

Lavavajillas y lavautensilios

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



HIGIENE
ESTRICTA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



SILENCIOSO



AMPLIA
GAMA



Lavavajillas y lavautensilios **COMENDA**

	LAVAVASOS, LAVAVJILLAS FRONTALES Y DE CÚPULA <ul style="list-style-type: none">• SERIE INFINITY NOVEDAD• SERIE RED LINE• SERIE PRIME• SERIE THERMOCARE	212
	LAVABANDEJAS Y LAVAUTENSILIOS <ul style="list-style-type: none">• SERIE G-EVO NOVEDAD• SERIE PRIME	222
	TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS <ul style="list-style-type: none">• SERIE AC2• SERIE AC2 NEXT• SERIE AC2E NEXT Y AC2AE NEXT• SERIE AC3 NEXT• SERIE ACC	230
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA <ul style="list-style-type: none">• SERIE NE1• SERIE NE2• SERIE NE3• TÚNELES DE LAVADO DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SERIES LAV Y LVP 252• TÚNELES DE LAVACACEROLAS DE CINTA SERIE NG	246
	TÚNELES DE LAVADO DE CINTA <ul style="list-style-type: none">• ACCESORIOS• CESTAS	256





COMENDA. El lavado de vanguardia para la restauración y colectividades.



Calidad Premium

- Rendimiento inigualable.
- Acabados excelentes.

↓
Máxima calidad



50 % de ahorro

Ciclo interno de reaprovechamiento energético.

↓
Permite reducir el consumo de detergente, agua y electricidad a la mitad.



Amplia gama

- Más de 200 soluciones de lavado: tanto pequeños lavavasos como grandes sistemas automáticos con alimentación.



Tecnología silenciosa

Reducción del ruido y transferencia de calor.

↓
Sitio de trabajo más habitable.



Higiene estricta

Reducción de agua y detergente.

- ↓
- Mantenimiento higiene perfecta.
 - Costes operativos más bajos.



Lavavajillas y lavautensilios

Lavavasos

- **Serie Infinity:** YB 35 R, YB 35 RO
- **Serie Red Line:** RB23, RB33, RB34
- **Serie Prime:** PB 24, PB 34



Lavavajillas frontales

- **Serie Infinity:** YF 45 R
- **Serie Red Line:** RF45
- **Serie Prime:** PF 45, PF 45 R, PF45 R BGREEN
- **Serie Thermocare:** TF45 R



Lavavajillas de cúpula

- **Serie Infinity:** YC 10 R, YC 14 R, YC XL R
- **Serie Red Line:** RC07
- **Serie Prime:** PC 07, PC 07 R, PC 09, PC 09 R, PC 12, PC 12 R
- **Serie ThermoCare:** TC10R



Lavabandejas y lavautensilios

- **Serie G-EVO:** [Frontales](#) G-EVO 50, G-EVO 605 R, G-EVO 805 R, G-EVO1005 R
[Frontales alto rendimiento](#) G-EVO 655 R, G-EVO 1155 R
[Pasantes](#) G-EVO 755 R, G-EVO 1255 R
- **Serie Prime:** PF46R, PFS90R



Túneles de lavado de arrastre

- **Serie AC2:** AC2, AC2P, AC2A, AC2AP
- **Serie AC2 NEXT:** AC2 NEXT, AC2P6 NEXT, AC2P9 NEXT, AC2A NEXT, AC2AP6 NEXT, AC2AP9 NEXT
- **Serie AC2E NEXT:** AC2E NEXT, AC2EP5 NEXT, AC2EP6 NEXT, AC2EP9 NEXT, AC2E2LP6 NEXT
- **Serie AC 2AE NEXT:** AC2AE NEXT, AC2AEP5 NEXT, AC2AEP6 NEXT, AC2AEP9 NEXT, AC2AE2LP6 NEXT
- **Serie AC3 NEXT:** AC3-20 NEXT, AC3-25 NEXT, AC3-30 NEXT, AC3-35 NEXT, AC3-40 NEXT, AC3-45 NEXT
- **Serie ACC:** ACC2C, ACC3C, ACC2B, ACC3B



Túneles de lavado de cinta

- **Serie NE1:** NE1, NE 1P6, NE 1P9,
[Modelos XL:](#) NE 1XL, NE 1P6XL, NE 1P9XL
- **Serie NE2:** NE21-P6, NE21-P9, NE21-P12, NE22-P9, NE22-P12
[Modelos XL:](#) NE21- P6XL, NE21-P9XL, NE21-P12XL, NE22-P9XL, NE22-P12XL
- **Serie NE3:** NE31-P6, NE31-P9, NE31-P12, NE32-P9, NE32-P12, NE33-P12
[Modelos XL:](#) NE31-P6XL, NE31-P9XL, NE31-P12XL, NE32-P9XL, NE32-P12XL, NE33-P12XL
- **Serie LAV:** LAV 702, LAV 1502
- **Serie LVP:** LVP 1502, LVP 1802
- **Serie NG:** NGR 602, NGR 902, NGR 1202, NG 602, NG 902, NG 1202



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Infinity



NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ROBUSTEZ

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Fabricado con doble pared.

Frontal

- Panel posterior en acero inoxidable.

De cúpula

- Respaldo con capota completamente cerrado para garantizar mayor higiene.
- Capota aislada internamente para garantizar mayor aislamiento térmico y acústico.

DISPLAY

- Interfaz gráfica pantalla táctil.
- Tecla START con funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.

SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO

- 5 programas de lavado específicos con parámetros completamente personalizables en base a las necesidades de cada estructura.
- Dosificación de los detergentes regulable directamente desde la interfaz.
- Descarga parcial del agua antes del enjuague.
- Ciclo de autolavado.
- Bomba de lavado vertical autovaciado.
- RCD de serie en toda la gama.
- Osmosis incorporada en modelo YB 35 RO.
- Bomba de descarga, dosificadores peristálticos de serie en toda la gama.

SEGURIDAD

- Diagnóstico simplificado: tres colores diferentes que indican el tipo de intervención que requiere la máquina.

FLEXIBILIDAD

- Conexión Multipower (modelos YB y YF).
- Preparado para potenciar el boiler (más potencia)
- Predisposición para sistema de optimización de consumo energética.
- Filtrado múltiple (filtro de protección de bomba; filtro de superficie con cesta de recogida; microfiltro).
- Guías de cesta estampadas.
- Cuba estampada en profundidad (sin soldaduras).



Tecla START con funcionamiento intuitivo

Accesorios YB, YF y YC	Precio (€)
Suplemento boiler 7 kW -	169,00
Kit sonda nivel químico	180,00
Kit elevación de pies (YF 45 R)	157,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW - YC -	438,00
CRC2: Condensador/recuperador calor - YC 10 R	2.630,00
CRC2XL: Condensador/recuperador calor - YC XL R	2.855,00
MOVE: Suplemento capota automática - YC -	5.058,00
CS05: Descalcificador	776,00
CS08: Descalcificador	843,00
AQUA+ES: Sistema de ósmosis inversa 140l/h - horizontal	3.451,00
AQUA+VS: Sistema de ósmosis inversa 140l/h - vertical	3.451,00
AQUA+EB: Sistema ósmosis inversa 240l/h	5.350,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
Lavavasos							
YB 35 R	600 x 605 x 720	40	500 x 500	300	10	6,85	5.901,00
YB 35 RO*	600 x 605 x 825	25	500 x 500	300	10	7,1	9.363,00
Lavavajillas Frontal							
YF 45 R	600 x 605 x 820	40	500 x 500	400	10	6,85	6.182,00
Lavavajillas De Cúpula							
YC 10 R	625 x 740 x 1530	55	500 x 500	440	42	10,6	10.498,00
YC 14 R	625 x 740 x 1530	75	500 x 500	440	42	11	11.464,00
YC XL R	725 x 740 x 1630	75	600 x 500	520	42	11,7	13.903,00

* Osmosis incorporada.



CONEXIÓN **BLUETOOTH, WI-FI** Y **CONTROL REMOTO**

El paquete BLUETOOTH y Wi-Fi, de serie en todos los modelos de lavavajillas Infinity, permite comunicarse con la máquina y controlar los parámetros de funcionamiento más importantes; optimizar los costes de gestión, monitorizar los consumos de agua y energía, y prevenir averías gestionando los fallos en tiempo real desde smartphone, tableta o PC.

Simple e intuitivos, te permiten:

- Controlar a distancia el lavavajillas.
- Visualizar y descargar los reportes sobre consumos totales y estadísticas de uso de la máquina.
- Visualizar y descargar los datos HACCP.
- Actualizar el Firmware y los parámetros.
- Detectar alarmas y dar soporte para la solución.
- Acceder a la documentación relativa al lavavajillas.
- Portal Web y App "Comenda Cloud Washing" para poner en marcha/ interrumpir los ciclos, visualizar y modificar todos los parámetros del lavavajillas.
- Reproducción del panel del lavavajillas en cualquier dispositivo conectado a través de App o Portal Web para garantizar un control constante en las actividades de la máquina.



5 PROGRAMAS DE LAVADO específicos con parámetros completamente personalizables en base a las necesidades de cada estructura.



YB 35 R



YF 45 R



YC 10 R

Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

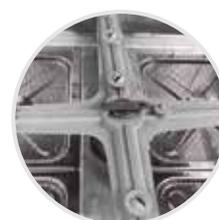
Serie Red Line



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inox AISI 304
- Panel de control electromecánico.
- Dos programas de lavado: rápido e intensivo.
- Panelación posterior.
- Diagnóstico mediante indicador luminoso.
- Cuba con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.
- Brazos de lavado y aclarado extraíbles, en polipropileno y en forma de cruz.
- Microinterruptor magnético que detiene el ciclo, en caso de apertura accidental de la puerta.
- Thermostop: Garantiza la correcta temperatura del aclarado.
- Regulación de la temperatura boiler/ cuba mediante termostatos mecánicos.

- Filtración compacta y micro-filtro de polipropileno en la aspiración de la bomba.
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Alimentación eléctrica 230V/1N - 50 Hz (Modelos RB y RF45-1)
- Alimentación eléctrica 400V/3N-50 Hz (Modelo: RF45-3)



Brazos de lavado y aclarado y filtro de la cuba.



Cuba con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

- Con panel de mandos electromecánico.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado superior e inferior fácilmente extraíbles, en polipropileno.
- Filtros de la cuba en acero inox, fáciles de extraer.
- Altura útil 440 mm
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Alimentación eléctrica 400V/3N-50 Hz

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS FRONTAL

- Con panel de mandos electromecánico.
- Puerta con doble pared.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado superiores e inferiores fácilmente extraíbles.

Accesorios RB, RF y RC

	Precio (€)
Suplemento bomba de desagüe incorporada	305,00
Display con termómetro	157,00
CRC2: Condensador / recuperador calor - RC07	2.037,00
CS05: Descalcificador para RB y RF	574,00
CS08: Descalcificador para RC	635,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)	Precio (€) con dosificador de detergente
Lavavasos								
RB23	430 x 521 x h613	30	350x350	220	12,5	3,06	1.578,00	1.610,00
RB33	430 x 521 x h670	30	350x350	280	12,5	3,06	1.647,00	1.681,00
RB34	460 x 521 x h698	30	400x400	280	12,5	3,06	1.774,00	1.810,00
Lavavajillas Frontales								
RF45-1	600 x 605 x h820	30/40	500 x 500	360	20	3,45	2.184,00	2.228,00
RF45-3	600 x 605 x h820	30/40	500 x 500	360	20	5,45	2.286,00	2.333,00
Lavavajillas De Cúpula								
RC07	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	9,75	4.275,00	-



RB 23



RF 45-1 / RF 45-3



RC 07

LA LÍNEA ESENCIAL
QUE TE LLEVA
DIRECTO
AL RESULTADO

LAVADO
VAJILLA

Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula

Serie Prime



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Pared simple.
- Puerta de doble pared (PB y PF)
- Paneles traseros.
- Ciclo de lavado automático.
- Sistema de filtrado: filtro cuba en polipropileno + filtro de acero inoxidable.
- Sistema de lavado y aclarado WRIS2+ integrado (PB, PF Y PC07), opcional en acero inoxidable.
- 4 programas de lavado con temperaturas y tiempos personalizables.
- Display con teclado de pulsadores y visualización de temperatura.
- Diagnósticos con códigos de alarma alfanuméricos.
- Estado de avance del ciclo por cuenta regresiva alfanumérica.
- Contador total de los ciclos realizados.
- Botón START de funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Predisposición para la instalación del dosificador de detergente.
- Alimentación 220V/1N - 50Hz (PB)
- Alimentación Multipower (PF y PC)

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

- Sistema de lavado y aclarado Wris®2+ (PC07), opcional en acero inoxidable.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable sobrepuestos (PC09 y PC12)
- Capota pared simple.
- Filtración múltiple: Filtro de superficie de la cuba y filtro de protección de la bomba.
- Portacestas extraíble.
- Inicio automático del ciclo cuando la campana está cerrada. (se puede deshabilitar)



Wris®2+: Reducción del consumo hasta un -25%

LAVAVAJILLAS FRONTAL - LAVADO BOTELLAS - PF45R BGREEN

- Versión desarrollada con un ciclo dedicado a la limpieza de botellas y jarras de cristal.
- Simplemente cargando la cesta para botellas, con un solo gesto y sin necesidad de quitar los brazos de lavado.
- Este modelo incluye de serie una cesta para botellas.



Filtro múltiple de bomba y de la superficie de cuba en dotación (mod. PC07-09-12).

Accesorios PB, PF y PC

	Precio (€)
Suplemento bomba de desagüe incorporada	371,00
Dosificador de detergente peristáltico incorporado	350,00
Suplemento boiler 7 kW -PF45-	159,00
Suplemento boiler 9 kW -PC07-	339,00
Suplemento boiler 14 kW -PC09 y PC12-	413,00
CRC2: Condensador/Recuperador de calor -PC-	2.480,00
CS05: Descalcificador (mods. PB y PF)	742,00
CS08: Descalcificador (mod. PC)	820,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
Lavavasos							
PB 24	460 x 521 x h613	40	400 x 400	220	12	2,66	2.357,00
PB 34	460 x 521 x h673	40	400 x 400	280	12	2,66	2.524,00
Lavavajillas Frontales							
PF 45	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	3.427,00
PF 45 R	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	3.998,00
PF 45 R BGREEN	600 x 605 x h820	40 / 60*	500 x 500	360	21	5,45	5.461,00
Lavavajillas De Cúpula							
PC 07	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	5.489,00
PC 07 R	625 x 740 x h1460	40	500 x 500	440	42	7,7	6.104,00
PC 09	625 x 740 x h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	6.390,00
PC 09 R	625 x 740 x h1460	48	500 x 500	440	42	10,1	7.005,00
PC 12	625 x 740 x h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	7.185,00
PC 12 R	625 x 740 x h1460	65	500 x 500	440	42	10,5	7.800,00

* La producción teórica máx. de 60 cestos/h es para lavavajillas con boiler de 7 kW y por tanto su potencia total será de 7,45 kW.
R=RCD



Prime

Selección de ciclo

Lavar

Enjuagar

Retorno

Botón de encendido

Diagnóstico con código de alarmas
Lectura de temperatura (lavado y enjuague)

4 ciclos (RÁPIDO/VASOS DIN10511/
VAJILLA DIN10510/INTENSIVO)
ajustables a tiempo y temperatura

4 ciclos prefijados
(ECO / vasos /
platos / intensivo) con
duraciones
y temperatura
personalizables.



PB 24



PF 45



PC 09



PF 45R BGREEN



LAVADO
VAJILLA

Características y ventajas de COMENDA

Serie Prime e Infinity:

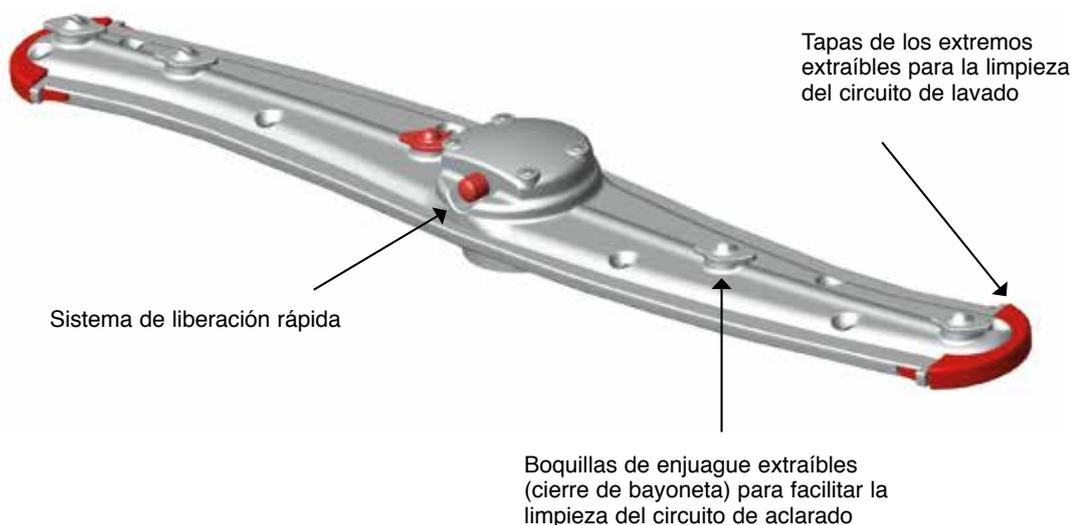
Sistema integrado de lavado y aclarado Wris®2+.

Permite reducir en un 25% el agua de aclarado, con resultados siempre impecables.

Gracias a la doble proyección de agua, el Wris®2+ aumenta el tiempo de contacto con la vajilla, permitiendo alcanzar también los puntos más críticos, con resultados siempre brillantes.

De serie en los modelos PB, PF, PC07, HB y HF.

-25% de ahorro de energía, agua y detergente, en comparación con los modelos anteriores.



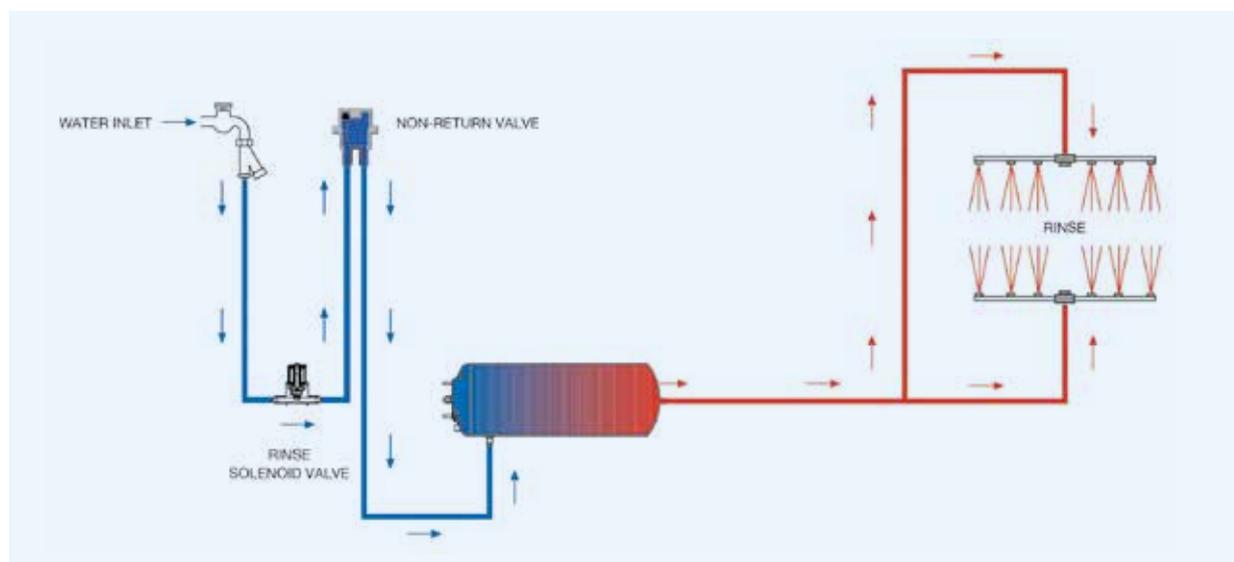
RCD (Rinse Control Device)

- Sistema de aclarado constante sin importar la presión de agua de la red, ni donde se encuentre ubicada la máquina. En un lavavajillas, la presión de agua debe estar entorno a los 2- 4 BAR y a una temperatura de 85°C, para garantizar un correcto lavado/aclarado.

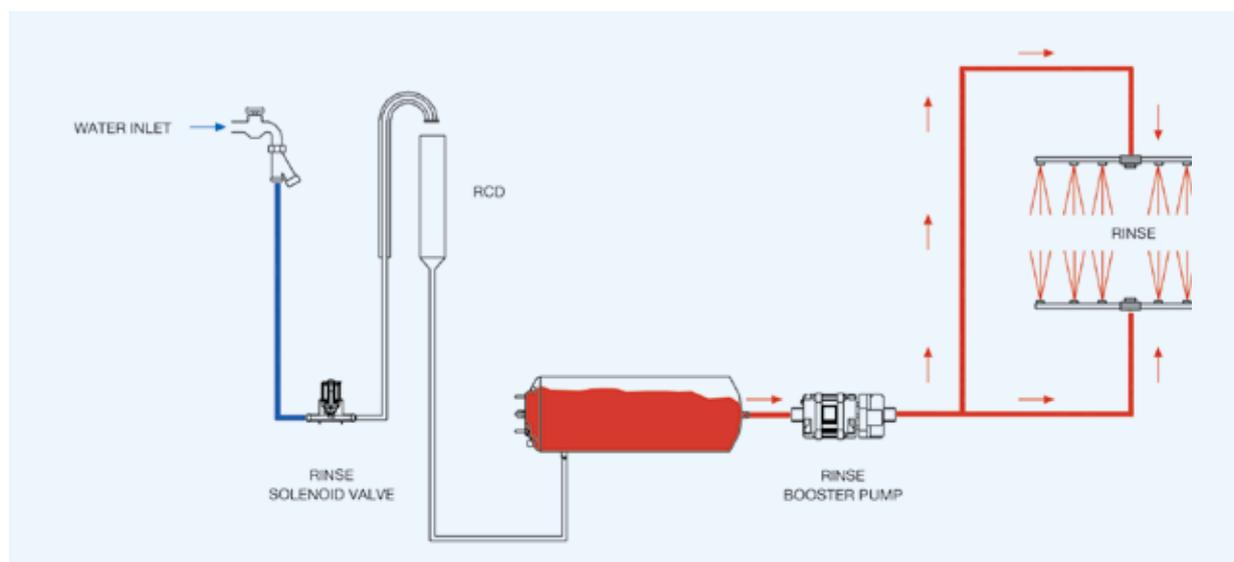
Ventajas RCD

- Aclara incluso con presión de red baja (0,5 bar);
- Exacta dosificación de abrillantador con un flujo constante de agua;
- Exacta temperatura de aclarado, se rellenará sólo después del ciclo de aclarado;
- Elimina el agua de retorno a la red.

SISTEMA DE ACLARADO TRADICIONAL



SISTEMA DE ACLARADO RCD



Lavavasos, lavavajillas frontales y de cúpula con termodesinfección

Serie ThermoCare

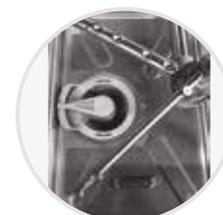


CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Estructura y puerta fabricada en doble pared (TF).
- Lavavajillas de cúpula, capota de doble pared.
- Brazos rotativos en acero inoxidable.
- Bomba de desagüe.
- Dosificador de detergente y de abrillantador de serie.
- Paneles traseros. (En acero inoxidable para TF)
- RCD de serie.
- Ciclo de autolavado.
- Cuba estampada en profundidad.
- Bomba de lavado vertical con autovaciado.
- Filtración múltiple: Protección bomba, filtro de superficie y microfiltro.
- 4 ciclos de termodesinfección y 1 ciclo conforme a los estándares de Thermo Label Test
- Valor A0 de 60 a 300 para higiene fuera de estándar.
- Display LCD alfanumérico con indicador de temperatura.
- Diagnóstico a través de descripciones.
- Dosificadores peristálticos ajustables electrónicamente en el panel de control.
- Botón START con funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.
- Alimentación 400V-3N-50Hz

VALOR A0

- Es un parámetro utilizado en el campo de la electromedicina que permite definir la capacidad de un ciclo de lavado de inactivar los microorganismos mediante un proceso de desinfección térmica.
- Mediante una fórmula matemática es posible medir la energía térmica utilizada durante la termodesinfección: Un proceso ligado a la temperatura y al tiempo de exposición de la vajilla a los chorros de agua durante el ciclo de lavado.



Brazos de acero inoxidable.

OPCIONAL - FRC / CRC2 RECUPERADORES DE CALOR

- Utilizan el calor generado para calentar el agua entrante.
- Permiten alimentar la máquina con agua fría, sin necesidad de aumentar la potencia instalada.
- Ahorro energético del -30% para el FRC y del -35% para el CRC2.



RCD: Aclara incluso con presión de red baja (0,5 bar).

Accesorios TF y TC

Accesorio	Precio (€)
FRC: Condensador / recuperador de calor (TF)	1.663,00
CRC2: Condensador / recuperador de calor (TC)	2.630,00
CS05: Descalcificador (TF)	742,00
CS08: Descalcificador (TC)	820,00

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensiones cestas (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (KW)	Precio (€)
Lavavajillas Frontal							
TF 45 R	600 x 600 x h825	20	500 X 500	400	10	9,7	5.878,00
Lavavajillas De Cúpula							
TC 10 R	625 x 740 x h1520	20	500 X 500	440	42	14,1	10.183,00

La serie ThermoCare es la solución ideal para situaciones con elevados requisitos en materia de higiene.

La acción del agua garantiza la limpieza y eliminación de suciedad de la vajilla, una combinación de temperatura elevada y tiempos de contacto prolongados ofrecen resultados todavía más drásticos en términos de reducción de la carga microbiana.



Los cuatro ciclos de termodesinfección de la serie ThermoCare garantizan valores de higiene A0 de un mínimo de 60 a un máximo de 300, para dar la máxima seguridad, flexibilidad y una higiene extrema y "fuera de lo estándar"



XPRES CARE (180")

En caso de vajilla no excesivamente sucia, este ciclo te permite reducir el tiempo de lavado y el consumo energético, manteniendo el mismo nivel de termodesinfección del ciclo Care (A0=60)



CARE (300")

Este ciclo te ofrece un resultado de higiene dos veces superior respecto a un ciclo estándar. El valor A0=60, alcanzado gracias a las altas temperaturas de aclarado y a la duración del ciclo, garantiza el adecuado nivel de desinfección de la vajilla.



EXTRA CARE (660")

Responde a los requisitos de higiene más severos. Garantizando un nivel de desinfección elevadísimo (A0=300), también en presencia de la suciedad más obstinada, alcanzando un resultado 5 veces superior respecto a los ciclos Care y Xpres Care.



THERMOLABEL (180")

Mientras se mantiene el elevado nivel de termodesinfección de un ciclo Extra Care (A0=300), este programa tiene una duración inferior, expulsando una temperatura de lavado más alta respecto a los ciclos precedentes. También satisface los requisitos del text Thermolabel, permitiendo de alcanzar una temperatura de 71°C en la superficie del plato.

*Un ciclo estándar de un lavavajillas tradicional tiene un valor A0 alrededor de 30, garantizando el nivel de desinfección de la vajilla.



TF45R



TC 10R+CRC2

Lavavajillas y lavautensilios Serie G-EVO

NUEVA GAMA DISEÑADA PARA ESPACIOS REDUCIDOS Y DE ALTO RENDIMIENTO

Nuestros lavavajillas están equipados con puertas contrapesadas y cestas deslizantes fáciles de cargar y mover.

NOVEDAD



CARACTERÍSTICAS GENERALES

ROBUSTEZ

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 de doble pared.
- Mango ergonómico en acero inoxidable

FLEXIBILIDAD

- 8 modelos disponibles en configuración eléctrica o de vapor.
- Equipos de carga frontal o pasante para instalaciones lineales o en ángulo.
- Filtros de acero inoxidable fáciles de quitar.
- Apertura de la puerta 180° en equipos frontales (opcional).

SISTEMA DE LAVADO Y ACLARADO

- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable con boquillas antigoteo.
- Brazo de lavado de acero extraíble para facilitar la limpieza.
- Depósito con esquinas redondeadas para garantizar la máxima higiene.
- Ciclo de autolavado de serie.
- RCD de serie.

SEGURIDAD

- Microinterruptor magnético para detener el ciclo, en caso de apertura accidental de la puerta.
- ThermoStop: garantiza que se alcance la temperatura de enjuague correcta.
- Control de la temperatura de la caldera mediante sondas
- Bomba de 3kW.

DISPLAY

- Pantalla OLED con teclado pulsador y visualización de temperatura
- Barra de progreso del ciclo: 4 programas de lavado personalizables (corto - medio - largo - intensivo)
- Diagnóstico con códigos alfanuméricos y descripción.
- Contador total de ciclos realizados
- Tecla START de funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina



CONEXIÓN WI-FI Y CONTROL REMOTO

El nuevo paquete Wi-Fi, de serie para todos los modelos de la serie G-Evo, permite comunicarse de forma remota con la máquina y comprobar los parámetros más importantes de operación; optimizar costes de gestión, controlar el consumo de agua y energía y prevenir posibles averías, gestionando anomalías en tiempo real desde un smartphone, tablet o PC.

Te permite:

- Encender y apagar el equipo.
- Ver y descargar registros de consumo total y estadísticas de uso de la máquina.
- Ver y descargar datos HACCP.
- Actualizar firmware y parámetros.
- Detectar alarmas y soporte en resolución.
- Acceder a la documentación de la máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW)	Precio (€)
SERIE G-EVO							
Frontales							
G-EVO 50 R*	751 x 810 x 1850	11/11/10/8	550 x 660	850	42	9,0	14.064,00
G-EVO 605 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	650	60	9,0	17.520,00
G-EVO 805 R*	1021 x 900 x 1915	16/15/10/8	810 x 700	650	60	9,0	20.667,00
G-EVO1005 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	650	100	15,0	26.764,00
Frontales alto rendimiento							
G-EVO 655 R*	861 x 900 x 1915	16/15/10/8	650 x 700	800	85	9,0	22.817,00
G-EVO 1155 R*	1531 x 900 x 1915	11/11/10/8	1320 x 700	800	120	15,0	33.593,00
Pasantes							
G-EVO 755 R*	860 x 1020 x 1900	16/15/10/8	700 x 700	620	90	9,0	25.711,00
G-EVO 1255 R*	1440 x 1020 x 1900	11/11/10/8	1320 x 700	620	125	15,0	35.981,00

*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio.

**La altura útil se compone de 905 de toda la boca de la máquina. Dividido por cesta inferior 430 y cesta superior 350.

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Lavautensilios Serie G-EVO	
Apertura de puerta 180°	843,00
Suplemento bomba de desagüe - incorporado (Gevo 50)	548,00
Suplemento bomba de desagüe - incorporado	646,00
Dispensador detergente líquido - incorporado	492,00
Dosificador de detergente peristáltico incorporado	492,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW -	478,00
Suplemento para versión agua fría 14 kW -	576,00
CRC2: Condensador/recuperador calor - GEVO	4.988,00
WP2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 605,655,805,755)	12.743,00
WP3: Bomba de calor, con calentamiento una cuba (G-Evo 1155, 1005, 1255)	14.429,00
CS08: Descalcificador	1.054,00
CS12: Descalcificador	1.377,00
Suplemento altura 800m - 605 R	2.009,00
Suplemento altura 800m - 805 R	2.079,00
Suplemento altura 800m - 1005 R	2.136,00
Mesa entrada y salida 850mm (G-Evo 755)	1.475,00
Mesa entrada y salida 1.450mm (G-Evo 1255)	2.529,00



4 brazos de lavado en acero inoxidable con boquillas incluidas



Conexión WI-FI y control remoto



G-EVO 50 / G-EVO 50 R



G-EVO 605 R/G-EVO 655 R



G-EVO 805 R



G-EVO 1005 R/G-EVO 1155 R



G-EVO 755 R



G-EVO 1255 R

Lavavajillas y lavautensilios

Serie PRIME



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE PRIME

PF46 R y PFS90 R

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Pared simple.
- Puerta estampada en doble pared.
- Brazos rotativos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Cuba estampada autolimpiable. (PFS90R)
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Predisposición para la instalación del dosificador de detergente.
- Sistema de filtrado: filtro cuba en polipropileno + filtro de acero inoxidable.
- RCD de serie.
- 4 programas de lavado con temperaturas y tiempos personalizables.
- Display con teclado de pulsadores y visualización de temperatura.
- Diagnósticos con códigos de alarma alfanuméricos.
- Estado de avance del ciclo por cuenta regresiva alfanumérica.
- Contador total de los ciclos realizados.
- Botón START de funcionamiento intuitivo: utiliza diferentes colores para indicar el estado de la máquina.
- Alimentación Multipower.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Dimensión cesto (mm)	Altura útil (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx. (kW)	Precio (€)
SERIE PRIME							
PF46R	600 x 695 x h830	30	500 x 600	400	23	7,83	5.504,00
PFS90R	620 x 742 x h1495	40	500 x 600	500	42	7,5	9.575,00

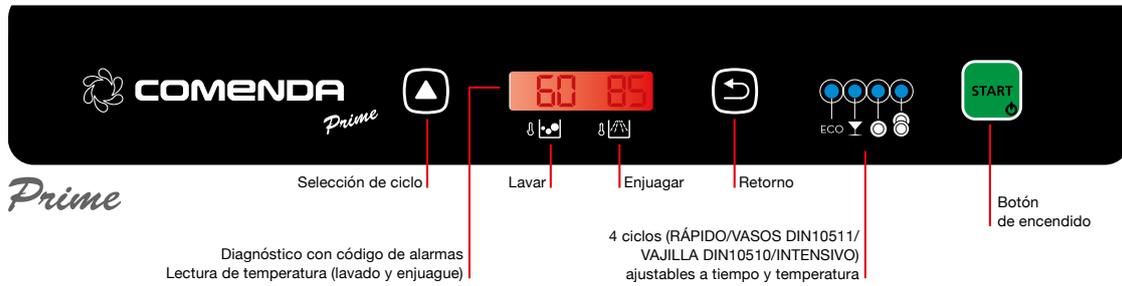
*Para altura útil de 800 mm en los modelos indicados, consultar precio.

**La altura útil se compone de 905 de toda la boca de la máquina. Dividido por cesta inferior 430 y cesta superior 350.

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Lavautensilios Serie PRIME	
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PF46R -	393,00
Suplemento por bomba de desagüe incorporada - PFS90R -	416,00
Suplemento por dosificador de detergente incorporado	371,00
CS08: Descalcificador	820,00
CRC: Recuperador de calor para PFS90R	2.787,00
Suplemento para versión agua fría 9 kW - PFS90R -	360,00
Accesorios	
Soporte para 8 bandejas h20 mm	326,00
Soporte para 5 bandejas h30 mm	229,00
Soporte para 4 bandejas h40 mm	219,00
Soporte para 3 bandejas h65 mm	195,00
Soporte para 2 bandejas h85 + 3 cestas pizza h100 mm	136,00
Soporte para cesta pizzería	431,00
Voltaje especial	A consultar





Prime

4 ciclos prefijados
(ECO / vasos /
platos / intensivo) con
duraciones
y temperatura
personalizables.



PF 46



PFS90 R

LAVADO
VAJILLA

INTERFAZ DE CONTROL C-SMART

Opcional en túneles de lavado



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Gracias a la nueva interfaz de pantalla táctil C-Smart, los túneles de arrastre y de cinta Comenda, te permiten tener en la misma máquina un sistema de control electrónico avanzado, desarrollado en colaboración con Siemens y un sistema auxiliar (EOR- Emergency OverRide System) capaz de garantizar el funcionamiento básico en cualquier situación para completar siempre el servicio, obteniendo excelentes resultados a bajos costos.

La conexión remota le permite interactuar con la máquina y controlar los principales parámetros, de acuerdo con los protocolos HACCP.

Puedes supervisar el funcionamiento de todos los componentes de la máquina, planificar su mantenimiento en función del uso real o detectar anomalías a distancia y gestionarlas en tiempo real.

¡Basta tener una tablet, un PC o un teléfono!



Simple, intuitivo y universal, EOR es un control electromecánico de activación con llave. Permite incluso al operador menos experto reducir las operaciones para configurar el lavado de forma autónoma, incluso en caso de desconocimiento total del uso de la máquina o de un mal funcionamiento electrónico.

Activando el EOR, los rendimientos de lavado están siempre protegidos, así como los objetivos mínimos de consumo, incluso en caso de emergencia, ofreciendo la posibilidad de organizar la asistencia de un operador experto, en el momento más conveniente para tu instalación.

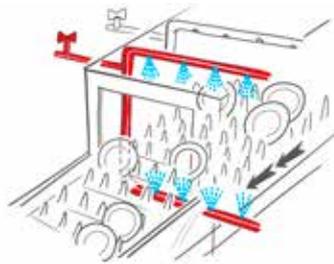
Posibilidad de instalación en los modelos:
AC2 NEXT, AC2E NEXT, AC3 NEXT, ACC, NE1, NE2, NE3, LAV, LVP, NGR, NG

BENEFICIOS DE LOS ACCESORIOS EN NUESTROS TUNELES DE LAVADO

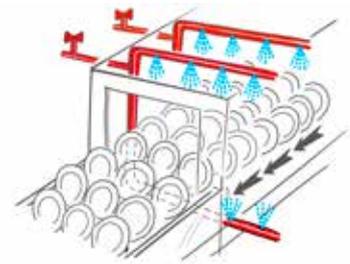
PRS® y APRS® OPTIMIZANDO LOS CONSUMOS DE AGUA SEGUN LA VELOCIDAD

Sistema patentado PRS® - Proportional Rinse System – permite controlar el consumo de agua del aclarado según la velocidad de avance de la cinta.

Reduciendo la velocidad de la cinta, podemos **ahorrar hasta un 33% de agua, energía, detergente y abrillantador.**



BAJA VELOCIDAD

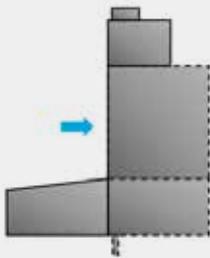


ALTA VELOCIDAD

Con el sistema de contador automático de vajilla, la función PRS se convierte en **APRS**. La versión automática gestiona de forma autónoma la velocidad de la cinta según el nivel de carga, optimizando los consumos de agua, energía, detergente y abrillantador.

CV (Condensador de Vapores)

No es un sistema de recuperación, pero es capaz de reducir el calor latente y sensible emitida desde el lavavajillas.



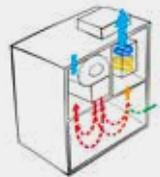
RC (Recuperación de Calor)

40% de ahorro de energía utilizada para calentar el agua de aclarado. **Reducción** de la potencia instalada **hasta un 20%**..



ARC (Recuperador de Calor + Secado)

Reducción de la potencia de calefacción del secado hasta un 50%. Optimiza los flujos de aire caliente y húmedo que se crean dentro de la máquina y los reutiliza para el secado.



WP (Bomba de calor)

- **Reducción** de la energía de **hasta el 50%**, normalmente para calentar el agua.
- Absorbe el calor emitido por la máquina, reduciendo la carga térmica y creando un ambiente más saludable.



Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC2 

 INOX AISI 304

 ECO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC2

- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y aisladas.
- Dimensiones de instalación compacta.
- Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectores antigoteo estampados en negativo.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Bombas verticales completamente autovaciantes.
- Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba.
- Panel de control electrónico DIGIT: Permite la visualización digital de la temperatura de varias zonas de la máquina (entrada de agua, lavado y aclarado).
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Predisposición eléctrica para la instalación de los dosificadores.
- Altura útil 430 mm
- Modelos AC2A en ángulo
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

Colectores de lavado de acero inoxidable superior e inferior con chorros antigoteo impresos en negativo y tapón de inspección.



AC2A + Mesas



AC2 y AC2A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2						
AC2	1150 x 840 x h1450	70/95	Lavado-Aclarado	80	19,03	16.555,00
AC2P	1650 x 840 x h1450	95/148	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,93	25.795,00
Serie AC2A en ángulo						
AC2A	1250 x 1250 x h1450	70/95	Lavado-Aclarado	80	19,03	25.357,00
AC2AP	1250 x 1750 x h1450	95/148	Prelavado-Lavado-Aclarado	125	23,93	34.723,00
ANTISALPICADOR DE 200 mm - ENTRADA (ACONSEJADO)						887,00

A = Versión en ángulo; L=Lavado (Sup/Inf)
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2	
Antisalpicador de 200 mm, en la entrada o en la salida	887,00
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00
Suplemento para entrada de agua fría	737,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	1.567,00
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00
Desagüe único centralizado	495,00
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	634,00
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	403,00
Dosificador para sistema sanitizante	899,00
Dosificador para detergente líquido	899,00
Dosificador para abrillantador	899,00
EOR: Emergency OverRide (funcionamiento electromecánico de emergencia con llave)	392,00
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00
Tratamiento OSMOSIS	A consultar



NUNCA MÁS SIN.... EL PRELAVADO

La preparación de las vajillas para su entrada en la máquina es una operación repetitiva, a menudo fastidiosa y pesada para el operador y que debe realizarse con método.

Es importante que el operador esté sensibilizado sobre la importancia de este procedimiento y se forme adecuadamente en la correcta manipulación de la vajilla y en el uso del arcaduz, evitando pérdidas innecesarias de agua y tiempo.

PORQUÉ ESCOGER EL PRELAVADO

Un prelavado eficaz de las vajillas significa un agua más limpia en la cubeta y una higiene más profunda en el interior de la cámara de lavado y, por tanto, mejores resultados.

El módulo de prelavado libera los platos del sucio, haciendo más eficaz la acción del lavado.

Actúa con la fuerza de potentes chorros superiores e inferiores y gracias a la baja temperatura, mejora la remoción de residuos de las vajillas.



LAS VENTAJAS DEL PRELAVADO

ERGONOMÍA

Garantiza beneficios para el personal, confort para el operador, prevención de la aparición de MSD y otros trastornos relacionados con la insalubridad de la zona de lavado.

AUTOMATIZACIÓN

Acción mecánica controlada, no sujeta a la variable operador. El personal puede dedicarse a otras actividades mientras la máquina se encarga de lavar las vajillas.

AHORRO DE TIEMPO

Acelera las operaciones de carga y garantiza operaciones fluidas y sin interrupciones hasta el final del servicio.

TO CLEAN. WITH CARE.

Agua más limpia en la cubeta de lavado. Esto garantiza resultados impecables y un menor consumo de detergente.

AHORRO DE AGUA

Consumo controlado de agua. Las tecnologías dentro de los lavavajillas de arrastre Comenda regulan los consumos en base a la carga, optimizando el uso de los recursos.

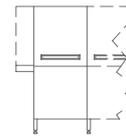
ESTÁNDAR AUTOTIMER

Esta tecnología es estándar para todos los modelos AC2 Next Comenda: te ayuda a ahorrar energía, agua y detergente, deteniendo las bombas y el sistema de transporte en ausencia de vajillas.

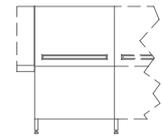


No todas las operaciones de prelavado son iguales. Es por esto que hemos diseñado diversos módulos, que responden a diferentes exigencias.

Ofrecemos la posibilidad de combinar a la máquina **tecnologías adicionales** como el módulo **DHM2+**, el sistema **RED** (Recuperación Externa Detritos) y la tecnología **P-MAX**.



P6
Prelavado de 600 mm



P9
Prelavado de 900 mm

OPCIONAL

RED*

RECUPERACIÓN EXTERNA DETRITOS

El dispositivo de filtrado externo, completamente realizado en acero inox AISI 304, permite transportar los residuos de alimentos liberados durante el ciclo de lavado a un filtro ubicado en el lado inferior de la máquina.

El filtro puede extraerse y vaciarse incluso con la máquina en marcha, para garantizar operaciones de lavado siempre fluidas.



*Disponible para los modelos con prelavado P6 y P9

OPCIONAL

DHM2+

PRELAVADO AUTOMÁTICO DE 600 mm CON SISTEMA RED

Los 3 brazos superiores con chorros diferenciados, combinados con el brazo de lavado inferior con 6 boquillas, simulan la acción del prelavado manual eliminando energicamente la suciedad.

El módulo DHM2+ asegura un consumo de agua controlado, **reduciendo el consumo de agua en aproximadamente tres veces en comparación con un grifo de ducha.**

OPCIONAL

P-MAX

PRELAVADO AUTOMÁTICO DE 1150 mm CON DHM Y RED INTEGRADOS

Los 8 brazos superiores e inferiores con chorros multidireccionales y diferentes ángulos de proyección, atacan a los residuos alimentarios a través de 3 acciones diferentes: Hidratación - Desprendimiento - Eliminación. Los 4 brazos PWS remueven completamente el sucio de las vajillas preparándolas para la acción desengrasante del lavado. Luego, los residuos son transportados fuera de la máquina y recogidos en el filtro RED. **El módulo P-MAX garantiza un consumo de agua controlado y proporcional a la carga (60 l/h velocidad II DIN 10534) sin requerir el uso del arcaduz (consumo estimado 780 l/h).**



LEYENDA:

- Brazos DHM
- Brazos de prelavado con chorros multidireccionales
- Brazos PWS

Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC2 NEXT



NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Serie AC2 NEXT

- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado y aisladas.
- Dimensiones de instalación compacta.
- Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectores antigoteo estampados en negativo.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Bombas verticales completamente autovaciantes.
- Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba.
- Panel de control electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Cuenta litros de lectura digital con el total de consumo de agua de aclarado y del tiempo de encendido de la máquina.
- Zona de prelavado dotada de puerta de inspección.
- Con antisalpicador en la entrada de 200 mm
- Altura útil: 430 mm
- Modelos AC2A NEXT en ángulo
- Alimentación: 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase para su correcta instalación.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional



AC2 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2 NEXT						
AC2 NEXT	1350 x 840 x h1680	63/80/100	Lavado/Aclarado	80	19,03	20.230,00
AC2P6 NEXT	1950 x 840 x h1680	86/115/150	Prelavado P6-Lavado/Aclarado	125	24,22	29.677,00
AC2P9 NEXT	2250 x 840 x h1680	121/135/180	Prelavado P9-Lavado/Aclarado	160	30,47	33.053,00
Serie AC2A NEXT - En ángulo						
AC2A NEXT	1450 x 1250 x h1680	63/80/100	Lavado/Aclarado	80	19,03	28.998,00
AC2AP6 NEXT	2050 x 1250 x h1680	86/115/150	Prelavado P6-Lavado/Aclarado	125	24,22	38.433,00
AC2AP9 NEXT	2350 x 1250 x h1680	121/135/180	Prelavado P9-Lavado/Aclarado	160	30,47	41.797,00

L=Lavado (Sup/Inf), P6=Prelavado de 600 mm y P9=Prelavado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas - AC2 NEXT	
Antisalpicador de 200 mm, en la salida.	887,00
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00
Suplemento para entrada de agua fría	737,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
Suplemento aislamiento reforzado para TC90 y TC180	1.187,00
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00
WP7.1R: Bomba de calor, con precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	3.825,00
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00
Bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00
Desagüe único centralizado	495,00
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	634,00
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	403,00
Dosificador para sistema sanitizante	899,00
Dosificador para detergente líquido	899,00
Dosificador para abrillantador	899,00
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN).	6.590,00
DHM2+: Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00
RED: Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.	4.055,00
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00
P-MAX (AC2EP9 NEXT): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00
Tratamiento OSMOSIS	A consultar



Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC2E NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC2E NEXT

- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado y aisladas.
- Dimensiones de instalación compacta.
- Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectores antigoteo estampados en negativo.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Bombas verticales completamente autovaciantes.
- Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba.

- Panel de control electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Cuenta litros de lectura digital con el total de consumo de agua de aclarado y del tiempo de encendido de la máquina.
- Zona de prelavado dotada de puerta de inspección.
- Eco2rinse (400 mm): El triple aclarado está situado en una zona independiente dotada de puerta de inspección, apartada de la proyección de agua con detergente

- de la zona de lavado. Dotado del sistema APRS (Aclarado proporcional), que permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta.
- Con antisalpicator en la entrada de 200 mm.
- Altura útil: 430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz.

De serie:

- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase para su correcta instalación.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional



AC2EP6 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2E NEXT						
AC2E NEXT	1750 x 840 x h1680	95/105/140	Lavado-Eco2rinse	94	21,90	29.159,00
AC2EP5 NEXT	2250 x 840 x h1680	117/130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,80	38.191,00
AC2EP6 NEXT	2350 x 840 x h1680	123/137/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	26,09	39.919,00
AC2EP9 NEXT	2650 x 840 x h1680	144/160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,10	42.477,00
AC2E2LP6 NEXT	3250 x 840 x h1680	167/185/255	Prelavado P6 - 2L - Eco2rinse	214	39,33	55.898,00

L=Lavado (Sup/Inf), 2L=Lavado de 900+Lavado de 1150 mm, P5=Prelavado de 500 mm, P6=Prelavado de 600 mm y P9=Prelavado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2E NEXT	
Antisalpicador de 200 mm, en la salida	887,00
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00
Suplemento para entrada de agua fría	737,00
CS12: Descalcificador	1.101,00
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00
WP7.1R: Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00
WP7.3: Bomba de calor, con calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm) - AC2E2LP6 y AC2AE2LP6.	31.221,00
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	3.825,00
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00
Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00
Desagüe único centralizado	495,00
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):	
- Instalación base en 1ª zona	634,00
- Instalación base en el resto de zonas (precio por zona)	403,00
Dosificador para sistema sanitizante	899,00
Dosificador para detergente líquido	899,00
Dosificador para abrillantador	899,00
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo para máquinas con Eco2rinse y prelavado, no para el AC2E)	691,00
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00
DHM2+: Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00
RED: Sistema de filtrado externo, en el prelavado con filtro extraíble	4.055,00
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00
P-MAX (AC2EP9 NEXT): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00
Tratamiento OSMOSIS	A consultar



Túneles de lavado en ángulo de arrastre de cestas

Serie AC2AE NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC2AE NEXT

- Modelos en ángulo.
 - Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
 - Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado y aisladas.
 - Dimensiones de instalación compacta.
 - Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectores antigoteo estampados en negativo.
 - Cubas estampadas con ángulos redondeados.
 - Bombas verticales completamente autovaciantes.
 - Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba.
 - Panel de control electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
 - Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
 - Cuenta litros de lectura digital con el total de consumo de agua de aclarado y del tiempo de encendido de la máquina.
 - Zona de prelavado dotada de puerta de inspección.
 - Eco2rinse (400 mm): El triple aclarado está situado en una zona independiente dotada de puerta de inspección, apartada de la proyección de agua con detergente de la zona de lavado.
- Dotado del sistema APRS (Aclarado proporcional), que permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta.
- Con antisalpicador en la entrada de 200 mm.
 - Altura útil 430 mm.
 - Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase para su correcta instalación.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional



AC2AEP6 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC2AE NEXT en ángulo						
AC2AE NEXT	1450 x 1650 x h1680	95/105/140	Lavado-Eco2rinse	94	21,90	37.834,00
AC2AEP5 NEXT	1950 x 1650 x h1680	117/130/195	Prelavado P5-Lavado-Eco2rinse	139	25,80	46.728,00
AC2AEP6 NEXT	2050 x 1650 x h1680	123/137/205	Prelavado P6-Lavado-Eco2rinse	139	26,09	49.366,00
AC2AEP9 NEXT	2350 x 1650 x h1680	144/160/220	Prelavado P9-Lavado-Eco2rinse	174	27,10	49.562,00
AC2AE2LP6 NEXT	2950 x 1650 x h1680	167/185/255	Prelavado P6 - 2L - Eco2rinse	214	39,33	A consultar

L=Lavado en ángulo (Sup/Inf), 2L=Lavado de 900+Lavado en ángulo, P5=Prelavado de 500 mm, P6=Prelavado de 600 mm y P9=Prelavado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)	
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC2AE NEXT		
Antisalpicador de 200 mm, en la salida	887,00	
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00	
Suplemento para entrada de agua fría	737,00	
CS12: Descalcificador	1.101,00	
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW (H1960 mm)	6.060,00	
Suplemento aislamiento reforzado para AS 600 mm	1.187,00	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	11.843,00	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	16.463,00	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	12.880,00	
Suplemento aislamiento reforzado para ARC 800 mm	1.371,00	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00	
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00	
WP7.1R: Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00	
WP7.3: Bomba de calor, con calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm) - AC2E2LP6 y AC2AE2LP6.	31.221,00	
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	3.825,00	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00	
Suplemento por bomba de desagüe con regulación de nivel y desagüe final, por cuba	1.555,00	
Desagüe único centralizado	495,00	
<u>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</u>		
- Instalación base en 1ª zona	634,00	
- Instalación base en el resto de zonas (precio por zona)	403,00	
Dosificador para sistema sanitizante	899,00	
Dosificador para detergente líquido	899,00	
Dosificador para abrillantador	899,00	
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo para máquinas con Eco2rinse y prelavado, no para el AC2E)	691,00	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00	
DHM2+: Módulo de prelavado automático junto con el sistema RED integrado.	14.458,00	
RED: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	4.055,00	
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00	
P-MAX (AC2EP9 NEXT): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00	
Tratamiento OSMOSIS	A consultar	



Túneles de lavado de arrastre de cestas

Serie AC3 NEXT 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE AC3 NEXT

- Es el más sostenible de los lavavajillas industriales, consumiendo menos agua y menos energía.
- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Sistema exclusivo de aclarado (**Multirinse**), permite un ahorro de agua del 50% (0,5 litros por cesta), y en proporción, en detergente y consumos de energía eléctrica.
- Soluciones compactas con consumos reducidos al mínimo.
- Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectores antigoteo.
- Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrado y aisladas.
- Panel de mandos con HPS EASY y con display digital. Controla constantemente los datos principales de funcionamiento de la máquina: consumo de agua, potencia absorbida, tiempos de encendido, tiempo de funcionamiento del lavado, tiempo de funcionamiento del aclarado.
- Con antisalpicador en la entrada de 200 mm.
- Altura útil 430 mm.
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Aislamiento reforzado.
- Autotimer.
- 3 velocidades.
- Control de fase.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional.
- APWS: Activa un circuito adicional que eleva a 76 chorros de agua para el lavado.
- HPS EASY: Alarmas funcionales y contadores.
- RED (Excepto AC3-20 NEXT): Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.



AC3 30 NEXT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio (€)
Serie AC3 NEXT						
AC3-20 NEXT	2250 x 840 x h1680	122/135/182	L** + A	108	25,5	45.645,00
AC3-25 NEXT	2850 x 840 x h1680	153/170/230	P6 + L** + A	148	26,4	57.557,00
AC3-30 NEXT	3150 x 840 x h1680	171/190/257	P9 + L** + A	188	28,7	61.440,00
AC3-35 NEXT	3750 x 840 x h1680	203/225/304	P6 + L** + L + A	228	34,6	70.311,00
AC3-40 NEXT	4050 x 840 x h1680	216/240/324	P9 + L** + L + A	268	36,0	73.041,00
AC3-45 NEXT	4300 x 840 x h1680	230/255/344	P11 + L** + L + A	268	42,1	78.433,00

L=Lavado 900 mm, L**= Lavado 1150 mm (Sup/Inf/Lat), A= Aclarado (Multirinse), P6= Prelavado de 600 mm, P9= Prelavado de 900 mm, P11= Prelavado de 1120 mm (Sup/Inf)

Para túneles en ángulo, ver accesorios. Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios



ACCESORIOS

Modelo	Precio(€)	
Túneles de lavado de arrastre de cestas AC3 NEXT		
Antisalpicador de 200 mm, en la salida	887,00	
Suplemento collar para antisalpicador de 200 mm	230,00	
Suplemento collar y ventilador para antisalpicador de 200 mm	1.025,00	
Suplemento para entrada de agua fría	737,00	
CS12: Descalcificador	1.101,00	
Suplemento ángulo: Prelavado lineal de 900 mm a ángulo de 1200x1200 mm	10.945,00	
Suplemento ángulo: prelavado lineal de 1150 mm a ángulo de 1200x1200 mm	9.781,00	
Suplemento ángulo: Aclarado (Multirinse) de 900 mm a ángulo de 1200x1200 mm	11.106,00	
AS6: Túnel de secado 600 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H1960 mm)	7.235,00	
AS8: Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW. Aislamiento reforzado (H2040)	11.912,00	
TC 90: Túnel de secado sobre curva 90° mecanizada de 1000x1000 mm. 6,42 kW	13.018,00	
TC 180: Túnel de secado sobre curva 180° motorizada de 1000x1500 mm. 6,57 kW	17.650,00	
ARC: Túnel de secado con recuperador de calor 800 mm (H2040 mm)	14.216,00	
ARC X (WP7.x): Túnel de secado 800 mm, para WP7.x. Aislamiento reforzado (H2040)	12.673,00	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	5.196,00	
WP7.1L: Bomba de calor, con calentamiento una cuba. Incluye Autotimer (H2090 mm)	19.988,00	
WP7.1R: Bomba de calor, precalentamiento aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	20.714,00	
WP7.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	24.447,00	
WP7.3: Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. (para AC3-35,40 y 45). (H2090 mm)	31.221,00	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	1.901,00	
RAH (Homogenizador abrillantador): Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%	1.025,00	
DHM2+: Módulo prelavado automático con sistema RED incluido	14.458,00	
SC: Desagüe único centralizado	495,00	
Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):		
- Instalación base en 1ª zona	634,00	
- Instalación en el resto de las zonas (precio por zona)	403,00	
Dosificador para sistema sanitizante	899,00	
Dosificador para detergente líquido	899,00	
Dosificador para abrillantador	899,00	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN)	6.590,00	
P-MAX: Módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS	18.041,00	
P-MAX (Mods. P9): Suplemento por módulo de prelavado automático de 1150 mm con brazos DHM y tecnología PWS - Sustituye al P9 de 900 mm.	4.747,00	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	2.057,00	
Tratamiento OSMOSIS	A consultar	

Túneles lavacestas con cinta de arrastre.

Serie ACC 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE ACC

- **Lavado de cestas y contenedores cerrados.**
- Flexible y potente, la serie ACC es específica para el lavado de cestas y de contenedores. Perfecta para quien necesita una solución de lavado extremadamente versátil, para responder a diferentes necesidades y cargas de lavado.
- Ideales para la industria alimentaria, el sector del vino, la panificación, la industria química / farmacéutica y el transporte / logística.
- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y doble pared.
- Dimensiones de instalación compacta.
- Brazos de lavado superiores e inferiores en acero inox, inspeccionables, con inyectores antigoteo estampados en negativo.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Bombas verticales completamente autovaciantes.

- Filtros en todas las cubas en acero inox y filtro en la aspiración de la bomba.
- Panel de mandos electrónico con visualización de la temperatura en el display digital.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- El antisalpicador en la entrada y en la salida del túnel, evita la proyección del agua al exterior. (400 mm cada uno)
- Sistema de transporte idóneo para el lavado de contenedores de 400 x 600 mm, cestas de 500 x 500 mm y cestas de 500 x 600 mm.
- Paso útil de 500 x h430 mm.
- Alimentación 400V/3N-50 Hz



ACC - Brazos de lavado laterales



ACC2C + Sistema de carga de cestas (opcional)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (cestos/h) (400x600 mm)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
Serie ACC - Para cestas perforadas						
ACC2C	1950 x 840 x h1450	100/150	Lavado / Aclarado	80	21,40	A consultar
ACC3C	2550 x 840 x h1450	180/270	P6 - Lavado / Aclarado	80	26,30	A consultar
Serie ACC - Para cestas y contenedores cerrados						
ACC2B	2350 x 840 x h1450	100/150	Lavado* - Aclarado*	80	21,4	A consultar
ACC3B	3250 x 840 x h1450	180/270	P9 - Lavado* - Aclarado*	80	26,3	A consultar

Lavado (Sup-Inf) / Aclarado=Un módulo de 1150 mm, Lavado* (Sup-Inf-Lat)=1150 mm, Aclarado* (PRS)=400 mm, P6 (Sup-Inf)=600 mm, P9 (Sup-Inf)=900 mm.
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Túneles lavacestas ACC		
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
CS12: Descalcificador	A consultar	
AS6: Túnel de secado de 600 mm. 6,42 kW. (H2040 mm)	A consultar	
Suplemento aislamiento reforzado AS6	A consultar	
AS8: Túnel de secado 800 mm. 6,42 kW. (H2040 mm)	A consultar	
Suplemento aislamiento reforzado AS8	A consultar	
RC: Recuperador de calor (H2040 mm)	A consultar	
HPS EASY alarmas funcionales y contadores: Nos informa de la hora de encendido, lavado y aclarado y de los consumos de energía y de agua	A consultar	
EOR: Emergency OverRide (funcionamiento electromecánico de emergencia con llave)	A consultar	
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	A consultar	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
<u>Sistema sanitizante máquina (dosificador no incluido).</u> Instalación base 1ª zona	A consultar	
Giro de cesta (Incompatible con el C-Smart)	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
Dosificador para sistema sanitizante	A consultar	
Dosificador para detergente líquido	A consultar	
Dosificador para abrillantador	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	



PRELAVADO DE LIBRE INSTALACIÓN

DHM LI / ALI



INOX
AISI 304



ECO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- El módulo de prelavado DHM de libre instalación, funciona con potentes chorros de agua que ayudan a eliminar la suciedad de la vajilla, hace más eficaz la acción del módulo de lavado y libera al personal de las operaciones de desbarazo y prelavado manual.
- Construido en acero inox AISI 304.
- Panel de control inferior.
- Puerta aislada.
- Contacto para el final de carrera del túnel de lavado colocado a continuación de este módulo.
- Tres brazos de prelavado superiores y dos brazos inferiores en acero inoxidable.
- Cuba estampada con cantos redondeados.
- Filtros en toda la cuba en acero inoxidable y filtro de protección en la aspiración de la bomba.
- Inverter 1 velocidad (con ajustes de velocidad que dependen de la máquina a la que se añade)
- Autotimer incluido.
- El módulo DHM, es compatible con todos los túneles de arrastre de cestas de Comenda y de otros fabricantes. Posicionado a la entrada del túnel de lavado, para una acción de prelavado automático de la vajilla.
- Un prelavado eficaz de la vajilla, significa: agua más limpia en la cuba, una higiene más profunda en el interior de la zona de lavado y por tanto, mejores resultados.
- La preparación de la vajilla para su entrada al túnel de lavado, es una operación repetitiva y a menudo molesta para el operario.
- El módulo lineal (DHM LI), tiene una longitud de 1150 mm: está dotado de brazos de prelavado superiores e inferiores y de un sistema externo de recuperación de los desperdicios de 200 mm (RED) .
- Está disponible también en configuración en ángulo (DHM ALI) de 1.200x1.200 mm, para aprovechar al máximo el espacio.
- El DHM, asegura un consumo constante de agua controlado proporcional a la carga de 60 litros/hora.
- Altura útil 430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz



DHM LI / ALI



DHM ALI + Mesas rodillos

TRATAMIENTO DE AGUA

Descalcificadores

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La calidad del agua que utiliza en sus actividades es tan importante como la maquinaria, por tanto, la pureza de ese agua es esencial para obtener resultados excepcionales. Por eso, añadir un descalcificador de agua puede ser muy útil para sus actividades.
- Además de una presentación brillante, también ayudan a simplificar sus actividades y a ahorrar en costes de equipos a largo plazo.
- El agua descalcificada, limita la acumulación de cal que puede comprometer el funcionamiento y la vida útil de sus máquinas. El tratamiento de agua no sólo mejora la higiene general y permite que los detergentes funcionen de forma más efectiva, sino también elimina la necesidad de limpiar a mano los vasos, así como la rotura que suele acompañar a esta tarea.
- El agua dura produce depósitos de cal que, con el tiempo, se convierte en un problema para cualquier proceso de trabajo. La acumulación gradual de esta sustancia calcárea, blanca y dura crea obstrucciones en tuberías, tanques y calderas, lo que impide el flujo del agua y la eficacia operativa. Estos depósitos también se convierten en un lugar propicio para la acumulación de bacterias y de suciedad, por lo tanto, no afecta sólo a su equipo, sino también a la calidad del agua. Con sólo añadir un descalcificador de agua, puede mejorar la calidad del agua y prolongar la vida útil de su lavavajillas.
- Lo que no vemos en el agua es lo que puede causar más daño con el paso del tiempo. Las impurezas que contiene el agua incluyen minerales, como el calcio y el magnesio, que producen una calidad «dura» que conduce a la acumulación de cal. La descalcificación del agua implica un proceso conocido como intercambio iónico, que mediante el uso de resinas elimina parcialmente los iones de calcio y magnesio del agua. Una vez que la resina ha agotado su capacidad de capturar los carbonatos de calcio y magnesio, se lava para eliminar los sedimentos y se regenera con agua salada para prepararse para el siguiente ciclo de descalcificación.
- Sólo después de comprobar la dureza de su agua y determinar el tipo de vajilla, cubiertos y cristalería y el volumen medio, le daremos nuestras sugerencias. Generalmente, las prioridades cambian de cliente a cliente, por eso, para nosotros es importante proporcionar una variedad de soluciones.



CS05: Lavavajillas de carga frontal

Red Line, Prime, Hi-Line
y ThermoCare
450 litros en 400 rpm
700 litros en 250 rpm
Dimensiones: 200x400xh480 mm



CS12: Lavautensilios y lavavajillas.

GE, AC2, AC NEXT, LAV y ACC
1200 litros en 400 rpm
1800 litros en 250 rpm
Dimensiones: 245x440xh580 mm



CS08: Lavavajillas de campana

Red Line, Prime, Hi-Line
y ThermoCare
650 litros en 400 rpm
1000 litros en 250 rpm
Dimensiones: 240x435xh480 mm

CS18: Lavavajillas de cinta.

NE1, NE2, NE3 y NG
2200 litros en 400 rpm
3600 litros en 250 rpm
Dimensiones: 320x500xh1080 mm

SISTEMAS DE LAVADO



INOX
AISI 304



ECO

En Frigicoll tenemos un objetivo: diseñar el mejor sistema de lavado para tu negocio. Gracias a nuestra experiencia, desarrollamos soluciones a medida eficientes y fiables.

Te ayudamos a aprovechar al máximo el espacio, automatizando tu sistema de lavado y reduciendo el consumo de agua y energía.

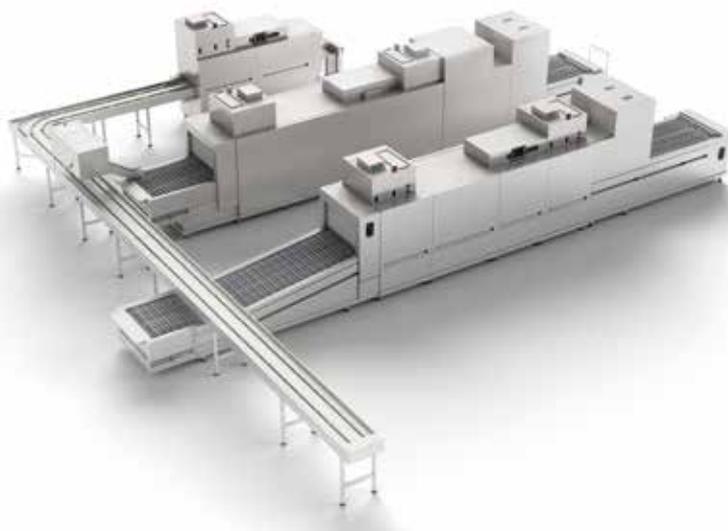
No hay dos instalaciones iguales. Cada sistema de lavado tiene características únicas, por eso estudiamos cada factor en el diseño general.

Una vez evaluamos cada parte de las operaciones, recomendamos una solución global que maximiza eficiencias, flujos logísticos, ergonomía y el respeto al resultado final.

Es una solución completa que es precisamente por qué cada vez más profesionales eligen Frigicoll para su sistema de lavado.



Proyectadas para un hospital, estas dos soluciones nos permiten gestionar un gran número de comidas. Gracias a la **cinta polycord** y nuestro **túnel LVP**, las bandejas y los cubiertos se cargan de forma automática, optimizando el personal en la cocina. La mesa de entrada rebajada del **túnel NE**, permite trabajar de una forma más cómoda.



TRATAMIENTO DE RESIDUOS

La gestión de los residuos orgánicos es un factor crítico en cualquier sistema de lavado.

Frigicoll ofrece la solución para una gestión de residuos alimentarios fiable, compacta y tecnológicamente avanzada.

Los sistemas para el tratamiento de residuos son indispensables ahí donde se generan grandes cantidades de desperdicios alimentarios.

Nuestro sistema reduce el volumen de los residuos en un -80% y por tanto su peso en un -60%.

LA ESTACIÓN COMPACTA TR30, en acero inox, reagrupa en una sola máquina todos los componentes necesarios para triturar y deshidratar los desperdicios alimentarios.

Práctica, flexible y simple de usar, evita la manipulación directa de los residuos que se recogen.

Después que los residuos hayan sido triturados y centrifugados, el líquido a la salida del extractor se dirige al desagüe y la parte sólida se recoge en un bidón con tapa, fácilmente transportable y reutilizable.

VENTAJAS PARA TI:

- Dimensiones compactas.
- Capacidad: 300 kg/h
- La red magnética situada sobre la tapa, evita que los cubiertos se introduzcan en el interior de la moledora.
- Reducción de los consumos: reutiliza el agua durante el ciclo de triturado.
- El display intuitivo facilita cada operación.
- Los residuos alimentarios se cortan directamente en la posición de colocación.



Túneles de lavado de cinta

Serie NE1



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NE1

- Construido en acero inox AISI 304.
- Doble protección térmica.
- Doble sistema de filtros de acero inox: en la superficie de la cuba y en la aspiración de la bomba.
- Sistema economizador de energía en el módulo de aclarado.
- Colector de brazos, extraíble fácilmente. Construido completamente en acero inox.
- Cortinas de separación entre zonas.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y doble pared.
- Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina.
- Brazos laterales de la zona de lavado, regulables orientados hacia la entrada.
- Cinta transportadora de vajilla construida en material tecnopolímero de alta resistencia.
- Dispositivo final de carrera.
- Doble velocidad de avance de cinta.
- Cuadro eléctrico emplazado frontalmente en la zona superior de la máquina, con electrónica DIGIT EOR.
- Cubas con cantos redondeados.
- Paso útil: 620 x h430 mm
- Paso útil XL: 840 x h430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- Dos velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.

Norma DIN10510
en 2ª velocidad:
Capacidad de
producción con 2 minutos
de contacto.



NE 1P6 + ARC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h) DIN10510	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
NE 1	4200 x 890 x h1815	1550	L + A	110	31,9	A consultar
NE 1P6	4800 x 890 x h1815	2150	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	37,4	A consultar
NE 1P9	5100 x 890 x h1815	2450	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	210	40,6	A consultar
Modelos XL						
NE 1XL	4200 x 1110 x h1815	2325	L + A	110	38,9	A consultar
NE 1P6XL	4800 x 1110 x h1815	3225	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	170	46,4	A consultar
NE 1P9XL	5100 x 1110 x h1815	3675	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + A	210	60,6	A consultar

P6=Pre lavado (Sup/Inf) de 600 mm, P9=Pre lavado (Sup/Inf/Lat) de 900 mm, L=Lavado (Sup/Inf/Lat) de 1200 mm, A=Aclarado de 1200 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
CS18: Descalcificador	A consultar	
AS8: Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	A consultar	
AS8 XL: Túnel de secado 800mm sobre mesa. 9kW	A consultar	
ARC8: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
ARC8 XL: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
RC: Recuperador de calor	A consultar	
Suplemento por collar de aspiración de Ø 242mm por la capota (salida/entrada)	A consultar	
PRS: Sistema de aclarado proporcional	A consultar	
APRS: Aclarado automático proporcional: Permite un ahorro del 33%, adaptando el consumo de energía, agua y detergente a la velocidad de avance de la cinta (incluye Autotimer).	A consultar	
HPS EASY: Contador de consumo de agua y electricidad	A consultar	
HPS EASY PLUS: Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	A consultar	
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de estas.	A consultar	
RCD: Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	A consultar	
RAH: Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1)	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE1-P6)	A consultar	
Dosificador para abrillantador (o Dosificador para sistema sanitizante)	A consultar	
Dosificador para detergente líquido	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
RED: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	A consultar	
RED XL: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble (Mods. XL)	A consultar	
DHM2+: Prelavado suplementario automático con filtro RED integrado extraíble frontalmente	A consultar	
DHM2+ XL: Prelavado suplementario automático con filtro RED integrado extraíble frontalmente	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en tres partes	A consultar	
Tratamiento OSMOSIS	A consultar	



Túneles de lavado de cinta

Serie NE2 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NE2

- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y aisladas.
- Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Panel de mandos electrónico DIGIT EOR.
- Filtros de cubas en acero inox.
- Brazos laterales en cada zona de lavado.
- Predisposición eléctrica para los dosificadores de detergente y abrillantador.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Todos los componentes están montados en la parte frontal para facilitar las intervenciones de mantenimiento.
- Paso útil: 620 x h430 mm
- Paso útil XL: 840 x h430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- 3 velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- Autotimer.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- HPS cuentalitros

Esta gama puede llegar a lavar hasta **5950 platos/hora** (**8926 platos/hora** con la version XL)



NE21-P6 + ARC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos x h) DIN10510	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
NE 21-P6	5400 x 890 x h1815	2750	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	39,8	A consultar
NE 21-P9	5700 x 890 x h1815	3050	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	42	A consultar
NE 21-P12	6000 x 890 x h1815	3350	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	43	A consultar
NE 22-P9	6600 x 890 x h1815	3950	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	53,2	A consultar
NE 22-P12	6900 x 890 x h1815	4250	P ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	54,7	A consultar
Modelos XL						
NE 21-P6 XL	5400 x 1110 x h1815	4125	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	184	45,8	A consultar
NE 21-P9 XL	5700 x 1110 x h1815	4575	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	204	48	A consultar
NE 21-P12 XL	6000 x 1110 x h1815	5026	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	224	50	A consultar
NE 22-P9 XL	6600 x 1110 x h1815	5926	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	299	61,7	A consultar
NE 22-P12 XL	6900 x 1110 x h1815	6376	P ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Eco2rinse	319	62,7	A consultar

P6=Prelavado (Sup/Inf) de 600 mm, P9=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 900 mm, P12=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 1200 mm, L=Lavado (Sup/Inf/Lat) de 900 ó 1200 mm, Eco2rinse de 600 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Suplemento para entrada de agua fría	A consultar	
CS18: Descalcificador	A consultar	
ARC8: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
ARC8 XL: Túnel de secado 800mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
T1 ARC: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
T1 ARC XL: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
WP9.2: Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer	A consultar	
WP9.3: Bomba de calor, calentamiento para dos cubas y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer.	A consultar	
ZN4: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
ZN4 XL: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6 XL: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE XL)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
RIB18: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
RIB18 XL: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
DHM2+: Pre-lavado frontal adicional con cajón extraíble (filtro) durante la operación de lavado sin interrupción. Renovación periódica con agua del grifo. La inclusión del DHM proporciona la eliminación de los filtros dobles en el estante de entrada.	A consultar	
DHM2+ XL: Pre-lavado frontal adicional con cajón extraíble (filtro) durante la operación de lavado sin interrupción. Renovación periódica con agua del grifo. La inclusión del DHM proporciona la eliminación de los filtros dobles en el estante de entrada.	A consultar	
VARIO POWER: para cada zona de lavado, regula la presión del agua de los colectores, aumentando o disminuyendo el caudal/presión del agua, en función del tipo de objetos a lavar.	A consultar	
RCD: Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C.	A consultar	
RAH: Homogenizador abrillantador: Se consigue una mezcla homogénea entre el agua y el abrillantador, permitiendo un ahorro de abrillantador del 70%.	A consultar	
HPS EASY PLUS: Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE21) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE22) -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	A consultar	
Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	A consultar	
Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	A consultar	
Dosificador para detergente liquido	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
RED: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble	A consultar	
RED XL: Sistema de filtrado externo en el prelavado, con filtro extraíble - Modelos XL.	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 2 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 3 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 4 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 5 partes	A consultar	



Túneles de lavado de cinta

Serie NE3 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NE3

- Estructura, cuba y panelación en acero inox AISI 304.
- Puertas de inspección con muelles de equilibrado integrados y aisladas.
- Canalización de vapores en toda la longitud de la máquina.
- Brazos de prelavado y lavado en acero inox con agujeros antigoteo estampados en negativo.
- Cubas estampadas con ángulos redondeados.
- Panel de mandos electrónico con autodiagnóstico EOR+HPS EASY.
- Filtros de cubas en acero inox
- Brazos laterales en cada zona de lavado.
- MULTIRINSE: Sistema patentado por Comenda para un ahorro record. Reduce significativamente el consumo de agua, hasta un 75% menos respecto a una solución con aclarado estándar, ya que el agua se reutiliza hasta tres veces.
- Predisposición eléctrica para los dosificadores de detergente y abrillantador.
- Economizador para el funcionamiento del aclarado sólo al paso de las cestas.
- Paso útil: 620 x 430 mm
- Paso útil XL: 840 x 430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz

De serie:

- 3 velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- Autotimer.
- APRS: Gestiona en modo automático el aclarado proporcional.
- EOR: Control electromecánico de emergencia.
- HPS EASY: Alarmas funcionales y contadores.
- APWS: Activa un circuito adicional que eleva a 76 chorros de agua para el lavado.
- RED: Recogedor de desperdicios externo, en el prelavado.
- RAH: Homogenizador abrillantador, ahorro del 70%.
- MULTIRINSE: Ahorro del 50% de agua en el aclarado.



NE 33-P12 + ARC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (platos/h) DIN10510	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia máx (kW)	Precio
NE 31-P6	6200 x 890 x h1815	3050	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	198	38,3	A consultar
NE 31-P9	6500 x 890 x h1815	3350	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	218	40	A consultar
NE 31-P12	6800 x 890 x h1815	3650	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	238	41	A consultar
NE 32-P9	7400 x 890 x h1815	4250	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	308	48,2	A consultar
NE 32-P12	7700 x 890 x h1815	4550	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	328	49,7	A consultar
NE 33-P12	8600 x 890 x h1815	5450	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	428	62,4	A consultar
Modelos XL						
NE 31-P6 XL	6200 x 1100 x h1815	4575	P ₆₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	198	42,3	A consultar
NE 31-P9 XL	6500 x 1100 x h1815	5026	P ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	218	45	A consultar
NE 31-P12 XL	6800 x 1100 x h1815	5476	P ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	238	46	A consultar
NE 32-P9 XL	7400 x 1100 x h1815	6376	P ₉₀₀ + L ₉₀₀ + L ₁₂₀₀ + Multirinse	308	54,2	A consultar
NE 32-P12 XL	7700 x 1100 x h1815	6826	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	328	56,2	A consultar
NE 33-P12 XL	8600 x 1100 x h1815	8176	P ₁₂₀₀ + L ₁₂₀₀ + L ₉₀₀ + L ₉₀₀ + Multirinse	428	70,4	A consultar

P6=Prelavado (Sup/Inf) de 600 mm, P9=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 900 mm, P12=Prelavado (Sup/Inf/Lat) de 1200 mm, L=Lavado (Sup/Inf/Lat) de 900 ó 1200 mm, Multirinse=Aclarado de 900 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Suplemento boiler agua fría	A consultar	
CS18: Descalcificador	A consultar	
AS10: Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	A consultar	
AS10 XL: Túnel de secado 1000mm sobre mesa. 12kW	A consultar	
RC: Recuperador de calor	A consultar	
ARC12: Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
ARC12 XL: Túnel de secado 1200mm sobre mesa. con aspiración de humos integrada. 9kW	A consultar	
T1 ARC: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
T1 ARC XL: Secado frontal con extracción de humos módulo integrado 800 mm. 9kW	A consultar	
WP9.2: Bomba de calor calentamiento una cuba y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
WP9.3: Bomba de calor calentamiento dos cubas y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
ZN4: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
ZN4 XL: Zona neutra de 400mm con puerta	A consultar	
ZN6 XL: Zona neutra de 600mm con puerta	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Entrada adicional de 250mm (mod. NE XL)	A consultar	
Entrada adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE)	A consultar	
Salida adicional por metro (mod. NE XL)	A consultar	
DHM2+: Pre-lavado suplementario automático	A consultar	
DHM2+ XL: Pre-lavado suplementario automático	A consultar	
RIB18: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
RIB18 XL: Módulo inclinado bajo estantería con pulsador de start/stop/emergencia de 1800mm	A consultar	
VARIO POWER: para cada zona de lavado, regula la presión del agua de los colectores, aumentando o disminuyendo el caudal/presión del agua, en función del tipo de objetos a lavar.	A consultar	
HPS EASY PLUS: Sistema HACCP para almacenar el consumo, las temperaturas y las alarmas. Los datos son visibles en la pantalla HPS FÁCIL, extraíble por medio de USB en formato de texto o mediante la conexión a través del PC (RS485, adaptador USB del PC es necesario - RS485).	A consultar	
C-SMART: Interfaz con "Schermo Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
RCD: Rinse Control Device: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C. A consultar en el aclarado	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE31) : -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE32) : -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (NE33) : -excluyendo dispensador de desinfectante, la presión del agua de alimentación min 2 bar-	A consultar	
Sistema sanitizante en el interno de la cuba (por cada zona adicional)	A consultar	
Bomba de refuerzo para desinfectar los tanques internos	A consultar	
Sistema sanitizante de la bomba de lavado	A consultar	
Dosificador para abrillantador (Dosificador para sistema sanitizante)	A consultar	
Dosificador para detergente líquido	A consultar	
Desagüe único centralizado	A consultar	
Voltaje especial	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 2 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 3 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 4 partes	A consultar	
Suplemento por entrega del túnel en 5 partes	A consultar	

Túneles de lavado de bandejas y cubiertos

Serie LAV y LVP



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE LAV - LVP

- Todos los componentes internos y externos están fabricados íntegramente con materiales de primera calidad, inoxidables, resistentes a altas temperaturas e inmunes a la corrosión provocada por los agentes químicos de los detergentes.
- Cada bandeja se somete a un proceso de lavado y aclarado a 85 / 90°C, asegurando así la máxima higiene y la higienización total de la vajilla lavada.
- La posición de las bandejas en la máquina permite una fácil eliminación de eventuales residuos sólidos y un posterior aclarado completo.
- Un sistema de doble filtrado elimina los residuos del agua de lavado, manteniendo la acción detergente más eficaz, además de garantizar un agua más limpia en el depósito.
- El túnel de secado integrado permite eliminar el agua residual de la superficie de la vajilla, dejando las bandejas perfectamente secas y listas para ser apiladas o reutilizadas, sin tener que recurrir al secado manual.
- Panel de control retroiluminado. Simple, intuitivo y con un diseño

elegante, el panel de control superior le permite: intervenir en la máquina con extrema facilidad; ver temperaturas en tiempo real; seleccionar la velocidad deseada según el tipo de carga; controlar el consumo y las horas de funcionamiento.

- Paro de la cinta en presencia de objetos sobre las bandejas.

• LAV - Túneles de lavado de bandejas:

2 velocidades.
Aislamiento reforzado.
Puertas aisladas.
PRS: Sistema de aclarado proporcional.
Secado incluido.
EOR: Control electromecánico de emergencia.

• LVP - Túneles de lavado de bandejas y cubiertos:

1 velocidad
Doble pared.
Doble cinta para cubiertos.
Secado incluido.
EOR: Control electromecánico de emergencia.



LAV-LVP



LVP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción (bandejas/h)	Fases	Dimensiones máx. bandejas (mm)	Potencia máx (kW)	Precio
Serie LAV - Lavado de bandejas						
LAV702	2250 x 840 x h1670	700/1000	Lavado/Aclarado - S900	530x325/400	22	A consultar
LAV1502	2500 x 840 x h1670	1200/1800	Lavado/Aclarado - S1150	530x325/400	32	A consultar
Serie LVP - Lavado de bandejas y cubiertos						
LVP1502	6400 x 1110 x h2000	1200	P6+L900+A600+S1200	570x375	84,01	A consultar
LVP1802	8300 x 1110 x h2000	1800	P6+L900+L900+A600+S1200+S1000	570x375	130,51	A consultar

Lavado/Aclarado=1 Módulo de 1150 mm, S900=Secado de 900 mm, S1150=Secado de 1150 mm
P6=Prelavado de 600 mm, L900=Lavado de 900 mm, A600=Aclarado de 600 mm, S1200=Secado de 1200 mm, S1000=Secado de 1000 mm
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio	
Túneles de lavado de bandejas y cubiertos - LAV / LVP		
WP7.2 (LAV): Bomba de calor, con calentamiento para una cuba y precalentamiento en el aclarado. Incluye Autotimer (H2090 mm)	A consultar	
RC (LAV): Recuperador de calor	A consultar	
C-SMART (LAV): Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
WP9.2 (LVP): Bomba de calor calentamiento una cuba y precalentamiento aclarado. Autotimer automático incluido.	A consultar	
C-SMART (LVP): Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar	
Recuperador magnético de cubiertos	A consultar	
Desmagnetizador para cubiertos para LVP	A consultar	
Cuba recogida de cubiertos para LVP a incluir en el carro CAR1/CAR2	A consultar	
Sistema sanitizante cubas internas (no incluido dosificador sanitizante) - LVP	A consultar	
Suplemento por dosificador de abrillantador (o dosificador para sistema sanitizante) - LVP	A consultar	
Suplemento por dosificador detergente líquido - LVP	A consultar	



Túneles lavacacerolas de cinta

Serie NG 



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SERIE NG

- Construido en acero inox AISI 304.
- Doble velocidad de funcionamiento.
- Pulsadores paro/marcha en la zona de entrada y salida.
- Dispositivo de final de carrera (mecánico o fotocélula).
- Cortinas de separación entre zonas.
- Grandes dimensiones de lavado.
- Doble sistema de filtros en acero inox.
- Bombas de lavado en acero inox.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables.
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- Circuito de maniobra de baja tensión (24 Volts).
- Resistencias fabricadas en "Incoloy 800".
- Motor reductor con fricción.
- Cuba autovaciante.
- Bomba de aclarado (mod NG).
- Amplias puertas para inspección.
- Regulación automática del nivel del agua.
- Cuadro eléctrico emplazado en la zona superior.
- Panel de control funcionamiento electrónico.
- Paso útil NG: 840 x h650 mm
- Paso útil NGR: 840 x h430 mm
- Alimentación 400V/3N-50 Hz.

De serie:

- 2 velocidades
- Doble protección térmica.
- Puertas aisladas.
- VARIO POWER: Colector del lavado con regulación de presión y caudal en los chorros de agua.



NG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Velocidad (m/min)	Fases	Capacidad cuba (litros)	Potencia má x (kW)	Precio
Serie NG						
NG 602	3900 x 1105 x h2020	0,4 / 0,8	L + A	140	47,67	A consultar
NG 902	5200 x 1105 x h2020	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,67	A consultar
NG 1202	6500 x 1105 x h2020	0,8 / 1,6	L + L + L + A	120+130+140	108,67	A consultar
NGR 602	3900 x 1105 x h1800	0,4 / 0,8	L + A	140	47,12	A consultar
NGR 902	5200 x 1105 x h1800	0,6 / 1,2	L + L + A	130+140	79,12	A consultar
NGR 1202	6500 x 1105 x h1800	0,8 / 1,6	L + L + L + A	120+130+140	108,12	A consultar

L=Lavado de 900 mm, A=Aclarado de 600 mm.
Para túneles de funcionamiento a vapor, consultar precios

ACCESORIOS

Modelo	Precio
Túneles de lavado de cinta NG	
Suplemento por secado superior/inferior. 18 kW	A consultar
Ecorinse 600 mm: Módulo adicional al aclarado NG	A consultar
Ecorinse 600 mm: Módulo adicional al aclarado NGR	A consultar
CS18: Descalcificador	A consultar
AS10: Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NG)	A consultar
AS10: Túnel de secado de 1000 mm. 18 kW (NGR)	A consultar
T1: Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NG)	A consultar
T1: Túnel de secado de 800 mm + cuadro eléctrico frontal. 12 kW (NGR)	A consultar
RC: Recuperador de calor	A consultar
ZN4: Zona neutra de 400 mm con puerta doble pared aislada	A consultar
ZN6: Zona neutra de 600 mm con puerta doble pared aislada	A consultar
Suplemento por mesa de entrada de 250 mm (Total 1.250 mm)	A consultar
Suplemento por mesa de salida de 250 mm (Total 1.250 mm)	A consultar
Suplemento por mesa de salida de 500 mm (Total 1.500 mm)	A consultar
Aplicación de collar Diám. 300 mm en antisalpicador	A consultar
Aplicación de collar con ventilador en antisalpicador	A consultar
<u>Sistema sanitizante máquina (no incluido en dosificador):</u> - Instalación base en 1ª zona con bomba aumento de presión	A consultar
- Instalación en el resto de las zonas (también zonas neutras) (precio por zona)	A consultar
Autotimer: Consiste en el paro de las bombas cuando el sistema no contiene cestas, empezando automáticamente con la introducción de éstas	A consultar
C-SMART: Interfaz con "Scherma Touch" y conexión remota (Wifi/cable LAN) - Incluye EOR	A consultar
Desagüe centralizado	A consultar
Autolavado bombas (por cada zona)	A consultar
MWP (Lavado intermedio): Se consigue una regeneración más rápida del agua del prelavado y un ahorro de detergente considerable (sólo máquina con ecorinse)	A consultar
Dosificador para sistema sanitizante	A consultar
Dosificador para abrillantador	A consultar
Dosificador para detergente líquido	A consultar
RCD: Permite mantener constante la presión del agua y la temperatura a 85°C en el aclarado	A consultar
WP9.2: Bomba de calor. Incluye Autotimer	A consultar
Voltaje especial	A consultar
Suplemento por entrega del túnel en dos partes	A consultar



Accesorios Red Line / Prime / Hi-Line

ACCESORIOS

Red line

Prime

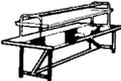
Modelo		Precio (€)
Accesorios RB, RF y RC		
342298	Base con puerta para RF	373,00
660824	Kit patas para base	116,00
770232	Mesa con estante inferior entrada/salida (precio unitario) - RC	290,00
Accesorios PB		
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00
650636	Suplemento brazos de lavado en acero inox	311,00
Accesorios PF		
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	311,00
342298	Base h350 mm con puerta para PF 45	467,00
660829	Kit de patas de elevación (125-165mm) para PF45	145,00
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)	145,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00
Accesorios PC		
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm	363,00
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	311,00
620935	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota no aislada)	176,00
620936	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota aislada)	187,00
685725	Suplemento doble pared en capota	602,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	332,00

HI-LINE

Modelo		Precio (€)
Accesorios HB		
361055	Base h80mm (HB24-34)	202,00
342298	Base h350 mm con puerta para HB 35	506,00
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)	157,00
650636	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	337,00
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox para HB35R	337,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00
Accesorios HF		
686355	Suplemento de brazos de lavado Wris ^o 2 en acero inox	337,00
342298	Base h350 mm con puerta para HF45	506,00
660824	Kit de elevación para base (130/180mm)	157,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00
Accesorios HC		
770232	Mesa con estante inferior Long. 600mm	393,00
770232/XL	Mesa con estante inferior frontal de 800mm	1.034,00
620935	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota no aislada)	191,00
620936	Kit acoplado a mesa de entrada y salida (para mod. con capota aislada)	202,00
685725	Suplemento doble pared en capota	652,00
621149	Predisposición para optimización del consumo energético PCE	360,00

Accesorios generales

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)		
Mesas postacestas para series RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT:			
Longitud 600 mm	936,00		
Longitud 800 mm	1.060,00		
Longitud 1.000 mm	1.239,00		
Longitud 1.200 mm	1.322,00		
Longitud 1.800 mm	2.203,00		
Mesas de prelavado con seno y antisalpicador			
Longitud 1.000 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2)	2.988,00		
Longitud 1.200 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT)	3.070,00		
Longitud 1.800 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2, AC NEXT)	3.979,00		
Mesas de prelavado con seno y antisalpicador y orificio descarga residuos			
Longitud 1.800 mm. (RC, PC, HC, TC, AC2)	4.254,00		
Longitud 1.800 mm. (AC NEXT)	4.337,00		
Mesas de enlace:			
Longitud 600 mm	358,00		
Longitud 800 mm	482,00		
Longitud 1.000 mm	509,00		
Mesa de enlace con fregadero y antisalpicador (L=1.000 mm.) (RC, PC, HC, TC, AC2)	2.988,00		
Mesa carga en ángulo 700 mm. AC2, AC NEXT	2.010,00		
Mesa descarga en ángulo 90° motorizada 700 x 700 mm. AC2, AC NEXT	7.683,00		
Ducha con brazo orientable	1.294,00		
Grupo compacto de recepción y desbarazo (L=1.070 mm.)	2.754,00		
Mesas de recepción y desbarazo:			
Longitud 1.700 mm.	3.731,00		
Longitud 2.200 mm.	4.213,00		
Longitud 2.700 mm.	4.695,00		
Mesas de recepción y desbarazo con portacestas bifrontal:			
Longitud 1.700 mm.	5.301,00		
Longitud 2.200 mm.	6.003,00		
Longitud 2.700 mm.	6.650,00		

Accesorios generales

ACCESORIOS		
Modelo	Precio (€)	
Portacestas de suelo		
Longitud 1.070 mm.	1.432,00	
Longitud 1.570 mm.	2.244,00	
Longitud 2.070 mm.	2.410,00	
Portacestas de pared:		
Longitud 1.070 mm.	1.336,00	
Longitud 1.570 mm.	1.790,00	
Longitud 2.070 mm.	2.038,00	
Plano de trabajo de 600 mm.	509,00	
Plano de desbarazo con descarga de residuos de 850 mm.	551,00	
CAR-1 carro portacestas vasos	633,00	
CAR-2 carro portacestas vasos	427,00	
CAR-3 carro transporte platos	1.542,00	
CAR-8 carro a nivel constante	6.802,00	
Carro de recogida de cubiertos (515x515x635 h)	1.721,00	
Carro desperdicios con ruedas (diámetro 370x600 h) 45 litros.	1.184,00	

Accesorios generales

ACCESORIOS

Modelo	Precio (€)	
ACCESORIOS PARA EL MOVIMIENTO DE CESTAS		
Mesas a rodillos:		
Unidad lineal de 1.000 mm.	2.093,00	
Unidad lineal de 1.500 mm	3.084,00	
Curva a rodillos 90° (1.300x1.300 mm)	5.136,00	
Final de carrera para transportador a rodillos	482,00	
Curvas mecanizadas y motorizadas		
Curva mecanizada 90° (1.000x1.000 mm)	6.058,00	
Curva motorizada 90° (1.000x1.000 mm) 0,15 kW (precisar dirección máquina y si es entrada o salida de la misma)	8.440,00	
Curva motorizada 180° (1.500x1.000 mm) 0,15 kW (precisar dirección máquina y si es entrada o salida de la misma)	10.836,00	
Cintas transportadoras para cestas		
Unidad de salida (500x570x880 mm)	A consultar	
Unidad de llegada (500x570x880 mm)	A consultar	
Curva 90° (952x952xh880 mm)	A consultar	
Unidad lineal de 500 mm.	A consultar	
Unidad lineal de 1.000 mm.	A consultar	
Unidad lineal de 1.500 mm.	A consultar	
Unidad lineal de 2.000 mm.	A consultar	
Sistema de lavado automático de la cinta	A consultar	

Modelo	Precio (€)	
ACCESORIOS PARA EL MOVIMIENTO DE BANDEJAS		
Cinta Polycord		
Unidad de salida Polycord (500 mm.)	A consultar	
Unidad de llegada Polycord con final de carrera (500 mm.)	A consultar	
Unidad de llegada Polycord con descarga automática de bandejas (700 mm.)	A consultar	
Unidad lineal Polycord		
Longitud 1.000 mm.	A consultar	
Longitud 1.500 mm.	A consultar	
Longitud 2.000 mm.	A consultar	
Unidad intermedia Polycord motorizada (1.000 mm)	A consultar	
Curva Polycord a 90° (750x750)	A consultar	

Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

Modelo	Código Comenda	Descripción	Referencia Frigicoll	Precio (€)			
CB	660702	Cesta de diversos objetos 75mm h	21516066	57,00			
CBR1	660217	Cesta de diversos objetos 100mm h	21516130	61,00			
CBR2	660218	Cesta de diversos objetos 150mm h	21516131	68,00			
CBR3	660219	Cesta de diversos objetos 200mm h	21516132	87,00			
CBR4	660220	Cesta de diversos objetos 250mm h	21516133	99,00			
P12/18	660312	Cesta de 12 hondos o 18 platos llanos	21516069	57,00			
P14/14	660313	Cesta de 14 platos de pizza Ø 320 mm	21524239	81,00			
CB2	660314	Cesto básico 500 x 250 mm	21320205	A consultar			
CP2	660616	Cubertería 500 x 250 mm	21331747	A consultar			
B116	660505	Cesta para 16 vasos	Ø 110 - h 65 mm	Ø 110 - h 100 mm	21516423	68,00	
B216	660510	Cesta para 16 vasos	Ø 110 - h 115 mm	Ø 110 - h 150 mm	21516424	77,00	
B316	660511	Cesta para 16 vasos	Ø 110 - h 165 mm	Ø 110 - h 200 mm	21516420	96,00	
B416	660512	Cesta para 16 vasos	Ø 110 - h 215 mm	Ø 110 - h 250 mm	21516421	95,00	
B125	660209	Cesta para 25 vasos	Ø 85 - h 65 mm	Ø 85 - 100 mm	21516115	68,00	
B225	660210	Cesta para 25 vasos	Ø 85 - h 115 mm	Ø 85 - 150 mm	21516116	77,00	
B325	660211	Cesta para 25 vasos	Ø 85 - h 165 mm	Ø 85 - 200 mm	21516124	96,00	
B425	660212	Cesta para 25 vasos	Ø 85 - h 215 mm	Ø 85 - 250 mm	21516125	89,00	
B125I	660236	25 vasos cesta "INCLINADA"	Ø 74 - h. 65 mm	Ø 74 - 100 mm	21331748	152,00	
B225I	660237	25 vasos cesta "INCLINADA"	Ø 74 - h. 115 mm	Ø 74 - 150 mm	21524999	89,00	
B325I	660238	25 vasos cesta "INCLINADA"	Ø 74 - h. 165 mm	Ø 74 - 200 mm	21331749	172,00	
B136	660213	Cesta para 36 vasos	Ø 74 - h 65 mm	Ø 74 - 100 mm	21516126	68,00	
B236	660214	Cesta para 36 vasos	Ø 74 - h 115 mm	Ø 74 - 150 mm	21516117	81,00	
B336	660215	Cesta para 36 vasos	Ø 74 - h 165 mm	Ø 74 - 200 mm	21516127	99,00	
B436	660216	Cesta para 36 vasos	Ø 74 - h 215 mm	Ø 74 - 250 mm	21516128	99,00	
G	660503	Contenedor de cubiertos "godet"		21516059	A consultar		
CP	660504	Cesto plano para cubiertos		21516061	61,00		
CP8	660508	Contenedor de cubiertos 8 lugares		21516134	A consultar		
B116	660505	Cesto de cubiertos para 16 "godets"		21516423	68,00		
CG16	660507	Cesto de cubiertos para 16 "godets"		21516129	116,00		
CT20	660404	Cesta para 20 tazas		21516135	99,00		
CT36	660405	Cesta para 36 tazas		21516070	89,00		
CVA	660403	Cesta para 10 bandejas con alambre plastificado para remontarlas		21516208	89,00		
CVI	660413	Cesta para 7 bandejas con alambre plastificado para remontarlas también adecuado para el modelo PF45		21331679	89,00		
CPV	660410	Cesta para 7 bandejas para capotas y túneles		21516422	57,00		
CVT	660411	Cesta para 5 bandejas térmicas con alambre plastificado para remontarlas		21524346	99,00		
CC8	660412	Cesta para 8 copas		21331750	195,00		
LBI216	520131	Cesta vasos inclinada, con alambre plastificado. 400x400xh180 mm		21524413	A consultar		
LBI230	520134	Cesta vasos inclinada. 500x500xh180 mm		21331751	152,00		

Las cestas universales, higiénicas, apilables y con la mayor gama

Consultar condiciones particulares para cestas portes debidos

Dotación de cestos por modelos	Código Comenda	Código Frigicoll	Descripción
RB23 RB33	660715	*a consultar	1 cesto de 350x350xh120 mm
	520621	*a consultar	1 soporte platos (15 posiciones)
	660519	*a consultar	1 godet con 2 posiciones
RB34	660717	*a consultar	2 cestas de base, 400x400x150
	H15462	*a consultar	1 soporte platos (17 posiciones)
	660519	*a consultar	2 godet con 2 posiciones
RF45-1 RF45-3 RC07	660312	21516069	1 cesta P12/18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	*a consultar	1 contenedor de cubiertos "godet" G
PB24- PB34	660712	*a consultar	2 cestas de base de 400x400 mm
	520621	*a consultar	1 soporte platitos
	660519	*a consultar	2 godet para 2 posiciones G2
PF45	660312	21516069	1 cesta P12/18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
PF46R	660721	*a consultar	Cesta para 24 platos XLP 500x600mm
	660720	*a consultar	Cesta base XLB de 500x600 mm
	H35236	*a consultar	1 rejilla por cesto
	660503	*a consultar	1 contenedor de cubiertos "godet" G
PC07, PC09, PC12	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HB34	660712	*a consultar	2 cestas de bases
	520611	*a consultar	1 inserto de flútes
	520621	*a consultar	1 soporte platitos
	660519	*a consultar	1 godet con 2 posiciones G2
HB35, HF45, TF45	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HC10, HC14, TC10	660312	21516069	2 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660503	21516059	1 recipiente para cubiertos G
HCXL R	660720	*a consultar	1 cesta base XL-B
	660721	*a consultar	1 cesta 24 platos XL-P
	520639	*a consultar	1 cesto/soporte 5 rejillas de 500x600 mm
	660503	21516059	1 contenedor de cubiertos "godet"
PFS90R	660508	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 posiciones
	660720	*a consultar	1 cesta base XLB de 500x600 mm
	660721	*a consultar	1 cesta de 24 platos XLP de 500x600 mm
	H35236	*a consultar	1 rejilla por cesta
GE50RCD	520135	*a consultar	1 soporte rejilla
	H25134	*a consultar	1 contenedor de cubiertos 8 posiciones
GE805	530214	*a consultar	1 soporte para 3 rejillas
	530225	*a consultar	1 soporte para 8 rejillas
GE605, GE655, GE755	530214	*a consultar	1 soporte para 3 rejillas
GE1005, GE1155, GE1255	530214	*a consultar	2 soportes para 3 rejillas
AC2, AC NEXT	660312	21516069	3 cestas P12 / 18
	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660508	21516134	1 recipiente para cubiertos CP8
NE1, NE21, NE31	660702	21516066	1 cesta básica CB
	660508	21516134	2 recipientes para cubiertos CP8
NE22, NE32, NE33	660702	21516066	2 cestas de bases CB
	660508	21516134	2 recipientes para cubiertos CP8
DIVA	660721	*a consultar	1 cesto base platos XLP de 500x600 mm
	660720	*a consultar	1 cesto base XLB de 500x600 mm
	520639	*a consultar	1 cesto/soporte 5 rejillas 500x600 mm