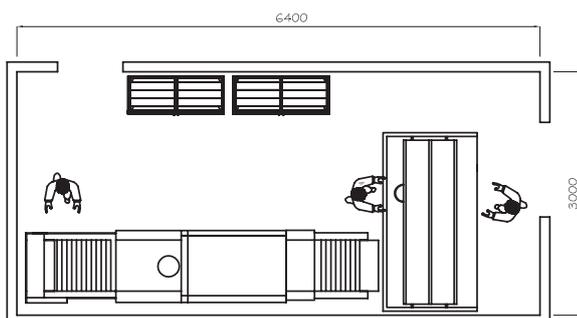
NE1 ARC SALA CERIMONIE

Esigenze

800 coperti, tempi di servizio molto lunghi (ca 4 ore) e ritorno continuo delle stoviglie durante il servizio.

Soluzione

La NE1 ARC è la risposta intelligente e compatta per organizzare il lavaggio di stoviglie per banchetti importanti. Le dimensioni ridotte e l'elevata capacità di carico (fino a 3.139 piatti/ora*), garantiscono un grande risparmio di tempo, lavoro e denaro. L'utilizzo dei cestelli si limita alle posate e ai bicchieri, semplificando enormemente le operazioni di carico e scarico delle stoviglie. Il sistema ARC migliora il risultato dell'asciugatura e, riducendo l'umidità, rende l'ambiente di lavoro più salubre.



NE1-P6 ARC MENSA DA CAMPO

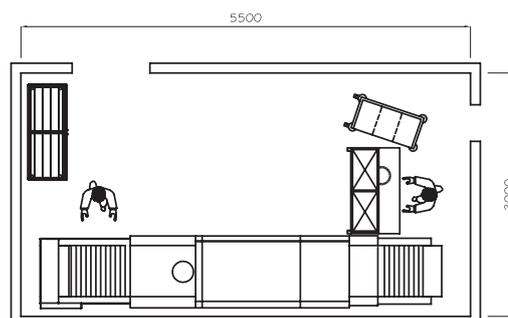
Esigenze

1200 coperti, 4 pasti al giorno, alta frequenza di utilizzo (ogni ora e mezza).

Diverse tipologie di stoviglie da lavare, inclusi i vassoi.

Soluzione

Ideale per piccoli spazi, la NE1-P6 ARC racchiude grande potenza in un formato compatto. Con l'aggiunta del prelavaggio la produttività aumenta a 4.354 piatti/ora*. Grazie all'estrema facilità di utilizzo e al ridotto spazio per il carico e lo scarico delle stoviglie, la NE1-P6 ARC semplifica il lavoro dell'operatore con conseguente diminuzione dei costi. Il sistema ARC migliora il risultato dell'asciugatura e, riducendo l'umidità, rende l'ambiente di lavoro più salubre.



Sono disponibili vari tipi di nastro per lavare stoviglie, pentole, vassoi, vassoi termici, oggetti vari.

*versione XL

NEL CUORE DELLA TECNOLOGIA ESCLUSIVA COMENDA.

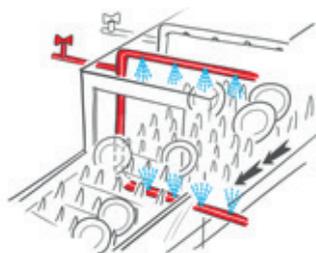
Per migliorare l'efficienza della NE1 si possono scegliere i seguenti optional.

PRS® OTTIMIZZA I CONSUMI DI ACQUA IN BASE ALLA VELOCITÀ.

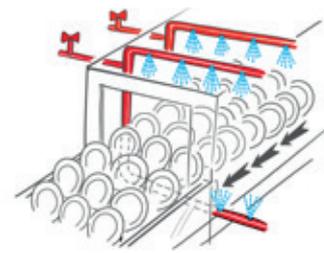
Il sistema esclusivo PRS® permette di gestire in automatico i consumi di acqua di risciacquo in base alla velocità di avanzamento del nastro. Riducendo la velocità, si possono **ridurre fino al 33% i consumi di acqua, energia, detersivo e brillantante.**

Con il sistema automatico di conteggio stoviglie la funzione PRS® diventa **APRS®**.

Nella versione automatica gestisce autonomamente la velocità del nastro in funzione del carico ottimizzando i consumi di acqua, energia, detersivo e brillantante.



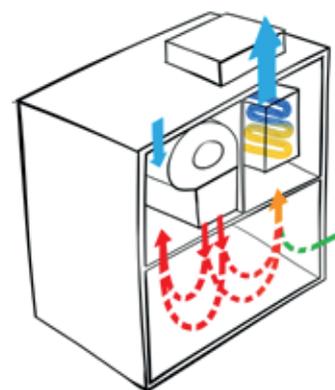
PRS® Bassa velocità



PRS® Alta velocità

SISTEMA ARC RECUPERA CALORE, MIGLIORA L'AMBIENTE E RIDUCE I COSTI.

Comenda propone per la serie NE1 il sistema di asciugatura ARC (Asciugatura con Recupero Calore) che ottimizza i flussi di aria calda e umida, favorendo un **migliore ambiente di lavoro e assicurando un risparmio energetico.**



COMENDA

DA OLTRE 50 ANNI IL LAVAGGIO DEL FUTURO.



Forte della sua storia, Comenda conosce bene le esigenze della ristorazione professionale. Orgogliosa della sua produzione **“Made in Italy”**, ha superato tutti i confini fino a diventare leader in Europa e nel mondo con una vasta gamma di prodotti. Dalle piccole lavatazze e lavabicchieri per i bar fino ai grandi sistemi automatizzati per ristoranti, ospedali, mense e inflight catering, attualmente Comenda produce e commercializza **oltre 200 diverse soluzioni**.

Nata nel 1963, Comenda è la capostipite dell'intero **Gruppo Ali**, uno dei principali leader globali nel mercato dell'ospitalità e della ristorazione.

Impegnata nell'innovazione, ricerca sempre nuovi prodotti e tecnologie: con il programma ECO2 sviluppa soluzioni all'avanguardia **nel segno dell'economia e dell'ecologia**.

SEMPRE VICINO A TE CON OGNI MEZZO.

Comenda è sempre al tuo fianco con **tecnici preparati** e strumenti tecnologici per offrire un servizio efficace e immediato.

- Sul sito web **www.comenda.eu**, **nell'area riservata**, puoi trovare tutte le informazioni tecniche e ordinare i ricambi.
- Grazie alla **app**, leggendo il **QR-code** della macchina puoi accedere alla documentazione tecnica e gestire anche la fornitura delle parti di ricambio.

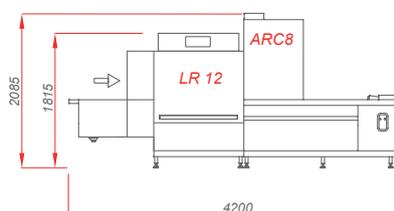


DATI TECNICI SERIE **NE1**

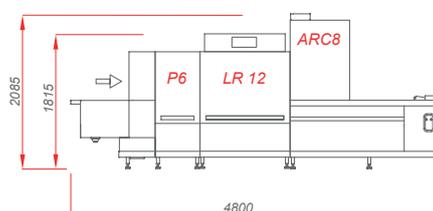
		NE1	NE1-P6
Capacità produttiva con 2 minuti di contatto secondo DIN 10510 (1° velocità)	piatti/ora	1550	2150
Capacità produttiva massima (2° velocità)	piatti/ora	2093	2903
Consumo acqua di risciacquo APRS® (1° velocità)	litri/ora	227	293
Consumo acqua di risciacquo APRS® (2° velocità)	litri/ora	340	440
Volume vasche di lavaggio	litri	110	170
Lunghezza totale macchina (asciugatura su mensola)	mm	4200	4800
Potenza installata con asciugatura ARC8 e allacciamento idrico 15°C	kW	46,38	52,88
Consumo energetico orario (es. 80% di utilizzo)	kWh/h	37,10	42,30

La tabella rappresenta la gamma di lavastoviglie a nastro NE1 con accessori scelti per ottimizzare il risparmio energetico e la potenza installata. Con riserva di variazioni delle caratteristiche tecniche. Foto e grafiche non vincolanti.

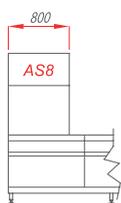
NE1



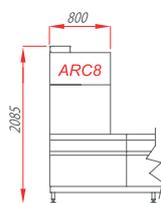
NE1-P6



ACCESSORI



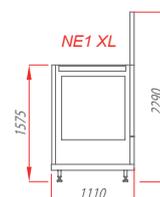
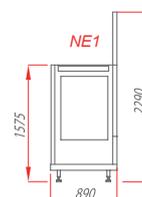
AS8



ARC8

SEZIONI E APERTURA PORTE

PASSAGGIO UTILE
NE1 620 x h 430 mm
NE1 XL 840 x h 430 mm





cod. 900916/IT 0915 - Il fabbricante si riserva il diritto di apportare variazioni alle caratteristiche tecniche del prodotto. Foto e grafiche non vincolanti.



COMENDA Ali S.p.A. | Via Galileo Galilei, 8 | 20060 | Cassina de' Pecchi (MI) - Italy
Tel +39 02 95228.1 | Fax + 39 02 9521510 | sales@comenda.eu | www.comenda.eu



Azienda Certificata

