LAVEUSES PLATEAUX & COUVERTS

LAP / LAP-DN

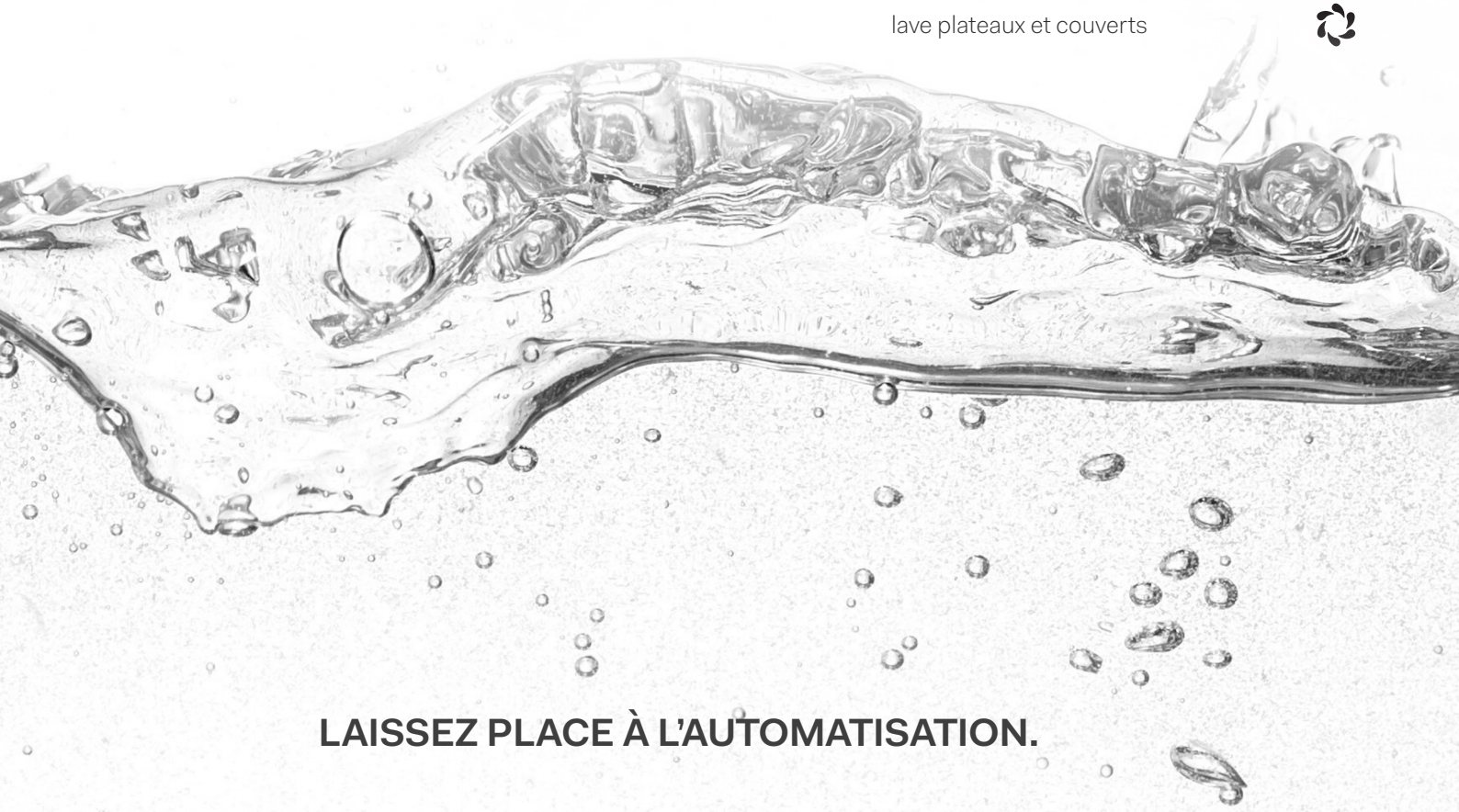
Sur mesure selon vos exigences.





COMENDA





LAISSEZ PLACE À L'AUTOMATISATION.

Les lignes LAP et LAP-DN de Comenda allient une productivité élevée, une hygiène maximale et de faibles coûts de gestion.
Ils constituent la synthèse parfaite entre recherche avancée, capacité de conception et spécialisation technique.

Fiabilité maximale du produit et besoin de maintenance minimal : les composants sont idéalement positionnés pour faciliter l'accès sont facilement remplaçables.

Pour Comenda, un service d'assistance technique efficace commence dès la conception !

LAP - LAVE PLATEAUX

Les grandes quantités ne nous font pas peur. Choisissez la configuration parfaite pour vos besoins. Les 3 modèles de la gamme LAP sont prêts à relever tous les défis du lavage.

de **700** à **1250** plateaux / h



LAVE PLATEAUX - LAP 12

- Poutre d'entrée 1000 mm
- Lavage et rinçage - 1150 mm
- Séchage - 900 mm

de **1200** à **1800** plateaux / h



LAVE PLATEAUX - LAP 18

- Poutre d'entrée 1000 mm
- Lavage et rinçage - 1150 mm
- Séchage - 1150 mm

de **1800** à **2200** plateaux / h

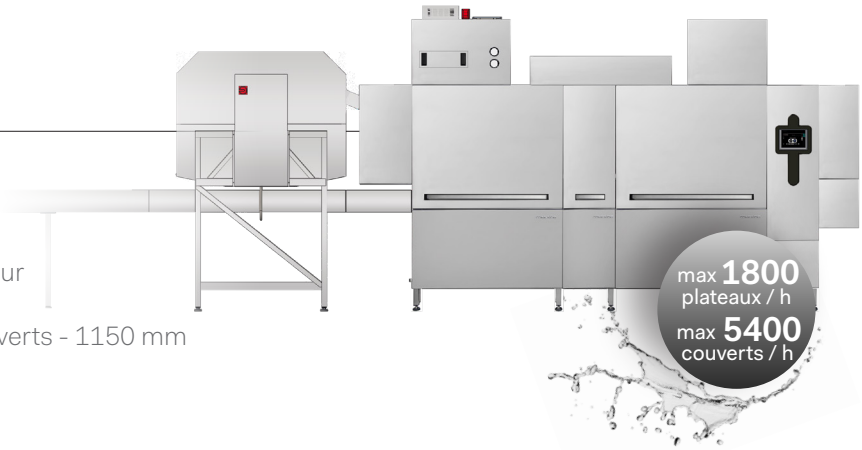


LAVE PLATEAUX - LAP 22

- Poutre d'entrée 1000 mm
- Lavage - 1150 mm
- Rinçage et séchage - 900 mm
- Séchage - 1150 mm

LAP DN - LAVE PLATEAUX & COUVERTS

Découvrez l'innovant modèle de lave-plateaux et couverts à double piste superposée. Il permet de laver et sécher plateaux et couverts en même temps de manière totalement automatisée : de l'entrée de la machine avec un extracteur de couverts magnétique, jusqu'à la sortie avec un système de déchargement automatique des plateaux et un espace de spécialement dédié aux couverts.



LAVE PLATEAUX & COUVERTS- LAP 18 DN

- Table d'entée de 2000 mm avec extracteur magnétique de couverts
- Lavage plateaux/couverts et rinçage couverts - 1150 mm
- Rinçage plateaux - 400 mm
- Séchage plateaux - 1150 mm
- Séchage couverts - 600 mm

ZONES D'ACTIVITÉS

Idéale pour:

RESTAURATION COLLECTIVE



HOPITAUX & MAISONS DE SANTÉ



ECOLES, CANTINES & UNIVERSITÉS



Avec la série **LAP** vous pouvez laver **jusqu'à 2.200 plateaux/h!**

CARACTÉRISTIQUES

ROBUSTESSE

- Structure **double paroi** pour une isolation thermo-acoustique complète
- **Cuve et panneaux** en acer inox AISI 304
- **Portes d'inspection** double paroi avec ressorts intégrés et système de sécurité
- Système d'avancement des plateaux **à l'aide de polycord double** - diamètre 12 mm







HYGIÈNE

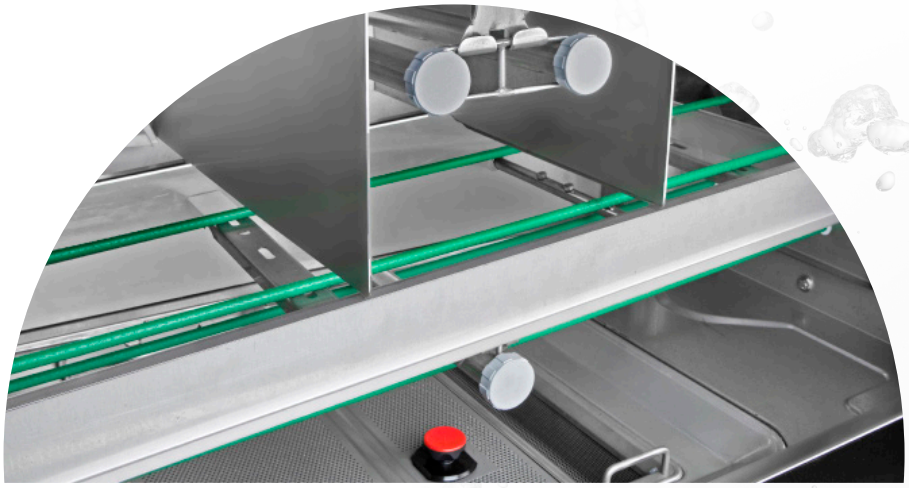
- **Collecteurs de lavage supérieur et inférieur acier inox** inspectables avec buses anti-gouttes imprimées en négtif
- Collecteurs de rinçage supérieur et inférieur en acier inox avec buses inspectables
- Cuves imprimées avec **bords arrondis**
- **Pompes verticales auto-vidangeables**
- **Joint bavette de porte** pour faciliter le nettoyage interne
- **Filtres en acier inox sur toute la superficie de la cuve** et filtre sur l'aspiration des pompes.



FLEXIBILITÉ

- **Controleur de phase :** il permet de vérifier lors de l'installation si la rotation des moteurs triphasés est correcte
- **Panneau de commande rétroéclairé à hauteur des yeux**
- Deux vitesses
- Circuit de commande de 24V
- Prédispositions électriques pour le branchement des doseurs
- **Compteur d'eau digital** avec consommation totale d'eau de rinçage et temps d'allumage de la machine
- **Prédispositions pour transport externe:** permet de s'adapter et de connecter des systèmes de transport de plateaux externes
- Mécanisme à moteur unique entraîné par un variateur **à deux vitesses**
- Système de contrôle de l'avancement du tapis avec limiteur de couple mécanique
- Portes battantes (option)





DURABILITÉ

- **Autotimer:** cette technologie de série pour tous Modèles LAP et LAP DN permet d'économiser de l'énergie, de l'eau et du détergent en arrêtant les pompes en l'absence de vaisselle
- **PRS:** cette technologie permet de gérer la consommation d'eau en fonction de la vitesse d'avancement du tapis, actionnant les bras supplémentaires uniquement en deuxième vitesse - cela permet de réaliser des économies d'eau, d'énergie et de détergent allant jusqu'à 33%

LAP - LE PROCESSUS DE LAVAGE

LAVAGE ET RINÇAGE

L'eau, mélangée au détergent, provenant de 2 bras supérieurs et d'1 bras inférieur*, atteint tous les points de la surface du plateaux sans aucune zone d'ombre, éliminant ainsi la saleté. Par la suite, l'eau à haute température, provenant des bras de rinçage - 2 supérieurs et 1 inférieur - élimine toute trace de détergent sur la surface des plateaux.

* 4 supérieurs et 1 inférieur pour le modèle LAP 22

TAPIS DE TRANSPORT EN POLYCORD

Les tapis de transport automatique des plateaux **sont pratiques, hygiéniques et garantissent un mouvement fluide et synchronisé aux opérateurs.** Disponible avec des tailles et des configurations complètement sur mesure, ils s'intègrent parfaitement au design de votre laverie.
Ils permettent **un transport entièrement automatisé des plateaux,** de la salle de restauration jusqu'à la zone de lavage.
Peu importe la distance, nous concevons le système de transport parfait pour vos besoins.



SÉCHAGE

Un système de lames d'air projetées sur les surfaces supérieures et inférieures sèche complétement les plateaux, permettant leur réutilisation ou leur stockage immédiat.

- **LAP 12 - tunnel de séchage de 900 mm:**
  + 2 bras de soufflage supérieurs en acier inox
  2 bras de soufflage inférieurs en acier inox

- **LAP 18 - tunnel de séchage de 1150 mm:**
  + 3 bras de soufflage supérieurs en acier inox
  3 bras de soufflage inférieurs en acier inox

- **LAP 22 - tunnel de séchage de 900 mm:**
  + 1 bras de soufflage supérieur en acier inox
  1 bras de soufflage inférieur en acier inox

  - tunnel de séchage de 1150 mm:
  + 3 bras de soufflage supérieurs en acier inox
  3 bras de soufflage inférieurs en acier inox



ACCUMULATEUR DE PLATEAUX

Positionné à la sortie de la laveuse, notre système d'accumulation sort lorsque cela est nécessaire, par exemple lors du remplacement du chariot, vous **permettant de recevoir jusqu'à un maximum de 5 plateaux en attente d'un nouveau chariot**. Cette solution garantit un flux opérationnel continu et fluide sans interruption, améliorant l'efficacité pendant les opérations de lavage. **En présence de chariot, l'accumulateur reste complètement intégré à la machine sans augmenter l'encombrement.**

SYSTÈME D'AVANCEMENT DES PLATEAUX

Le système d'avancement des plateaux à l'intérieur des modules de la machine est automatique et incliné. L'inclinaison du tapis garantit un égouttement naturel des plateaux, réduisant ainsi la contamination de l'eau entre les différentes zones de la machine.

Processus de lavage
en vidéo

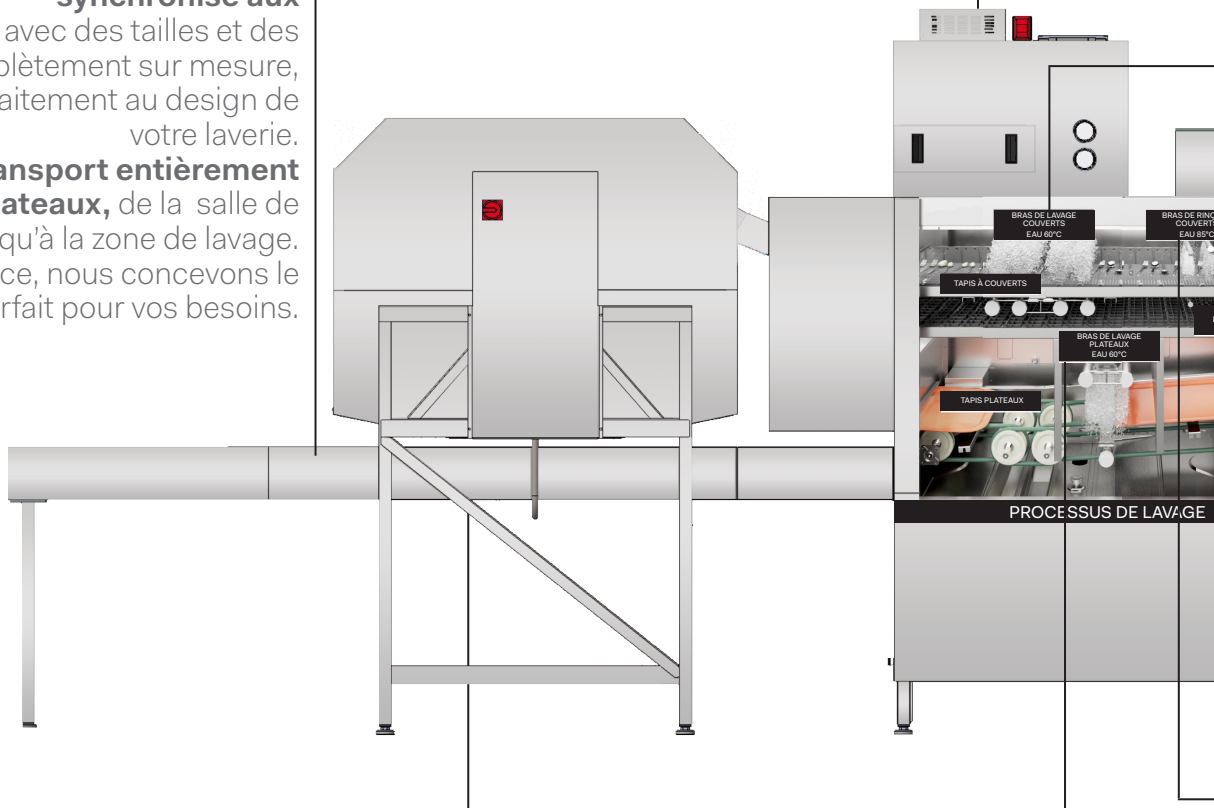
LAP 18 DN - LE PROCESSUS DE LAVAGE

TAPIS DE TRANSPORT EN POLYCORD

Les tapis de transport automatique des plateaux **sont pratiques, hygiéniques et garantissent un mouvement fluide et synchronisé aux opérateurs.** Disponible avec des tailles et des configurations complètement sur mesure, ils s'intègrent parfaitement au design de votre laverie.
Ils permettent **un transport entièrement automatisé des plateaux,** de la salle de restauration jusqu'à la zone de lavage. Peu importe la distance, nous concevons le système de transport parfait pour vos besoins.

POMPE À CHALEUR

Elle contribue à créer un environnement de travail plus sain en absorbant les buées émises par la machine et en rafraîchissant l'air rejeté dans la pièce.



RECUPÉRATEUR MAGNÉTIQUE DE COUVERTS

Positionné à l'entrée de la machine, il permet de récupérer automatiquement les couverts présents sur les plateaux. Ces derniers sont attirés vers l' aimant et transporté jusqu'à un emplacement dédié à l'intérieur du lave vaisselle

LAVAGE DES PLATEAUX

L'eau mélangée au détergent provenant des 2 bras de lavage supérieurs et d'un bras inférieur atteint chaque point de la surface des plateaux, sans aucune zone d'ombre, éliminant ainsi la saleté.

LAVAGE DES COUVERTS

L'eau mélangée au détergent provenant des 4 bras de lavage supérieurs et des 4 bras inférieurs garantit une élimination complète de la saleté sur les surfaces des couverts transportés automatiquement à travers les modules de la machine dans un espace dédié.

SÉCHAGE DES COUVERTS

Grâce à une batterie de résistances, l'air est chauffé et soufflé sur les couverts grâce à une double lame d'air.

SÉCHAGE DES PLATEAUX

Un système de lames d'air projetées sur les surfaces supérieures et inférieures des plateaux permet un séchage complet des objets traités afin de les réutiliser ou de les stocker immédiat.



ACCUMULATEUR DE PLATEAUX

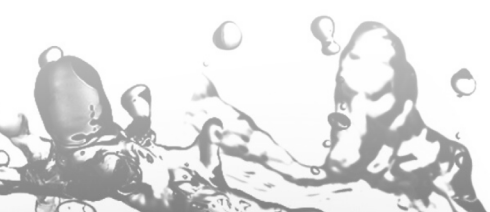
Positionné à la sortie des modèles lave-plateaux, notre système d'accumulation sort lorsque cela est nécessaire, par exemple lors du remplacement du chariot, vous **permettant de recevoir jusqu'à un maximum 5 plateaux en attente d'un nouveau chariot**. Cette solution garantit un flux opérationnel continu et fluide sans interruption, améliorant l'efficacité pendant les opérations de lavage. **En présence de chariot, l'accumulateur reste complètement intégré à la machine sans augmenter l'encombrement.**

RINÇAGE DES COUVERTS

À l'intérieur du même module l'eau à haute température provenant d'un bras de rinçage supérieur (deux bras en cas d'activation du PRS) et d'un bras inférieur élimine toute trace de détergent sur les couverts.

RINÇAGE PLATEAUX

L' eau à haute température provenant d'un bras de rinçage supérieur (deux bras en cas d'activation du PRS) et d'un bras inférieur élimine toute trace de détergent sur la surface des plateaux.



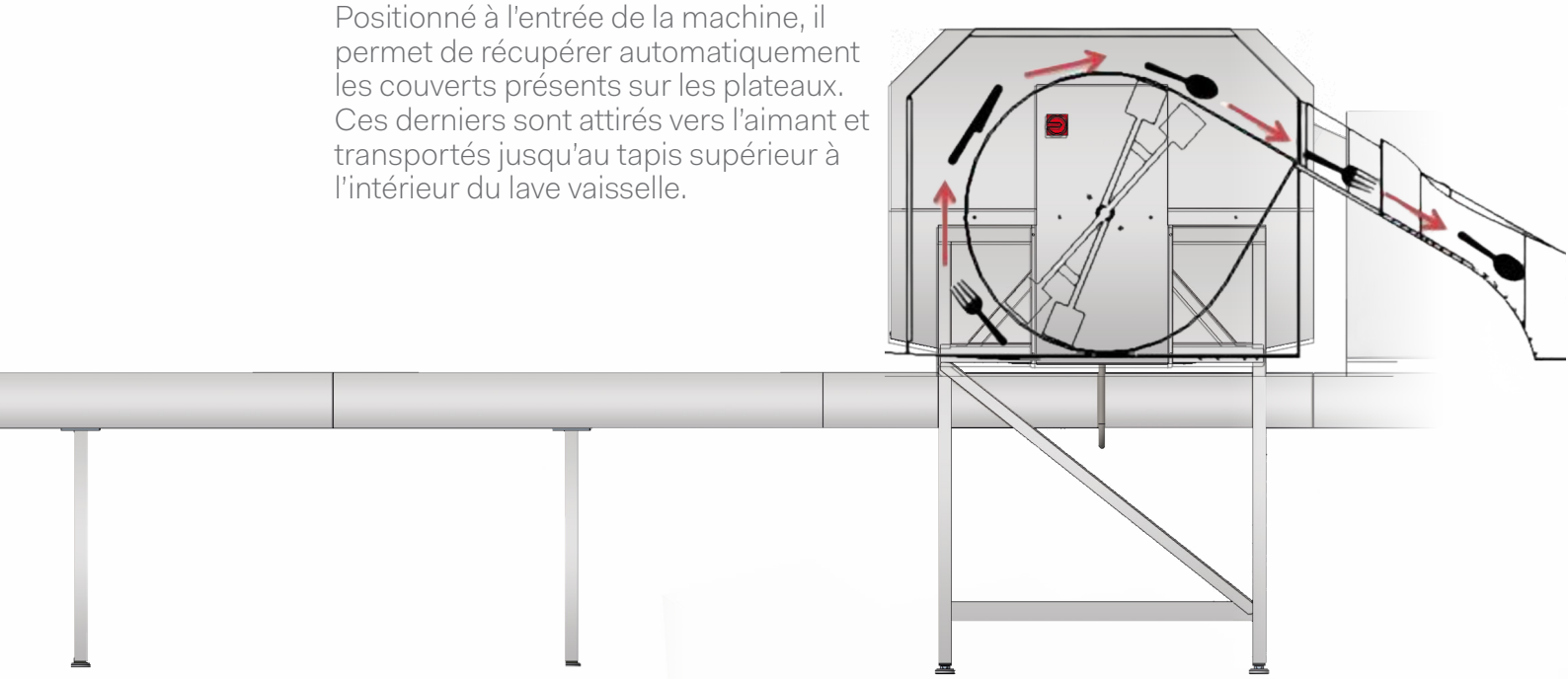


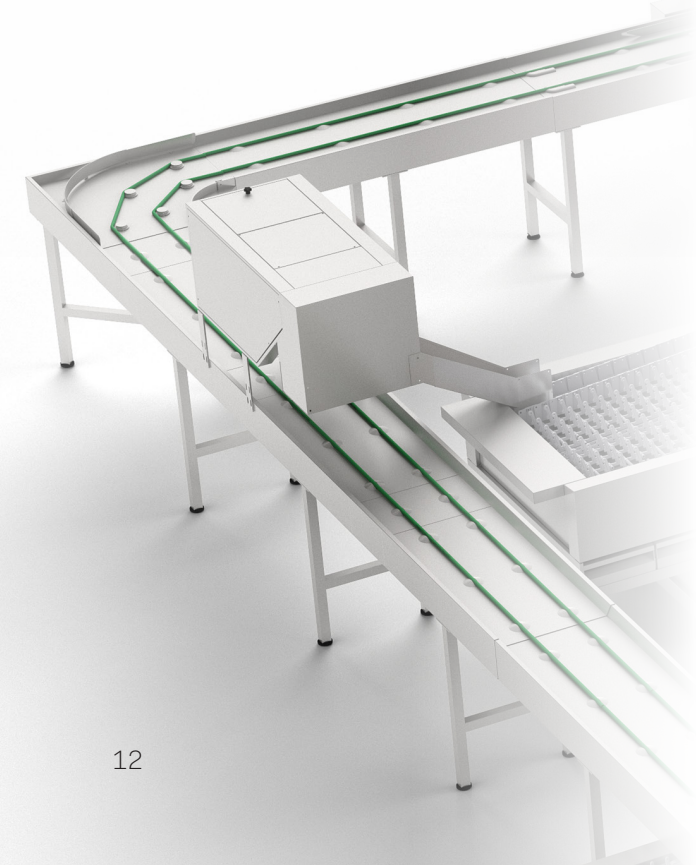
COMPLÉTEZ VOTRE LAVEUSE

DE SÉRIE pour LAP 18 DN

RÉCUPÉRATEUR MAGNÉTIQUE DE COUVERTS

Positionné à l'entrée de la machine, il permet de récupérer automatiquement les couverts présents sur les plateaux. Ces derniers sont attirés vers l'aimant et transportés jusqu'au tapis supérieur à l'intérieur du lave vaisselle.



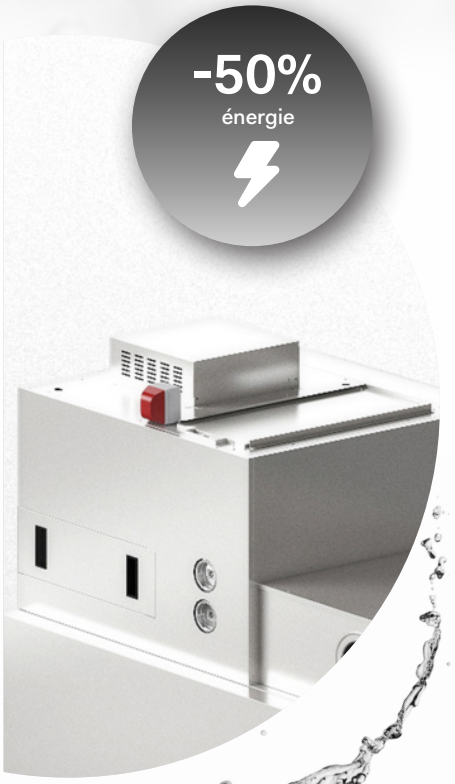


OPTION pour LAP

RECUPÉRATEUR MAGNÉTIQUE DE COUVERTS

Ce modèle de récupérateur magnétique de couverts, disponible en option pour tous les modèles de la série LAP, offre une excellente solution pour automatiser le traitement des couverts avant le processus de lavage.

Parfaitement intégrable sur la ligne LAP, il garantit la fluidité des opérations. Il permet le chargement direct des couverts dans une laveuse à avancement avec une piste dédiée aux couverts ou dans un bac pour le pré-traitement des couverts.
Assurez vous efficacité et praticité !



OPTION

WP - POMPE À CHALEUR

La quatrième génération de pompes à chaleur Comenda vous permet d'économiser **jusqu'à 50 % de l'énergie** normalement utilisée pour réchauffer l'eau.

Cette technologie permet de réduire les buées émises créant ainsi un environnement de travail plus sain. Comment? En absorbant la chaleur émise par la machine, réduisant ainsi la charge thermique et rafraîchissant l'air libéré dans le local.

La quantité et le type de gaz réfrigérant (R513A) utilisés dans les nouvelles pompes à chaleur garantissent une quantité de CO2 inférieure à 5 tonnes, permettant une gestion plus facile de l'appareil. De plus, il n'est pas nécessaire de réaliser une inscription au registre national des systèmes contenant des gaz à effet de serre fluorés (se référer aux réglementations locales en vigueur).



OPTION

RC - RÉCUPÉRATEUR DE CALORIES

Placé au-dessus de la zone de rinçage, il permet **d'alimenter la machine en eau froide à 15°C**. L'eau est réchauffée jusqu'à environ 50°C et envoyée au surchauffeur de rinçage, permettant une économie de 40% sur l'énergie utilisée pour chauffer l'eau, ainsi qu'une réduction de 20% sur la puissance totale installée de la laveuse par rapport à une solution de lavage standard alimentée en eau froide sans RC.

TOUT EST SOUS CONTRÔLE

STANDARD

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande supérieur est pratique et ergonomique pour l'opérateur.

Il permet :

- D'intervenir sur la machine avec une grande simplicité
- De visualiser les températures en temps réel
- De sélectionner la vitesse souhaitée en fonction des besoins
- De surveiller les consommations et les heures de fonctionnement



STANDARD

EOR - CONTROLE ELECTROMÉCANIQUE AVEC ACTIVATION PAR CLEF.

Simple, intuitif et universel, le système Emergency OverRide de Comenda (EOR) permet de passer le fonctionnement en mode mécanique en cas de dysfonctionnement de l'électronique. Cela permet également à l'opérateur le moins expérimenté de réduire les opérations pour configurer le lavage de manière autonome, même en cas de méconnaissance totale de la laveuse.



OPTION

C-SMART

Simple et intuitive, l'interface graphique C-Smart avec connexion à distance communique d'une manière immédiat à travers des icônes et des couleurs.

Il vous aide à contrôler les paramètres de fonctionnement les plus importants, a optimiser les coûts de gestion, à suivre les consommations d'eau et d'énergie et à prévenir tout dysfonctionnement en gérant les anomalies en temps réel, depuis un smartphone, une tablette ou un PC.



COMPLÉTEZ VOTRE MACHINE



DE SÉRIE pour LAP 18 DN
EN OPTION pour la série LAP

RCD - RINSE CONTROL DEVICE

Le système RCD maintient le débit et la température de l'eau constants durant le cycle de lavage.

Les hautes températures de lavage (55°C - 65°C) et de rinçage (85°C), avec des temps de contact conformes à la norme EN 17735, garantissent des niveaux d'hygiène maximum tout en empêchant la contamination croisée.

OPTION

TRAITEMENT DE L'EAU

Un lave-vaisse peut contrôler la pression et la température de l'eau mais pas sa qualité.
C'est pourquoi nous recommandons de le combiner avec un adoucisseur d'eau et un osmoseur Comenda.

Adoucisseur externe CS30



Osmoseur externe AQUA + HB



Osmoseur externe AQUA + EB



DE SÉRIE pour la série LAP 18 DN
EN OPTION pour la série LAP

CHARIOTS POUR LE TRANSPORT

Se déplacer facilement dans une laverie, c'est garantir plus **d'efficacité, de sécurité et d'hygiène.**

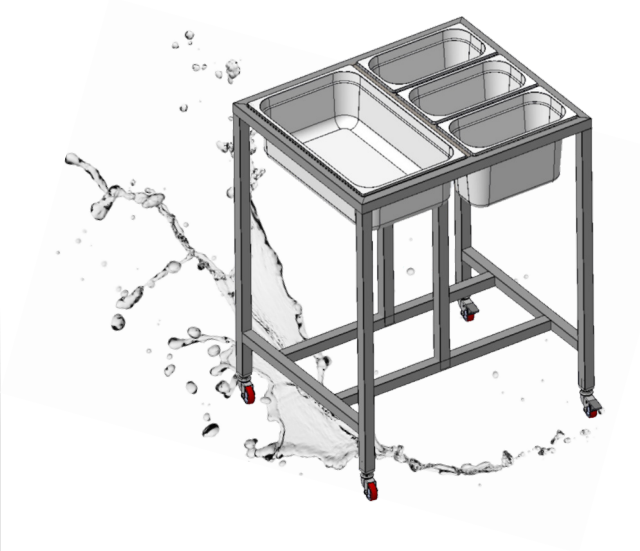
Les chariots combinables avec les séries LAP et LAP 18 DN sont conçus pour minimiser le risque de contamination entre la vaisselle sale et la propre pendant les phases de service. Ils permettent également d'alléger le travail des opérateurs en laverie.

NCDT

Chariot à niveau constant avec barres latérales de guidage.

- Structure indéformable réalisée avec des profilés en acier traités contre l'oxydation
- Revêtement en tôle d'acier inoxydable satiné ;
- Plate-forme supérieure mobile qui coulisse sur roulements
- Mouvement de levage régulé par des ressorts spéciaux calibrable
- Capacité MAX : 110 plateaux.





CAR - P

Chariot ergonomique avec compartiments pour collecter, diviser et transporter les couverts.

- Structure en acier inox avec bacs de collecte en plastique ;
- 4 compartiments : premier bac pour la collecte générale des couverts sortant de la piste couverts - trois bacs pour séparer les couverts ;
- Monté sur 4 roues pivotantes pour un déplacement facile.

SYSTÈME SUR MESURE

Chez Comenda, nous avons un seul objectif : concevoir la solution de lavage parfaite pour votre activité.

Nous aidons nos clients à résoudre les problèmes quotidiens en créant des zones de lavage personnalisées afin d'optimiser les flux de travail, de réduire les coûts d'exploitation et de tirer le meilleur parti de l'espace disponible.



1 - AUTOMATISATION

Grâce au collecteur de couverts magnétique, au système d'automatisation des plateaux et à la piste dédiée aux couverts, **vous optimisez le travail en laverie et réduisez la main d'œuvre.**

2 - SYSTÈME AVEC OSMOSEUR INTÉGRÉ

Le système d'osmoseur intégré garantit une vaisselle brillante et élimine le polissage manuel, vous permettant ainsi de gagner du temps et **de vous consacrer pleinement à votre activité.**

3 - INTERFACE C-SMART

Cette interface permet de vous connecter à distance et d' interagir avec la laveuse depuis un ordinateur, une tablette ou un smartphone.

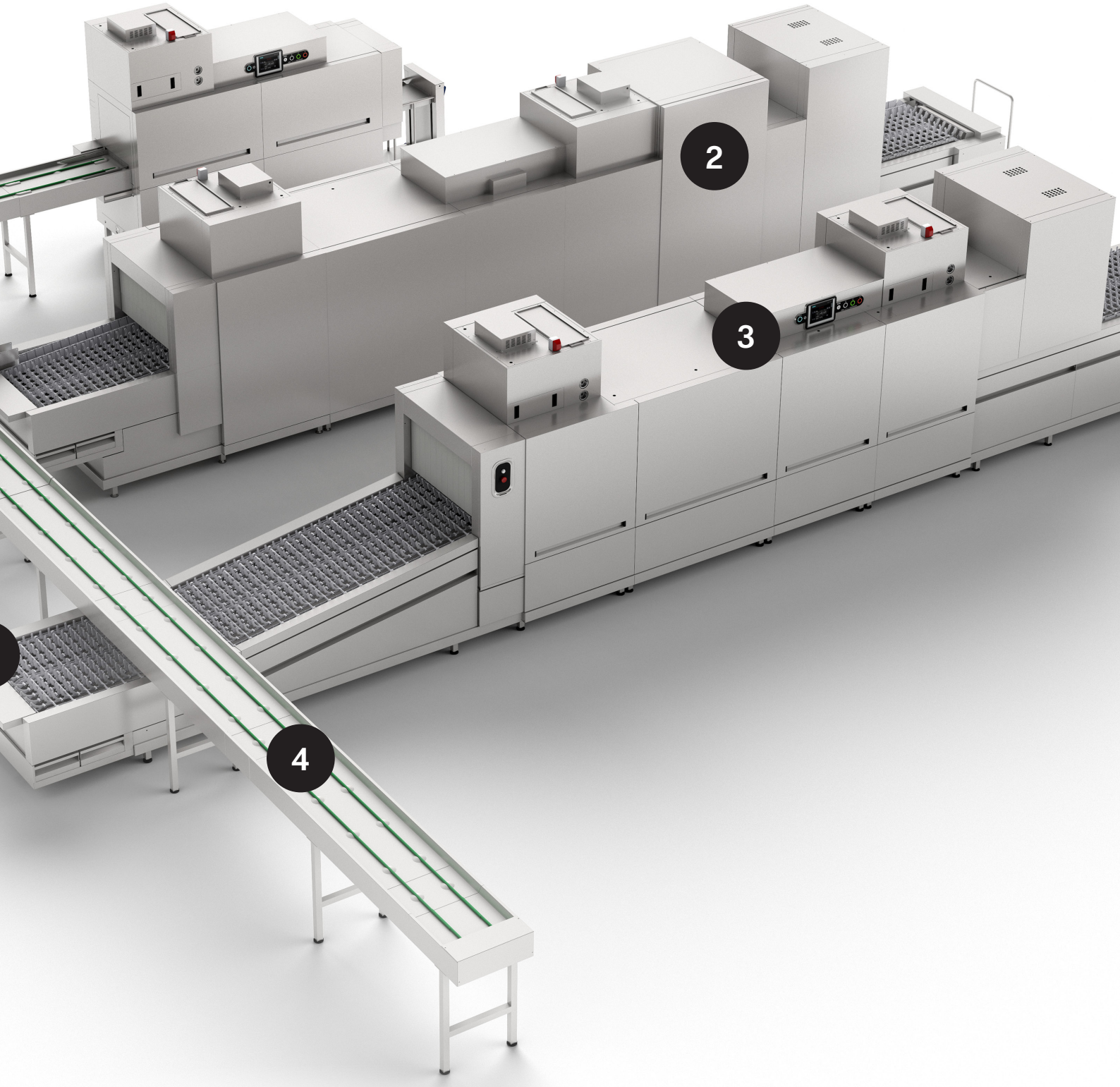
4 - TAPIS TRANSPORTEUR POLYCORD

Les tapis automatiques de transport des plateaux sont pratiques, hygiéniques et garantissent un mouvement fluide et synchronisé. Ils sont disponibles avec des longueurs et des configurations entièrement personnalisables qui s'intègreront parfaitement au design de votre laverie.

5 - ENTRÉE SURBAISSÉE

Simplifiez votre travail quotidien avec la praticité et la rapidité offertes par les entrées surbaissées. Ce système de chargement innovant rend le tri de la vaisselle incroyablement simple à l'intérieur de la laveuse.
Elles optimisent et accélèrent le chargement de la vaisselle, vous permettant de doubler les postes et de rationaliser le processus.

Mais ses avantages ne s'arrêtent pas là : elles offrent aux opérateurs la flexibilité d'utiliser un tapis de transport polycord standard. Sous ce tapis, qui pour des raisons ergonomiques ne dépasse pas une hauteur de 900 mm, il est possible d'intégrer des solutions telles que des stations de traitement des déchets, créant ainsi un espace opérationnel polyvalent et efficace.


2
3
4

LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

La gestion des déchets est un point primordial dans tout système de lavage.
Comenda propose une ample gamme de solutions pour la gestion des déchets alimentaires : **FIABLES et COMPACTES**, les TDO Comenda permettent de réduire le volume des déchets de 80% et le poids de 60%, ils permettent également d'éviter la manipulation directe des déchets organiques.



TDO30 - SOLUTION AUTONOME

Cette station compacte contient tous les composants nécessaires pour broyer les déchets alimentaires.
Le composant solide est collecté dans une poubelle avec couvercle, facilement transportable et réutilisable.

CENTRIFUGEUSE





TDO 500 - STATION DE BROYAGE

Facile à installer et à entretenir, c'est la meilleure solution lorsque l'espace dans la zone de lavage est limité.
Le TDO 500 est un broyeur indépendant qui peut être combiné avec un système de séparation solide-liquide (Mini centri/ Centrifugeuse) ou vers une cuve de stockage.

Cette solution vous permet de broyer et transférer à distance les déchets sans aucun effort de la part de l'opérateur.







TDO - SIMPLE / DOUBLE

Disponible en différentes configurations, cette solution de traitement des déchets **s'intègre parfaitement aux systèmes de convoyeur polycord pour simplifier et maximiser les opérations de débarassage et de chargement des machines.**

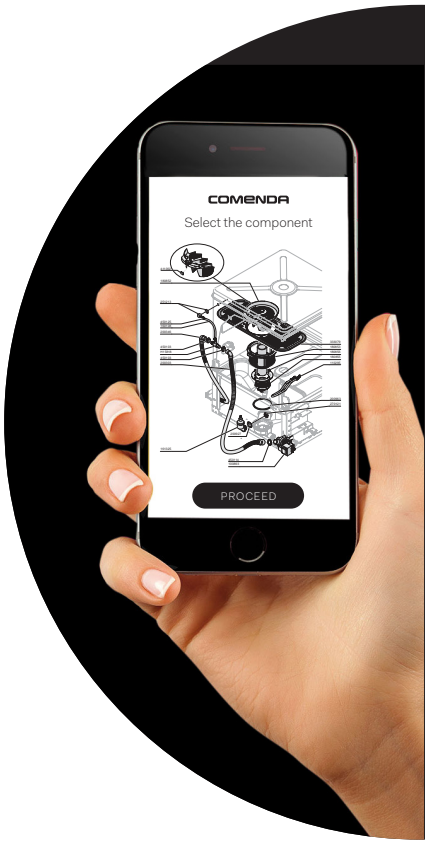


TOUJOURS À VOS COTÉS

Depuis 1963, nous avons une seule priorité: aider nos clients à trouver la solution de lavage parfaite pour optimiser les flux de travail, réduire les coûts d'exploitation, tout en assurant des résultats brillants et les normes d'hygiène et de sécurité les plus élevées.
Depuis toujours, nous proposons une gamme de produits complète et en constante évolution: Les petits lave-verres aux grandes laveuses à avancement, en passant par les laves batterie et les solutions de traitement des déchets : nous mettons un point d'honneur à garantir efficacité, robustesse et fiabilité.

Le service offert est complet: de la conception à la **production,** de la **vente** au service **après-vente** réalisé par des distributeurs agréés et supporté par notre service technique, vous pouvez compter sur des produits simples à installer et faciles à entretenir

Expérience, innovation et simplicité : Comenda, l'entreprise fondatrice du Groupe Ali, propose des machines pour le lavage professionnel de la vaisselle "Made in Italie".



UNE ASSISTANCE À PORTÉE DE CLIC

Nos produits sont conçus pour faciliter et accélérer le travail des techniciens de maintenance.

L'innovante application "App Comenda" avec son "QR code" aide à obtenir un service après vente rapide et efficace.

Il suffit à l'utilisateur de flasher le QR code de sa machine pour accéder directement au matricule et à la notice d'instructions. Une fois son inscription validée, le technicien agréé peut télécharger immédiatement les divers manuels, les schémas électriques et hydrauliques ainsi que tous les éclatés des pièces détachées.

Tout est facile et à portée de clic.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pas de temps à perdre, votre activité ne peut s'arrêter.

Fiabilité maximale du produit et besoin d'entretien minimal : tous les composants sont facilement repérables et remplaçables. Ils sont idéalement positionnés pour un accès immédiat.

Pour Comenda, un service d'assistance technique efficace commence à la conception du produit.

Nos distributeurs agrées sont prêts à intervenir avec rapidité et efficacité.

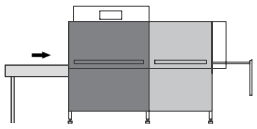


FORMATION

La formation technique de nos revendeurs joue un rôle crucial dans notre activité : Sur demande, nos distributeurs agrées peuvent suivre une formation poussée sur nos laveuses pour gagner en efficacité !

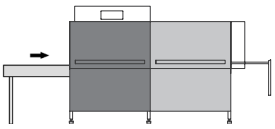
MODÈLES LAP

LAP 12



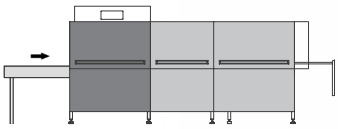
- Poutre à l'entrée - 1000 mm
- Lavage et rinçage - 1150 mm
- Séchage - 900 mm

LAP 18



- Poutre à l'entrée - 1000 mm
- Lavage et rinçage - 1150 mm
- Séchage - 1150 mm

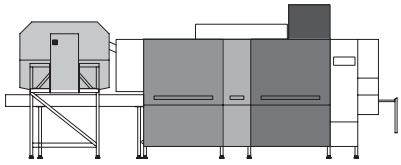
LAP 22



- Poutre à l'entrée - 1000 mm
- Lavage et rinçage - 1150 mm
- Séchage - 900 mm
- Séchage - 1150 mm

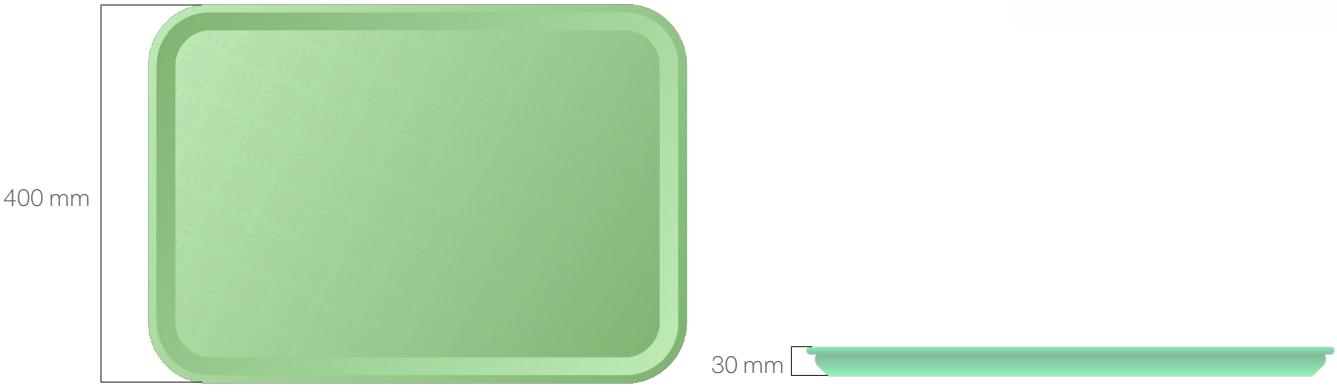
MODÈLE LAP 18 DN

LAP 18 DN



- Table d'entrée de 2000 mm avec récupérateur magnétique de couverts
- Lavage des plateaux / couverts et rinçage couverts - 1150 mm
- Rinçage plateaux - 400 mm
- Séchage plateaux- 1150 mm
- Séchage couverts - 600 mm

DIMENSIONS MAX PLATEAUX





Tous les modèles LAP et LAP DN sont livrables avec des roues pratiques et résistantes en nylon avec revêtement en polyuréthane pour simplifier les opérations de transport.



SPÉCIFITÉS TECHNIQUES

LAP

Lave plateaux

	LAP 12 •	LAP 18 •	LAP 22 •
DIMENSIONI ESTERNE (AxBxC) (mm)	3250 x 840 x 1670	3500 x 840 x 1670	4400 x 840 x 1670
ECOMBREMENT PORTE OUVERTE (D) (mm)	2000	2000	2000
DIMENSIONS PLATEAUX (mm)	400 x 30	400 x 30	400 x 30
VOLUME CUVE DE LAVAGE (l)	100	100	100
CONSOMMATION EAU DE RINCAGE (l/min)	160	300	370
VITESSE - 1° - (mètres/min)	5,31	9,10	12,37
VITESSE - 2° - (mètres/min)	7,58	13,65	16,68
PRODUCTIVITE MAXIMALE - 1° VITESSE - (plateaux/h)	700	1200	1500
PRODUCTIVITE MAXIMALE - 2° VITESSE - (plateaux/h)	1000	1800	2200
PUISSANCE INSTALLEE ● (kW)	22	32	41,98
PUISSANCE INSTALLEE ● (kW)	28	47	60,98
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC RECUPE-RATEUR DE CALORIES ● (kW)	22	32	47,05
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC WP7.1 R ● (kW)	25,97	35,97	50,98
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC WP7.1 L (kW)	18,22 ● 24,22 ●	28,22 ● 43,22 ●	33,22 ● 52,22 ●
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC WP7.2 LR ● (kW)	17,1	26,8	37,08

- Disponible en version électrique ou vapeur
- Alimentation en eau froide(15°C)
- Alimentation en eau chaude (55°C)

CARACTÉRISTIQUES

	STANDARD	OPTION
SAS anti projections en sortie avec bouton start/stop/arret d'urgence - 200 mm	●	
Porte isolée contrebalancée	●	
Armoire électrique supérieure avec électronique TECH, EOR, HPS, compteur de litres	●	
Isolation renforcée	●	
Autotimer	●	
PRS - Rinçage proportionnel	●	
RCD - Rinçage a pression constante		●
HPS Easy - Système HACCP Compteur de litres et énergétique		●
HPS Easy Plus - Système HACCP pour la mémorisation des consommations, des températures et des alarmes		●
RC - Récupération de calories		●
WP7.1 R - Pompe à chaleur pour préchauffer le rinçage Mise en sommeil et redémarrage de la machine automatiques		●
WP7.1 L - Pompe à chaleur pour réchauffer une cuve Mise en sommeil et redémarrage de la machine automatiques		●
WP7.2 LR - Pompe à chaleur pour réchauffer une cuve et préchauffer le rinçage Mise en sommeil et redémarrage de la machine automatiques		●
EOR - Sécurité mécanique à clef	●	
C-Smart - Ecran tactil avec connexion Wifi pour contrôle à distance et EOR intégré		●
Controleur de phase	●	
Récupérateur magnétique de couverts externe		●
Supplément surchauffeur eau froide		●
Portes battantes		●
Système de désinfection		●
Doseurs de produits		●

SPÉCIFITÉS TECHNIQUES

LAP DN

Lave plateaux & couverts

	LAP 18 DN •
DIMENSIONS EXTERNES (AxBxC) (mm)	5300 x 1030 x 2200
ECOMBREMENT PORTE OUVERTE (D) (mm)	2525
DIMENSIONS PLATEAUX (mm)	400 x 30
VOLUME CUVE DE LAVAGE (l)	100
CONSOMMATION EAU DE RINCAGE (l/min)	400
VITESSE - 1° - (mètres/min)	9,1
VITESSE - 2° - (mètres/min)	13,65
PRODUCTIVITE MAXIMALE - 1° VITESSE -	1200 plateaux/h 3600 couverts/h
PRODUCTIVITE MAXIMALE - 2° VITESSE -	1800 plateaux/h 5400 couverts/h
PUISSANCE INSTALLEE ● (kW)	52,32
PUISSANCE INSTALLEE ● (kW)	67,32
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC RECUPE-RATEUR DE CALORIES ● (kW)	56,37
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC WP 7.1 R ● (kW)	60,32
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC WP 7.1 L (kW)	43,57 ● 58,57 ●
PUISSANCE INSTALLEE CONFIGURATION AVEC WP 7.2 LR ● (kW)	47,41

- Disponible en version électrique ou vapeur
- Alimentation en eau froide(15°C)
- Alimentation en eau chaude (55°C)

CARACTÉRISTIQUES

	STANDARD	OPTIONAL
Système de transport des plateaux polycord en entrée - 2000 mm	●	
Porte isolée contrebalancée	●	
Armoire électrique supérieure avec électronique TECH, EOR, HPS, compteur de litres	●	
Isolation renforcée	●	
Autotimer	●	
PRS - Rinçage proportionnel	●	
RAH - Homogénéisateur de produits de rinçage		●
RCD - Rinçage a pression constante	●	
HPS Easy - Système HACCP Compteur de litres et énergétique		●
HPS Easy Plus - Système HACCP pour la mémorisation des consommations, des températures et des alarmes		●
RC - Récupération de calories		●
WP7.1 R - Pompe à chaleur pour préchauffer le rinçage Mise en sommeil et redémarrage de la machine automatiques		●
WP7.1 L - Pompe à chaleur pour réchauffer une cuve Mise en sommeil et redémarrage de la machine automatiques		●
WP7.2 LR - Pompe à chaleur pour réchauffer une cuve et préchauffer le rinçage Mise en sommeil et redémarrage de la machine automatiques		●
EOR - Sécurité mécanique à clef	●	
C-Smart - Ecran tactil avec connexion Wifi pour contrôle à distance et EOR intégré		●
Supplément surchauffeur eau froide		●
Système de désinfection		●
Doseurs de produits		●
Controleur de phase	●	
Récupérateur magnétique de couverts	●	
Portes battantes		●
CAR8 pour chargement des plateaux	●	
CAR-P per smistamento posate in uscita dalla macchina	●	

Toutes les données, fournies à titre indicatif, peuvent être modifiées en vue de perfectionnement - Photos non contractuelles.

CONTACT

Comenda
17-19 Avenue Gaston
Monmousseau 93240 Stains
France
T 01 48 21 63 25
info@alicomenda.fr
www.comenda.fr

Usine avec système de gestion qualité/environnement certifié
selon les normes ISO9001 et ISO14001:2015.



COMENDA

TO CLEAN. WITH CARE.

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence