



- | | | | |
|------------------------------|------------|---|-------------------------------------|
| SILANOS
QUALITY MADE EASY | ANTAR | Valentine's® | Panasonic |
| VAC-STAR★ | INDUCS® | AFINOX | BREMA®
Ice Makers |
| INOXTREND | PizzaGroup | BERTO'S®
the best catering equipment | ROMAGSA
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA |

SERIE
SECURA

Lavavajillas

INDICE A060
TERMODESINFECCIÓN
85 °C · 30 Segundos

Av. del Mediterráneo, 2 · Polígono Industrial Pinetons · 08291 RIPOLLET (Barcelona)

Tel. 93 594 60 28 · Fax 93 580 16 11 · romagsa@romagsa.com

romagsa.com

SERIE SECURA

INDICE Ao60
TERMODESINFECCIÓN
85 °C · 30 Segundos

*Bienvenidos a la nueva era
del lavado profesional.*

SECURA Ao60
*abate la carga bacteriana
en solo 120 segundos.*

Garantiza un grado de desinfección equivalente al 90% de la carga bacteriana ref. norma EN15883 (DESINFECCION EN LAVADO).

Sistema de lavado conforme con DIN10512 Alemania.

Lavado a 65°C.

Aclarado 85°C hasta 30 segundos.

Cuatro programas de lavado configurados para lavado y desinfección.

El HACCP cumple con un registro de la cantidad de ciclos diarios y totales realizados.

Por sus características permite lavar y **desinfectar** la vajilla en **bares, restaurantes, residencias de ancianos, hospitales, escuelas**, así como instrumentos no críticos en **hospitales y residencias**.

Acceda a
Más información
características,
manuales y
documentación técnica
de nuestros lavavajillas



CICLOS LAVADO



HIGIENIZACIÓN REF. DIN10512

- Ciclo 90 seg. 55°C, 85°C x 13 seg.
- Ciclo 120 seg. 55°C, 85°C x 13 seg.



TERMODESINFECCIÓN REF. EN15883

- Ciclo 120 seg. 65°C, 85°C x 30 seg.
- Ciclo 180 seg. 65°C, 85°C x 30 seg.



CICLO INTENSIVO H

- Ciclo secuencial de 14 min. compuesto de:
Prelavado - Remojo - Preaclarado -
Lavado 65°C - Desagüe aclarado
85°C x 30 seg. - Autolavado -
Desagüe final.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	SECURA Ao60
Dimensiones (mm)	604 x 633 x 838
Dimensiones Cesta (mm)	500 x 500
Potencia Total (kw)	6,55
Puerta (H) útil (mm)	375
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	6
Resistencia cuba (kw)	2
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,55 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30° / 200-400 kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	11 l. / 7'5 l. / 5'5 l.
Capacidad cesta platos	18
Descalcificador incorporado	Opcional
Bomba de desagüe	SI



Panel Serie SECURA

HIGIENE

- Circuito separado de lavado y aclarado que impide la contaminación entre el agua de lavado y el aclarado.
- Sistema de descalcificador integrado con resinas de intercambio iónico.
- Doble filtro extraíble en la cuba.
- Cuba completamente moldeada con esquinas redondeadas y fondo inclinado hacia los filtros.
- Guías de cesta estampadas con esquinas redondeadas.
- Puerta y máquina construidas con doble pared en acero inoxidable AISI 304.

CONSTRUCCION PROFESIONAL

- Estructura y componentes diseñados para un uso intensivo.
- Panel de control electrónico con pantalla TFT de 45x60 mm, en color de alta resolución con visualización directa de temperaturas, fases de procesamiento y eventuales anomalías.
- Dos niveles de menú: un menú para el operador y otro para el técnico protegido por código.
- Dispensador de abrillantador y detergente peristáltico ajustable desde el panel de control.
- Sistema STAND-BY para ahorro de energía.
- Sistema SOFT START con arranque progresivo de la bomba de lavado.
- Sistema de aclarado HY-NRG a través del break tank, la bomba de aumento de presión y el calderín aislado mantienen constante tanto la temperatura como la presión del agua utilizada en el aclarado.
- Puerta contrabalaceada para uso ergonómico.
- Brazos de lavado y aclarado rotativos e independientes en acero inoxidable.