

ELFRAMO - TECNOLOGIE PER IL LAVAGGIO

LAVAOGGETTI

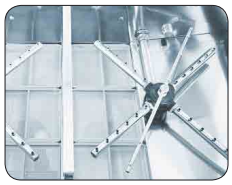
LP 61
LP 61 H
LP 70
LP 130

PER PANIFICAZIONE, MACELLERIE, PASTICCERIE, PESCHERIE, RISTORAZIONE.

- Costruzione integrale in accaio inox AISI 304. Struttura a doppia parete.
- Isolamento termico di serie.
- Isolamento integrale termico e acustico (optianal).
- Apertura sdoppiata e controbilanciata con cesto in acciaio inox estraibile (1).
- Porta inferiore a doppia parete.
- LP 61/ LP 61 H: Vasca imbutita (2).
- LP70/130: Vasca con fondo inclinato ad ampi raccordi (3).
- Camera di lavaggio priva di zone d'ombra.
- Pompa lavaggio con coclea e girantein acciaio inox. Posizionamento verticale autosvuotante per mod. LP70/130 (4)
- Bracci lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox.
- Resistenze vasca e boiler in Incoloy 800.
- Parti elettriche e collegamenti idraulici posti nella parte anteriore
- Termostati elettronici con visualizzazione della temperatura.
- Doppi filtri in vasca (5).
- Predisposizione per il montaggio degli accessori.
- Valvola di non-ritorno (omologata DWGV).
- Dispositivo evacuazione vapori (a richiesta).


(1)


(2)

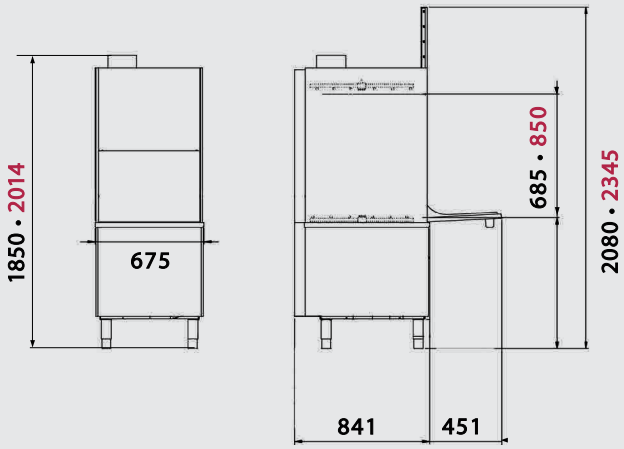

(3)


(4)


(5)



LP 61 LP 61 H



LP 61
LP 70

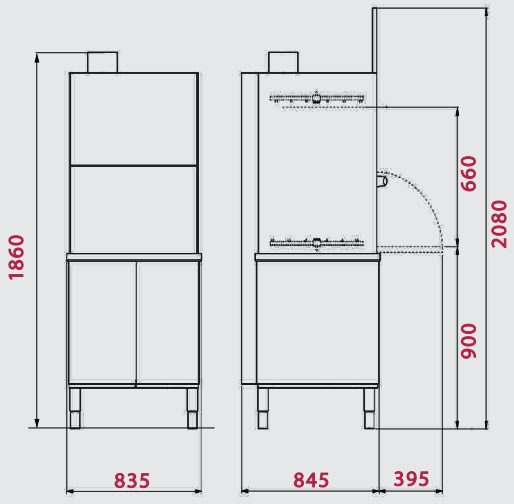


LP 61 H

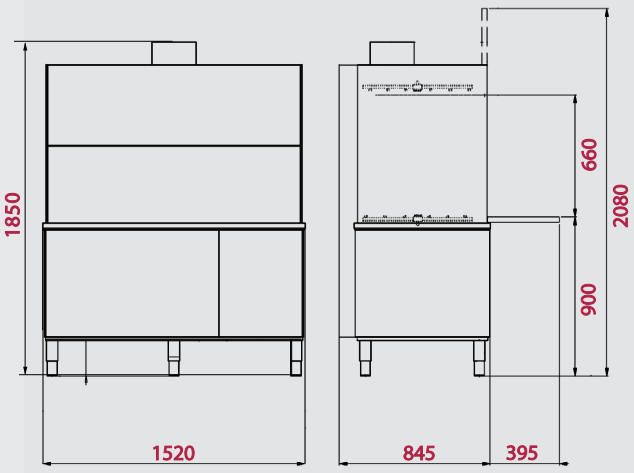


LP 130

LP 70



LP 130



EN

BREAD BAKING, BUTCHERS, CONFECTIONERIES, ICE-CREAM LABS, FISHERIES, CATERING.

- S/s construction in AISI 304, including frame. Integral double-skinned insulation.
- Thermal insulation as standard.
- Integrated thermal and acoustic insulation (optional).
- Counterbalanced split door, with double-skinned lower section; s/s extractable tray (1).
- Front door with doulbe-skinned insulation.
- LP 61/ LP 61 H: Stretch-formed tank (2).
- L70/130: Tank with sloped bottom and large diameter connections (3).
- Wash area with no “shadow” zones.
- S/s pump housing and impeller. In the LP70/130 the pump is installed vertically and is self-draining (4).
- S/s wash and rinse arms.
- Boiler and tank heating elements in Incoloy 800.
- Front location of all electrical components and hydraulic connections, for easy access.
- Electronic thermostats with temperature display.
- Double filters in the tank (5).
- Ready for the installation of accessories.
- Anti-return valve.
- Steam extraction device (on demande).

F

POUR BOULANGERIES, BOUCHERIES, PATISSERIES, GLACIERS, PIOSSONNERIES, RESTAURANTS.

- Construction intégrale en acier inox AISI 304. Double parol.
- Isolation thermique en standard.
- Isolation intégré thermique et acoustique (en option)
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible (1).
- Porte inférieure à double paroi.
- LP 61/ LP 61 H: cuve emboutie (2)
- LP70/130: cuve avec fond incliné et arrondi (3).
- Chambre de lavage sans zone d’ombre.
- Pompe de lavage avec escargot et helice en acier inox. Position verticale autovidangeable pour mod. LP70/130 (4).
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox.
- Résistance cuve et surchauffeur en Incoloy 800.
- Parties élèctriques et raccordements hydrauliques positionnées dans la zone frontale.
- Thermostats électroniques avec affichage de la température.
- Double filtres dans la cuve (5).
- Prédisposition pour l’installation des équipements supplémentaires.
- Vanne anti-retour.
- Extracteur de buées (sur demande)

D

FÜR GROSSKÜCHEN, GARKÜCHEN, METZGEREIEN, KONDITOREIEN, EISDIELEN.

- Konstruktion ganz aus Edelstahl AISI 304. Doppelwandige Struktur.
- Serienmäßige Wärmedämmung.
- Komplette akustische isolierung (optional).
- Geteile und balancierte Frontladetür, herausnehmbarer Korb aus Edelstahl (1).
- Untere Tür doppelwandig.
- LP 61/ LP 61 H: trichterförmige Innenwanne (2).
- LP70/130: Innenwanne mit schräg angelegtem Boden and grosszügigen Abflüssen (3).
- Spülkammer ohne Schattenwinkel.
- Drehende Umwälzspülpumpe aus Edestahl in vertikaler Position. Salbstentleerend für das Modell LP70/130 (4).
- Drehende Spül-und Nachspülflügel aus Edelstahl.
- Tank-und Boilerwiderstände aus Incoloy 800.
- Elektrokomponent und Hydraulikanschlüsse an der Vorderseite um Wartungsarbeiten zu vereinfachen.
- Elektronische Thermostate mit Temperaturanzeige.
- Doppelte Filter im Tank (5).
- Vorbereitet für den Einbau von Zubehör.
- Antirücklaufventil.
- Dampfabzugseinheit (auf Anfrage).

ES

IDONEO PARA PANADERIAS, PASTELERIAS, HELADERIAS, CARNICERIAS, PESCADERIAS Y RESTAURANTES.

- Construido totalmente en acero inoxdable AISI 304. Estructura de doble pared.
- Aislamiento térmico de serie.
- Aislamiento térmico y acústico integrado (opcional).
- Doble apertura con contrapeso y cesto en acero inox extraible (1).
- Puerta inferior con doble pared
- LP 61/ LP 61 H: cuba embutida (2).
- LP70/130: cuba con fondo inclinado y una inmejorable limpieza (3).
- Recinto del lavado sin zonas muertas.
- La bomba de lavado y aclarado rotativos y en acero inox. Su posición es vertical y efectua autovaciado en cada ciclo de lavado para LP70/130 (4).
- Brazos de lavado y aclarado rotativos y en acero inox.
- Resistenza de cuba y del calderin en Incoloy 800.
- Parte electrica y conexiones situadas en la parte trasera de la maquina.
- Termostatos electrónicos con visualización de la temperatura.
- Doble filtro en la cuba (5).
- Predisposición para el montaje de los accesorios.
- Valvula anti-retorno.
- Dispositivo evacuación vapores con condensación humedad (bajo pedido).

DATI TECNICI - TECHNICAL CHARACTERISTICS CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - DATOS TECNICOS		LP 61	LP 61 H	LP 70	LP 130
Peso netto - Net Weight - Poids net - Nettogewicht - Peso Neto	(kg)	170	180	171	275
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier Korbmasse - Dimensiones cesta	(mm)	550 x 700		700 x 700	700 x 1385
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer - Duración del ciclo de lavado	(sec)	120 / 240 / 360”			
Tensione di alimentazione - Std input voltage - Tension d’alimentation - Stromspannung - Tensión de alimentación	(V)	400/3N~50Hz			
A richiesta - Optional - À la demande - Auf Anfrage - Bajo pedido	(V)	230/3			
Max potenza assorbita - Max absorbed power - Puissance absorbée max Max Leistungsaufnahme - Maxima Potencia Absorbida	(kW)	10,5 kW	11,3 kW	12,8 kW	25,6 kW * 6 kW+51 kg Vap./h
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump - Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe - Potencia Bomba de Lavado	(kW)	2,2	3	3	3+3
Potenza pompa aumento pressione - Power of booster pump - Puissance pompe de rinçage - Leistung der Nachspülung - Potencia bomba aumento présion	(kW)	0,37			
Potenza resistenza boiler - Power of boiler - Puissance résistance surchauffeur Heizelemente Boiler - Potencia de Resistencias en Boiler	(kW)	8,3 kW	8,3 kW	9,8 kW	19,6 kW * 34 kg Vap./h
Potenza resistenza vasca - Power of tank heating elements - Puissance résistance cuve - Heizelemente Becken - Potencia de Resistencias en Cuba	(kW)	5,2 kW	5,2 kW	9,8 kW	9,8 kW * 17 kg Vap./h
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank - Capacité surchauffeur/cuve Fassungsvermögen Boiler/Becken - Capacidad de Boiler/Cuba	(l)	8 / 60	8 / 60	8 / 90	14/150
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption - Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung - Consumo de agua de aclarado (2 bar)	(l)	5	5	7	8
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d’alimentation - Wasserzulauf - Alimentación del agua (min.)	(°C)	45	45	55	35
Alimentazione a vapore - Steam powered - Alimentation à vapeur Dampfbetrieb - Alimentación de vapor	(bar)	-	-	-	0,5... 2

DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG	LP 61	LP 61 H	LP 70	LP 130
Cestello inox • S/s basket • Paniers inox • Korb aus Edlestahl • Cesta inox			1	
Inserto vassoi 4 posti • Tray insert 4 places • Insert plateaux 4 places • Tabletteinsatz 4 Plätze • Cesta para bandejas 4 piecas			1	
Isolamento termoacustico integrale • Complete heat/acoustic insulation • Isolation thermique et acoustique complète • Komplette Wärme- und Geräuschisolierung • Aislamiento térmico y acústico integral			●	●
Dosatore brillantante • Rinse aid doser • Doseur pour produit de rinçage • Glanzspülmitteldosiergerät • Dosificador para abrillantador	●	●	●	●
Dosatore Detersivo • Detergent dosing device • Doseur de produit lessiviel • Spülmitteldosiergerät • Dosificador para detergente	●	●	●	●
Pompa scarico • Drain pump • Pompe de vidange • Laugenpumpe • Bomba de descarga	●	●	●	●

● = **Di serie - Standard Equipment - Dotation - Ausstattung - Incluido**
● = **A richiesta - On request - Sur demande - Auf Anfrage - A pedido**

SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2015

Dati indicativi: la ditta costruttrice si riserva di apportare modifi che senza preavviso. The above data is only aproximative. Elframo S.p.A. reserves the right to alter its design and specifi cation without notice. Les caractéristiques techniques sont indicatives et peuvent être modifi ées sans préavis.
Unverbindliche technische Daten: der Hersteller behält sich Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor.
Los datos son orientativos: la empresa fabricante se reserva el derecho de efectuar cambios sin previo aviso.

DA 50 ANNI CREIAMO MACCHINARI

PER IL VOSTRO SUCCESSO!

FOR 50 YEARS WE HAVE BEEN CREATING AND MANUFACTURING MACHINES

FOR YOUR SUCCESS!

DEPUIS 50 ANS NOUS CREONS ET PRODUISONS DES MACHINES

POUR VOTRE SUCCES!

SEIT 50 JAHREN STELLEN WIR MASCHINEN

FÜR IHREN ERFOLG HER!

¡DESDE 50 AÑOS PRODUCIMOS MÁQUINAS

PARA SU ÉXITO!







01/2018

WWW.ELFRAMO.IT

ELFRAMO S.p.A.
Sede/Headquarter/Siège/Firmensitz/Oficina principal: via A.Verga, 24/26/28
Sede secondaria/Secondary offices/Siège Sècondarie/Betriebssitz/Oficina secundaria: via Cavalli, 40
24127 BERGAMO
Tel. +39 035/4548111 - Fax +39 035/4548150
elframo@elframo.it - www.elframo.it