

elettrobar

river 345 346 347 348



River 345



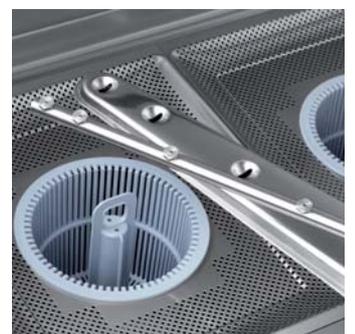
River 346



River 347

Gamma regina di Elettrobar, si articola su quattro modelli full-optionals, due dei quali con ampie dimensioni che permettono di lavare con risultati eccellenti grandi quantità di utensili comunemente utilizzati nei laboratori di pasticcerie, gelaterie, panifici e gastronomie. Tutti i modelli sono full-optionals dotati di serie dello scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico, dosatori brillantante e detergente e boiler atmosferico con pompa di risciacquo. La costruzione è robusta, finalizzata ad una lunga durata, alla massima resistenza alle sollecitazioni ed al contenimento delle emissioni di calore e di

rumore nell'ambiente, grazie alla realizzazione a doppia parete integrale con porta sdoppiata, vasca interamente stampata e filtri integrali inox di superficie. Nei modelli 347 e 348 i bracci di lavaggio e risciacquo sono in acciaio inox. La facilità di utilizzo è esaltata dalla interfaccia con schermo a LCD multicolor e tasti soft-touch ESI che consentono un impiego intuitivo anche a personale con addestramento ridotto o soggetto a frequenti turnover.



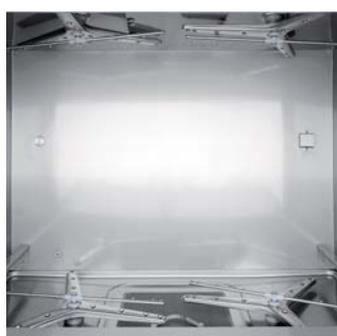


River 348

		River 345	River 346	River 347	River 348
Dimensione cesto	cm	56x63	56x63	70x70	131x70
Luce utile	cm	65	85	85	85
Camera di lavaggio	cm	56x63x65	56x63x85	70x70x85	131x70x85

La facilità di pulizia viene assicurata dalla costruzione della camera di lavaggio priva di tubazioni e spigoli, dalla presenza dei filtri integrali in acciaio inox e dai programmi di autopulizia e scarico automatico di serie.

Per tutti i modelli è disponibile la versione NRG con recuperatore di calore, un efficace sistema per l'abbattimento del vapore ed il recupero del calore residuo.





MISTRAL 242LX	NIAGARA 243	NIAGARA 244	RIVER 345	RIVER 346	RIVER 347	RIVER 348
20	20	20	20	20	20	20
30	30	30	30	30	30	30
60x70x129	72x78x173	72x78x193	72x78x173	72x78x193	85x85x196	147x85x196
			72x78x196	72x78x215	85x85x219	147x85x219
50x60	56x63	56x63	56x63	56x63	70x70	131x70
40,5	65	85	65	85	85	85
41						
GN1/1 (53x32)						
60x40						
60x50x39						
	56x63x65	56x63x85	56x63x65	56x63x85	70x70x85	131x70x85
si	si	si	si	si	si	si
si	si	si	si	si	si	si

23	37	37	37	37	66	131
6	6	6	12	12	12	12
2,1	3	3	3	3	8	10,5
6	6	6	6	6	8	10,5
0,7	1,5	1,5	1,5	1,5	2,7	2x2,7
0,2			0,2	0,2	0,2	0,2
0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
8,8	10,5	10,5	10,5	10,5	18,7	15,9
400/50/3N						
16	20	20	20	20	32	32
1 → 4	2 → 4	2 → 4	1 → 6	1 → 6	1 → 6	1 → 4
15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60	15 → 60

	si	si				
	si	si				
si			si	si	si	si
			si	si	si	si



Avvertenza: I dati di consumo e le prestazioni qui riportate sono riferiti a macchine installate e funzionanti in condizioni ideali, potendo variare in relazione alle condizioni di installazione.
I dati tecnici riportati nel presente catalogo sono da considerarsi indicativi e possono subire modifiche in relazione al continuo sviluppo tecnologico dei nostri prodotti.

elettrobar

The Benefit Makers

Oltre quaranta anni di storia, più di un milione di lavastoviglie industriali prodotte nei nostri due stabilimenti italiani. L'unicità della nostra esperienza sta tutta in questi numeri. Proprio questa esperienza ci permette di sviluppare continuamente prodotti innovativi che offriamo al giusto prezzo ai protagonisti della ristorazione i quali ricavano dal loro utilizzo reali e consistenti benefici per la loro attività: è per questo che noi di Elettrobar non produciamo lavastoviglie, noi siamo i benefit makers.

La nostra azienda è consapevole che le problematiche legate all'ambiente assumono una importanza sempre maggiore e si è attivata da molto tempo per fare la sua parte: abbiamo sviluppato e brevettato tecnologie innovative per ridurre i consumi di acqua energia e detersivo senza ridurre le prestazioni; produciamo seguendo rigide procedure di qualità, certificate ISO 9001:2008, prodotti fatti per durare a lungo anche nelle condizioni di impiego più gravose; costruiamo le vostre lavastoviglie in stabilimenti all'avanguardia sia per quanto riguarda la sicurezza e la tutela dei lavoratori sia per quanto riguarda l'impatto ambientale, come attestato dalla certificazione ISO 14001:2004.

Eurotec Service

La qualità non si esaurisce nella fabbrica ma riguarda l'intero ciclo di vita del prodotto:

EurotecService è la divisione specializzata che gestisce in forma integrata sia le parti di ricambio che le attività di post vendita, con particolare riguardo alla formazione e qualificazione della rete di rivenditori e centri di assistenza che copre in maniera capillare tutto il territorio nazionale.

Fanno capo a questa divisione anche le attività di prevendita, logistica e customer care così da sviluppare in modo profondamente sinergico le attività essenziali per la soddisfazione del cliente.



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

Eurotec s.r.l. - divisione ELETTROBAR

37045 San Pietro di Legnago (VERONA) ITALIA - Tel. 0442 634311 - Fax 0442 629132
e-mail: info_elettrobar@itweurotec.it - www.elettrobar.euroteccgroup.com