



elettrobar
The Benefit Makers



Nuova Serie 4

Lavastoviglie professionali

Benvenuti nel mondo della Nuova Serie 4



elettrobar
WAVE

Progettata per rispondere alle nuove esigenze dei professionisti HORECA

Innovazione, design e performance si fondono per ridefinire gli standard del lavaggio professionale. Con oltre 60 anni di esperienza e una presenza globale in più di 80 Paesi, Elettrobar si impegna a offrire soluzioni all'avanguardia che semplificano il lavoro quotidiano, garantendo risultati impeccabili e sostenibili.



Un passo avanti nella tecnologia del lavaggio

Ogni dettaglio è stato pensato per **migliorare l'efficienza, ridurre i consumi e garantire la massima igiene**, senza compromessi sulla qualità.

Innovazioni tecniche esclusive, solidità dei materiali, comandi intuitivi e design ergonomico: ogni elemento è stato sviluppato per offrire un'**esperienza d'uso superiore**.

Nuova Serie 4



SMART: soluzioni intelligenti che semplificano
SUSTAINABILITY: consumi ridotti, risparmio e rispetto per l'ambiente
VERSATILITY: una soluzione per ogni bisogno
WORK STATION CARE: comfort e sicurezza

Sei gamme di prodotti, progettate per coprire ogni segmento di mercato e soddisfare tutte le esigenze dei rivenditori e degli utilizzatori. La nostra offerta si distingue per qualità, innovazione e versatilità, garantendo soluzioni efficaci per ogni necessità.

WAVE

Gamma **premium** dove tutto è “**eccellenza**”. Tecnologie esclusive, prestazioni all'avanguardia e **consumi senza eguali**.

RIVERplus

L'evoluzione della gamma River base, si caratterizza per la raffinatezza costruttiva e nuovi **Plus** come il Gateway integrato. **Performante, digitale e green**, pronta per il piano di transizione 5.0.

RIVER

Da sempre il punto di riferimento per tecnologie e prestazioni di alto livello, un **restyling moderno e funzionale** dove passato presente e futuro si fondono in una sintesi perfetta.

NIAGARA

Gamma completamente **nuova**, frutto della filosofia progettuale ITW e dell'applicazione estrema del concetto di The Benefit Makers. **Moderna - Affidabile - Differente**

OCEAN

Prestazioni di ottimo livello abbinate a un'esperienza d'uso facile e piacevole, grazie alle logiche costruttive e a scelte tecnologiche mirate. Nel **segmento medio** di mercato è **competitiva e vincente**.

FAST

L'**entry level** di qualità! La solidità dei comandi elettromeccanici, una facilitata gestione dell'interfaccia e una costruzione raffinata rendono questi prodotti senza rivali nel loro segmento.

Prestazioni e risparmio



Pulito impeccabile, a tempo di record

Prestazioni di lavaggio al top!

Nuovi programmi certificati EN63136:2019

Le nuove lavastoviglie sono progettate per offrire una produttività oraria aumentata del **+40%**.

Test certificato secondo norma IEC 63136:2019

Eseguito sul programma PR2

		WAVE 465 CDE	WAVE 485 CDE
Efficacia di lavaggio	%	100	100
Indice di resoil	parti/piatto	0	0
Consumo energia	kWh\cesto	0,22	0,29
Consumo acqua	Lt\cesto	1,4	1,4
Tempo di ciclo	sec	235	229
Tempo pronto macchina	sec	1.146	1.519
Consumo energia ready to use	kW	0,11	0,26

Tempi ridotti, performance garantite

- Lavaggi più rapidi
- Consumi ottimizzati
- Risultati impeccabili



Prestazioni e risparmio



Costi operativi	Lavastoviglie a capot			
	ELETTROBAR 3.0 Gamma attuale	ELETTROBAR 4.0 Nuove gamme		
	RIVER 83CDE	RIVERplus 484CDE	con NRGSteam, rec. di calore dal vapore	WAVE 485CDE
Riempimento iniziale Consumo energetico in kWh	2,193	1,590	1,600	1,530
Consumo energetico per ciclo in kWh	0,342	0,305	0,290	0,290
Consumo energetico in kWh Modalità standby	0,191	0,220	0,270	0,180
Riempimento iniziale Consumo idrico in litri	24,9	20,1	21,6	20,0
Consumo idrico per ciclo in litri	1,9	1,5	1,4	1,3
Costo detergente al giorno in €	2,69	2,13	2,02	1,88
Costo brillantante al giorno in €	0,16	0,13	0,12	0,11
Risparmio percentuale	–	fino al 15%	fino al 20%	fino al 25%

Test certificato secondo norma IEC 63136:2019
Eseguito sul programma PR2

Utilizzo annuale: 300 giorni, 10 ore di lavoro al giorno, 100 cicli di lavaggio al giorno.
Stato dei dati: 05/02/2025 - ore 10:35



Con Elettrobar Serie 4 risparmi ogni giorno

Costi operativi ridotti, per un risparmio fino al **25%** all'anno



Prestazioni e risparmio



Pensata per migliorare il tuo lavoro

Igiene certificata e sicura

Test secondo normativa **EN17735:2022**

Così semplice che la usano tutti

Interfacce di utilizzo intuitive e parlanti

Pulizia veloce e senza sforzi

- Camere di lavaggio prive di punti di accumulo dello sporco
- Triplo filtraggio
- Bracci di lavaggio con pozzetti ispezionabili
- Programmi di autopulizia

Tempi di “fermo macchina” ridotti

- Diagnostica in tempo reale
- Accesso ai componenti facilitato
- Disponibilità ricambi immediata

Comfort e sicurezza ogni giorno

- Riduzione dei vapori
- Porte e cappe controbilanciate
- Isolamento acustico
- Cappa con sollevamento automatico

Connessa con te e con i tuoi bisogni

- Wi-Fi e Bluetooth integrati o con kit per la gestione da remoto.
- Tutto sotto controllo con Eurotec App

Prestazioni e risparmio

Nuove soluzioni per nuovi bisogni



watermaster

Lavabicchieri con osmosi integrata

**Riduci gli ingombri
e semplifichi la gestione**

Con le nuove lavabicchieri con osmosi integrata la gestione dei parametri di funzionamento avviene direttamente dall'interfaccia della lavabicchieri semplificandone quindi l'utilizzo: da un solo punto si gestiscono entrambi gli apparecchi. L'accesso ai componenti dell'osmosi avviene rimuovendo il pannellino inferiore sul fronte della macchina.



bistropro

Lavastoviglie sottobanco con doppio cesto

Tante macchine in una

Lavastoviglie sottobanco con doppio cesto: soluzione pensata per semplificare e velocizzare le operazioni di lavaggio delle tazzine e dei piattini durante il turno della colazione attraverso l'utilizzo in contemporanea di due cesti in filo scorrevoli su apposite rotaie e di un programma di lavaggio dedicato. Il cesto superiore è facilmente rimovibile per consentire l'uso tradizionale della lavastoviglie nei successivi turni della giornata.



bottlemaster_{pro}

Sistema esclusivo per il lavaggio delle bottiglie

**Pulizia perfetta, bottiglie igienizzate:
il sistema che fa la differenza**

Sistema di lavaggio delle bottiglie dell'acqua composto da un cesto con una capacità di n.8 bottiglie con apposito alloggiamento su ugelli di lavaggio e risciacquo e programmi dedicati. Il cesto è predisposto per un facile aggancio al piantone inferiore in sostituzione del braccio di lavaggio. Le operazioni di carico e scarico delle bottiglie avvengono senza sforzi e sollevamento di pesi in quanto, in questa fase, le bottiglie possono essere caricate una alla volta ruotando manualmente il cesto.



double_{pro}

Sistema con doppia capot ad alta produttività

La velocità che serve alla tua cucina

Sistema con doppia capot ad alta produttività: la soluzione ideale per i locali con turni ad alta intensità lavorativa che non possono installare una lavastoviglie a cesto trainato per mancanza di spazio.

La perfetta armonia tra performance, affidabilità e convenienza

+60

anni di storia

+2 mln

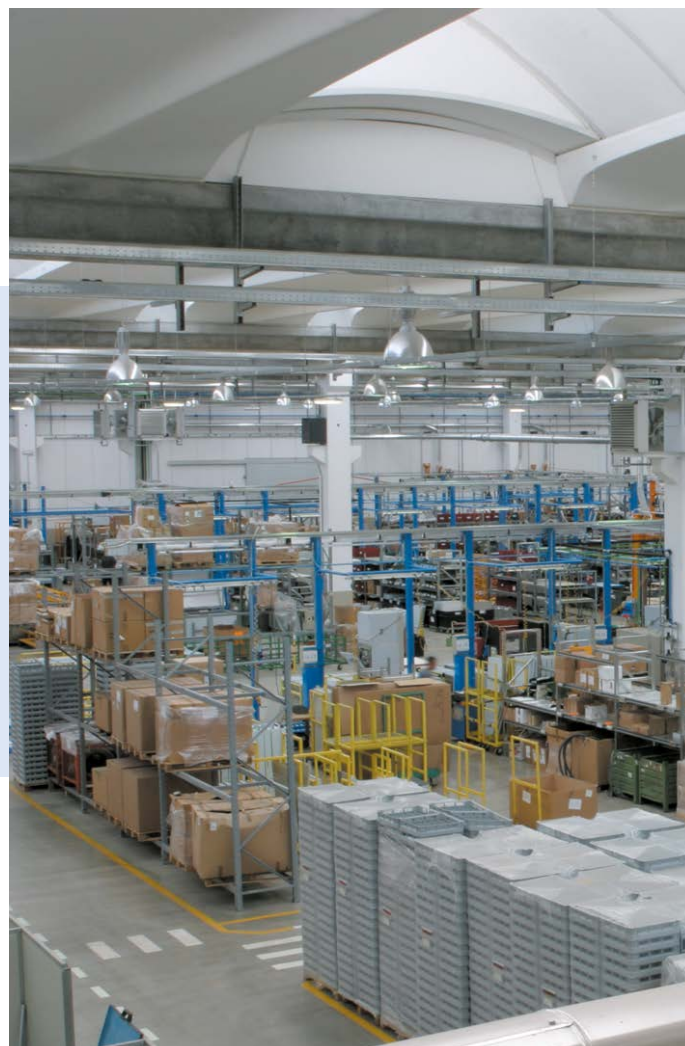
di lavastoviglie prodotte

2

stabilimenti in Italia

Elettrobar, per tutte le esigenze di lavaggio

- Lavabicchieri
- Lavapiatti
- Frontali
- Capot
- Lavaoggetti
- Cesto trainato



Certificazioni di prodotto



Entra nel nostro mondo e affidati ai rivenditori Elettrobar

250 Professionisti del lavaggio qualificati e vicino a te

- Consulenza pre-vendita
- Prodotti a stock
- Installazione
- Service ricambi
- Assistenza tecnica post-vendita

Inoltre, un insieme di strumenti e servizi digitali dedicati a te



eurotec **D.A.S.**

Digital After-sales Service: pacchetto di strumenti digitali per semplificare e velocizzare l'assistenza tecnica post-vendita.



eurotec **app**

App abbinabile alle gamme di lavastoviglie Elettrobar che grazie alla tecnologia Wi-Fi e bluetooth, ti permette di interagire con le macchine direttamente dal tuo Smartphone.



eurotec **cloud**

Connessione Wi-Fi e controllo remoto per verificare lo stato di attività della lavastoviglie.



performance **4** savings
series new

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

EUROTEC s.r.l. - divisione Elettrobar
37045 San Pietro di Legnago - VERONA - ITALIA
Tel. +39 0442 634311 - Fax +39 0442 629132
www.elettrobar.it - info_elettrobar@itweurotec.it



Lavastoviglie a cesto trainato

elettrobar
The Benefit Makers

Efficienza e rapidità



Elettrobar propone una gamma completa di lavastoviglie a traino con produttività, ingombri e livelli di allestimento differenti, in modo da offrire la soluzione di lavaggio ottimale a qualsiasi tipo di utilizzatore, dal ristorante alla mensa aziendale alla piccola e media struttura sanitaria.

La gamma **Niagara** offre lavastoviglie a risciacquo singolo con una o due vasche e produttività fino a 270 cesti/ora, la gamma **Mistral** è composta da macchine con risciacquo doppio o triplo con ricircolo e produttività fino a 320 cesti ora e la prestigiosa gamma **River multi** presenta lavastoviglie dal bassissimo consumo specifico, con risciacquo multiplo e sistema di ottimizzazione del risciacquo di serie.

Qualunque sia il modello da voi scelto, esso presenta tutti i caratteri della identità Elettrobar: pompe con tecnologia a doppio flusso, bracci di lavaggio con ugelli direzionali e lavaggio concentrato per il massimo del risultato e della produttività; sistemi di risciacquo disegnati per ridurre sensibilmente il costo operativo attraverso la riduzione del consumo di acqua e detersivo; costruzione a doppia parete, vasche stampate, doppi filtri integrali, porte controbilanciate a tutta larghezza per facilitare la pulizia a fine lavoro; interfacce utente di immediata comprensione e semplice utilizzo.



Produttività

DuoFlow

Si tratta di una ben nota tecnologia proprietaria di Elettrobar che garantisce un utilizzo più efficace della potenza elettrica fornita alla pompa che si trasforma in energia meccanica di lavaggio dei piatti. Le pompe tradizionali hanno un ingresso ed una uscita, l'acqua pressurizzata deve passare attraverso un giunto a T o ad Y per alimentare i bracci inferiori e superiori; **DuoFlow** invece ha un ingresso e due uscite tangenziali, ciascuna direttamente collegata ai bracci. Eliminando il giunto a T dal circuito si elimina la maggiore perdita di pressione, permettendo risultati migliori con assorbimenti inferiori. Semplificando potremmo dire che con **DuoFlow** l'energia elettrica è usata per lavare i piatti, non dei tubi a gomito!

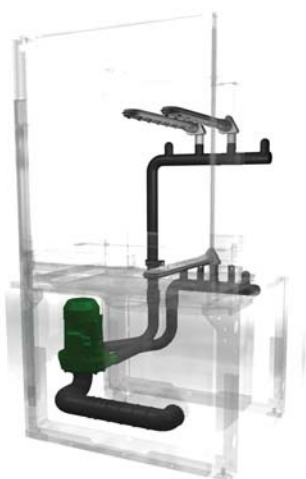
IdroWash

È il particolare disegno dei bracci di lavaggio Elettrobar, con bugne convesse ed ugelli conformati a bruco. Questo permette di creare lame d'acqua molto più stabili, che raggiungono i piatti quando non si sono ancora divise in gocce e quindi quando ancora posseggono il massimo dell'energia. Ogni braccio porta 12 ugelli, contro i 5-7 della concorrenza e, grazie alla stabilità dei getti, i bracci sono ravvicinati. Si crea così un vero e proprio volume d'acqua, costituito da tanti getti separati come le setole di una spazzola, che ha uno straordinario effetto lavante.



elettrobar

Produttività



Prelavaggio XL

È un modulo pesante, lungo ben 820 mm, con un completo sistema di lavaggio **IdroWash** a tre bracci. La maggior parte dello sporco viene asportata qui e la frazione più consistente è raccolta da un filtro a cassetto che si può svuotare in pochi secondi senza aprire lo sportello.

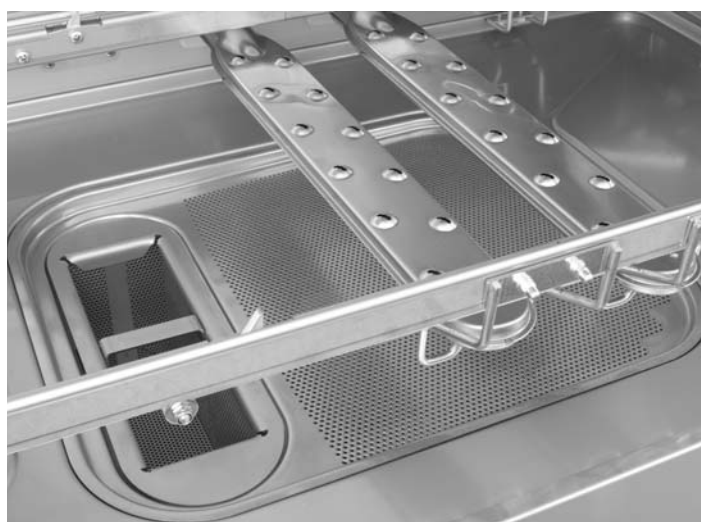


Una seconda cernita avviene nel filtro di superficie **ProStrainer**, sagomato in modo da convogliare lo sporco in un cestello estraibile. Un terzo filtro si trova sulla aspirazione della pompa.

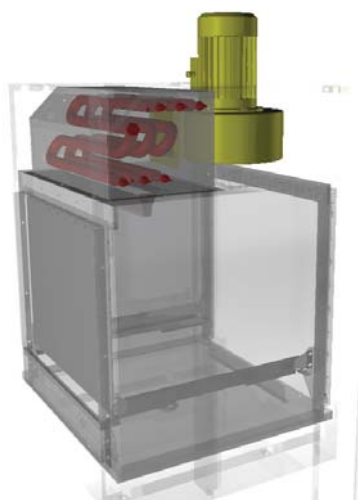


Prelavaggio XXL

È un modulo ultra pesante, lungo ben 1.150 mm, con un completo sistema di lavaggio **IdroWash** a cinque bracci. La maggior parte dello sporco viene asportata qui e la frazione più consistente è raccolta da un filtro a cassetto che si può svuotare in pochi secondi senza aprire lo sportello. Una seconda cernita avviene nel filtro di superficie **ProStrainer**, sagomato in modo da convogliare lo sporco in un cestello estraibile. Un terzo filtro si trova sulla aspirazione della pompa.

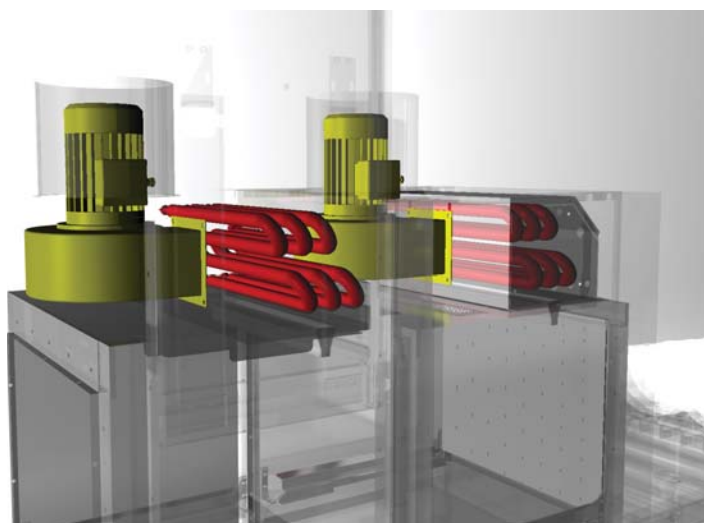


Nella fase di prelavaggio è cruciale che la temperatura dell'acqua rimanga costante, né troppo calda, per evitare di far seccare sulle stoviglie i residui di amido o di formaggio, né troppo fredda, per evitare di diminuire l'efficacia del detergente. Per questo è presente un regolatore termostatico attivo che utilizza un ingresso separato di acqua fredda ed un elemento riscaldante da 10.500 W per mantenere la temperatura del bagno al valore desiderato (di default 55 °C).



Asciugatura ProWind

Utilizza aria a 70 °C prelevata dall'esterno e riscaldata da uno scambiatore da 6 o 9 kW. Una turboventola radiale da 550 W invia un flusso di 1.400 m³/ora a due bocche superiori; un convogliatore sagomato reinvia poi l'aria verso l'alto. L'asciugatura è ottimizzata per i piatti ma anche per i bicchieri e gli oggetti concavi che devono ricevere aria dal basso. Le lame d'aria hanno anche l'effetto di mantenere il vapore all'interno; una zona di sgocciolamento è posta fra risciacquo e asciugatura. L'utilizzo di aria secca a temperatura relativamente bassa permette di trattare in tutta sicurezza anche i bicchieri più delicati o gli oggetti in materiale plastico che con una asciugatura convenzionale correrebbero il rischio di fondersi. La zona neutra di sgocciolamento fra risciacquo e asciugatura fa sì che le gocce più grosse cadano naturalmente per gravità prima di arrivare all'asciugatura vera e propria, in cui viene pertanto mantenuto un clima relativamente secco.



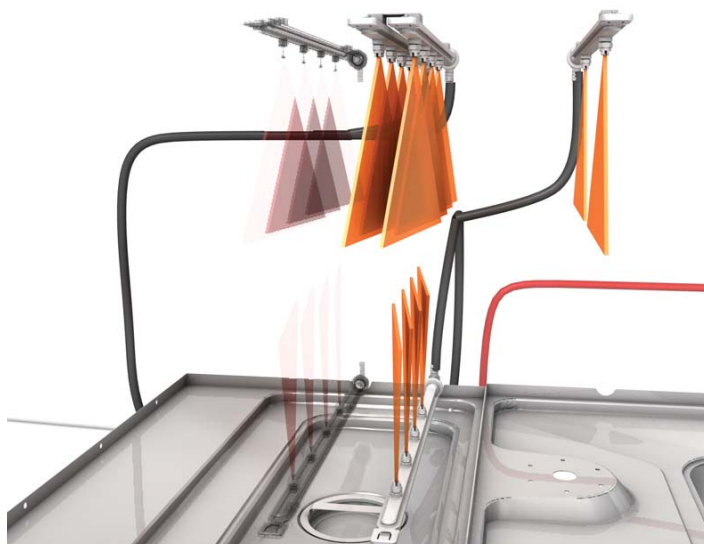
Asciugatura pesante DuoWind

Ha una lunghezza complessiva di 1.150 mm ed è dotata di porta di ispezione e sistema di raccolta dell'acqua residua. Utilizza due ventilatori da 550 W che spingono 2.500 m³/h di aria calda sui cesti attraverso 3 sistemi di deflettori a tramoggia in sequenza. In questo modo si ottiene una buona rimozione meccanica delle gocce d'acqua e non è necessario elevare la temperatura dell'aria a valori che potrebbero essere dannosi per i cristalli e fastidiosi per gli operatori. Il riscaldamento avviene tramite un apparato elettrico della potenza di 6+6 kW o 6+9 kW.

Bassi costi operativi

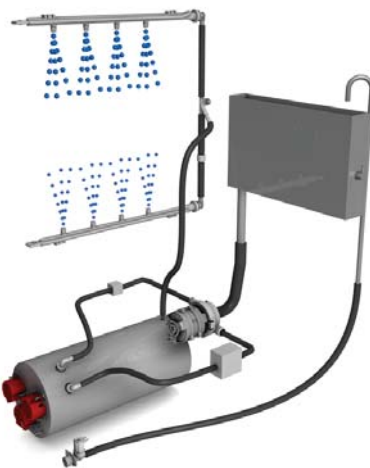
Risciacquo multiplo UltraRinse₃

Riutilizza più volte l'acqua del risciacquo finale per effettuare un doppio risciacquo intermedio ed un risciacquo preliminare alla fine della zona di lavaggio. Il risciacquo preliminare rimuove la maggior parte del detergente presente sulle stoviglie mantenendolo nella vasca di lavaggio, il doppio risciacquo intermedio completa l'asportazione ed il risciacquo finale distribuisce il brillantante sulle stoviglie ormai completamente pulite per favorirne l'asciugatura. Questo uso multiplo e differenziato riduce il consumo idrico specifico a valori bassissimi, con un risparmio del 36% rispetto alle già ottime macchine Elettrobar della generazione precedente e di oltre il 60% rispetto alla media dei prodotti concorrenti.



Variatore di flusso ProPortional

Permette di variare la portata di acqua distribuita attraverso il braccio di risciacquo in modo da adattare ed ottimizzare il consumo a seconda della velocità di avanzamento. Si origina così un risparmio di acqua che, a seconda del programma utilizzato può arrivare al 20% con i conseguenti risparmi in termini di consumo energetico, di detergente e di brillantante.

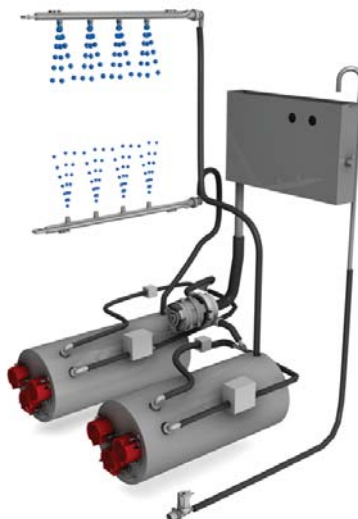


Variatore di flusso ProPortional plus

Permette di variare la portata di acqua distribuita attraverso un braccio di risciacquo in modo da adattare ed ottimizzare il consumo a seconda della velocità di avanzamento e del tipo di oggetti da lavare. Si hanno due effetti positivi:

Risparmio di acqua: a seconda del programma utilizzato può arrivare al 26%

Ottimizzazione: la distribuzione del risciacquo varia a seconda del tipo di oggetti da lavare evitando sprechi e garantendo il miglior risultato. Ad esempio i bicchieri ricevono più acqua dal basso che dall'alto, i piatti più acqua dall'alto che dal basso.



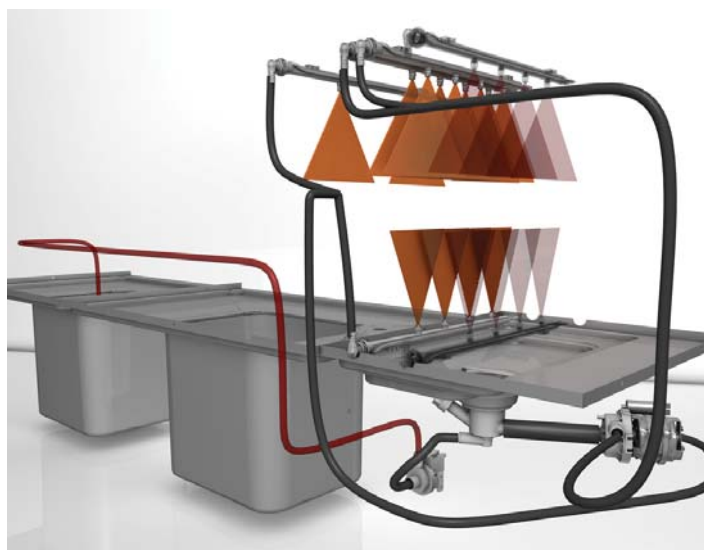
DuoRinse

È un sistema di risciacquo doppio sequenziale progettato per offrire le massime prestazioni in caso di impiego pesante e con cambi d'acqua delle vasche di lavaggio poco frequenti. Si compone di due boiler separati, ciascuno dei quali alimenta una coppia di bracci di risciacquo ed è messo in pressione da una pompa di risciacquo dedicata. In questo modo il risultato è garantito indipendentemente dalle condizioni della rete idrica di alimentazione e le vasche di lavaggio ricevono un apporto di acqua tale da mantenere a lungo un buon rapporto di diluizione dello sporco.



Gestione del detergente ProChem

Riduce il consumo del detersivo dal 20 al 60% a seconda del programma utilizzato. Non tutta l'acqua di risciacquo raggiunge la vasca di lavaggio, dove deve essere additivata con il detergente, ma solo una quantità fissa di 100 lt/ora. L'eccedenza viene immessa nel prelavaggio diluendo lo sporco nella zona più critica dell'intera lavastoviglie. Le lavastoviglie sono normalmente fornite senza dosatori del detergente e del brillantante; come elementi opzionali sono disponibili delle pompe peristaltiche a controllo elettronico per montaggio all'interno della macchina la cui regolazione avviene direttamente dal pannello di controllo.



Bracci di risciacquo HiTech

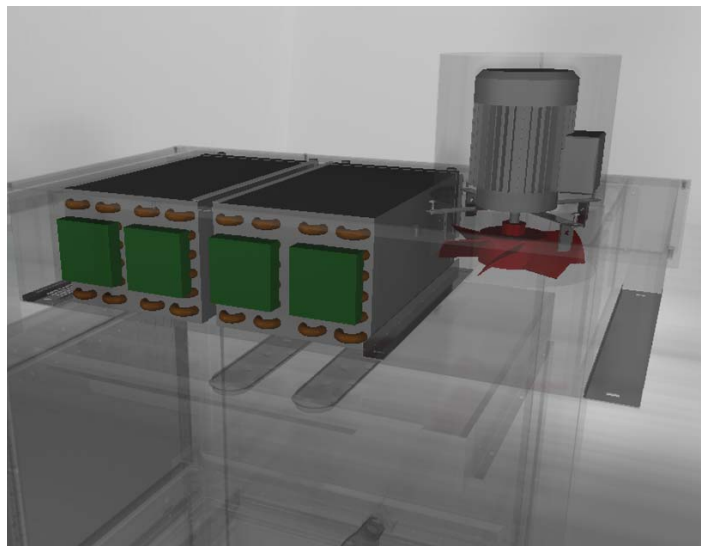
Realizzati in materiale composito **ProComposit** (matrice in resina con carica isotropa di fibra di vetro e microgranuli di talco) sono stampati ad iniezione e saldati con tecnologia a vibrazione. Si ottengono canalizzazioni di forma complessa che assecondano il flusso del fluido riducendo le perdite di pressione. Gli ugelli spruzzatori in acciaio inox, ottenuti da lavorazioni meccaniche di precisione, sono in numero e di tipo diverso a seconda del risciacquo. I bracci in composito sono più leggeri, sicuri da maneggiare, facili da pulire e di maggiore durata nel tempo rispetto a quelli tradizionali in acciaio.



Bassi costi operativi

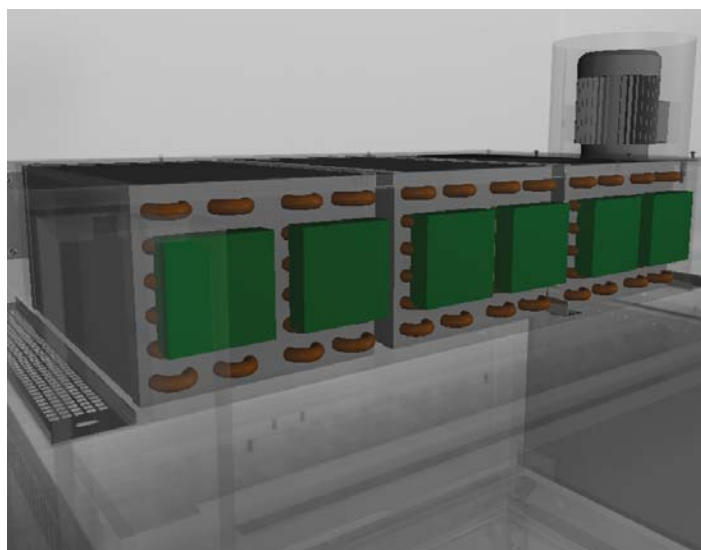
Recuperatore di calore ProHeat

Questo dispositivo condensa il vapore acqueo presente all'interno della lavastoviglie utilizzandone il calore latente per riscaldare l'acqua in ingresso al boiler così da permettere di ridurre la potenza installata di 5 kW. Utilizza una ventola per l'aspirazione del vapore e due batterie di scambio termico con una superficie totale di 26 m²; le batterie standard sono in rame mentre per l'impiego con acqua osmotizzata sono disponibili scambiatori speciali in acciaio inox. Nelle traino River MULTI il recuperatore è di serie e viene gestito elettronicamente, venendo acceso e spento automaticamente a seconda della temperatura dell'acqua di alimentazione.



Recuperatore di calore ProHeat plus

Evoluzione del recuperatore base questo sistema modulare si avvale di tre batterie che agiscono in serie o in parallelo a seconda delle versioni in modo da ottenere la massima efficienza nello scambio termico. Si riesce in questo modo ad ottenere un risparmio energetico fino ad 8 kWh per ora di funzionamento.



Pompa di calore

È un sistema ad altissima efficienza termodinamica che permette di riscaldare l'acqua prima che entri nel boiler prelevando il calore dal vapore presente all'interno della camera di lavaggio che viene così condensato.

È in grado di restituire una energia termica pari a 3,7 volte l'energia elettrica consumata e permette di ridurre la potenza installata nel boiler di ben 8 kW. Il vantaggio più importante rispetto ad un normale recuperatore è che ne giustifica il maggior costo di acquisto è che l'aria emessa non è calda e umida ma fresca e secca, diminuendo considerevolmente l'impegno richiesto per mantenere un buon ambiente di lavoro nella zona lavaggio.



AutoTimer

Il lavaggio temporizzato è un sistema per la riduzione del consumo energetico durante i periodi di stand-by che provoca lo spegnimento progressivo di tutte le utenze elettriche ad eccezione delle resistenze di vasca e boiler che rimangono attive e soggette ai loro controlli termostatici in modo che la lavastoviglie sia pronta a riprendere il lavoro in qualsiasi momento. Per il riavvio è sufficiente inserire un cesto.



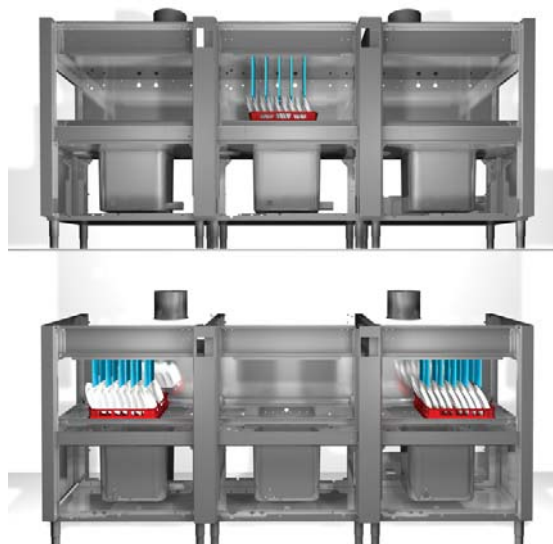
RinsEconomizer

La maggior parte del consumo di acqua, energia e prodotti chimici in una lavastoviglie è legata al risciacquo. Per questo motivo tutte le nostre traino hanno di serie un dispositivo che arresta il risciacquo se non è presente un cesto di stoviglie da trattare. Il sistema è di tipo elettromeccanico, semplice, efficace ed affidabile.



Gestione dei moduli ProActive

Attiva i diversi moduli solo se al loro interno sono presenti stoviglie da trattare. Un sistema rileva la posizione dei cesti all'interno della lavastoviglie e trasmette l'informazione alla scheda elettronica di controllo che attiva o disattiva le zone interessate. Si tratta di una evoluzione dei tradizionali Thermostop e Rinse Economizer che permette un sensibile risparmio di energia nel caso di lavoro intermittente. Inoltre il sistema gestisce l'avviamento sequenziale delle diverse zone dopo un arresto, in modo da evitare pericolosi picchi di tensione che potrebbero danneggiare l'impianto elettrico.



Semplicità d'uso



Interfaccia C4I

Utilizza un touch screen da 6" e due pulsanti capacitivi, di cui uno a colorazione variabile per una immediata comprensione dello stato dell'apparecchiatura. L'interfaccia consente di selezionare un programma di lavaggio fra i numerosi a disposizione e di visualizzare lo stato di ogni singola zona, dall'ingresso dell'acqua all'asciugatura. Autodiagnosi avanzata che include un archivio degli allarmi intervenuti ed una funzione di trouble shooting per individuare possibili soluzioni ai problemi rilevati. Le informazioni sono fornite tramite icone e messaggi di testo in una delle lingue preimpostate. Visualizzazione delle ore di funzionamento giornaliere e cumulate. Una serie di menu con accesso protetto permettono ai tecnici di regolare ogni singolo parametro di funzionamento, dalla lingua della messaggistica alla velocità di avanzamento delle stoviglie, dalle temperature di lavaggio e risciacquo alla combinazione di pompe e bracci da attivare. La connettività è assicurata da un modulo opzionale plug-in che consente di accedere a tutte le funzioni tramite un PC collegato via cavo USB.



Interfaccia ProSmart

Utilizza uno schermo a led con 4 digits e due barre laterali a colore variabile. L'interfaccia consente di selezionare un programma di lavaggio fra i numerosi a disposizione. A richiesta vengono mostrate le temperature di vasca e boiler ed il numero di ore di funzionamento; autodiagnosi avanzata che include un archivio degli allarmi intervenuti, le informazioni sono fornite tramite codici e brevi messaggi. Una serie di menu con accesso protetto permette ai tecnici di regolare ogni singolo parametro di funzionamento, dalla velocità di avanzamento delle stoviglie alle temperature di lavaggio e risciacquo.

Programmi

Le lavastoviglie sono dotate di una serie di programmi specifici per le più diverse condizioni di impiego. I programmi differiscono per la temperatura e la potenza di lavaggio, il tempo di contatto, la temperatura, la portata e la distribuzione del risciacquo. Quindi, diversamente dalla maggior parte dei prodotti concorrenti, non ci si limita ad andare "più velocemente" o "più lentamente" ma si cambia realmente la ripartizione percentuale degli elementi che concorrono a realizzare il lavaggio, ottimizzando il processo in modo da lavare in modo più efficace maggiori quantità di stoviglie in un tempo ridotto.

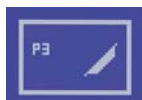
C4I



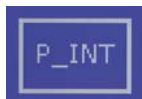
Piatti
High capacity
indicato per sporco fresco leggero.



Piatti
General purpose
programma di impiego generale.



Piatti
Prolonged contact
assicura un tempo di contatto di 120" secondo la norma DIN 10534.



Piatti
Intensive
per sporco difficile, con temperatura di lavaggio portata a 63 °C.



Bicchieri
richiede l'uso di appropriati cestelli da 50x50 cm, risciacquo a 65 °C. Quando si seleziona questo programma si avvia automaticamente un sistema che abbassa la temperatura del boiler a 65 °C quando il primo cesto di bicchieri transita sotto il risciacquo. Non ci sono tempi di attesa.

ProSmart

PROGRAMMI STANDARD SP



Piatti
High capacity
indicato per sporco fresco leggero.



Piatti
General purpose
programma di impiego generale.

PROGRAMMI AVANZATI AP



Piatti
Prolonged contact
assicura un tempo di contatto di 120" secondo la norma DIN spec 10534.



Bicchieri
richiede l'uso di appropriati cestelli da 50x50 cm, risciacquo a 65 °C. Quando si seleziona questo programma si avvia automaticamente un sistema che abbassa la temperatura del boiler a 65 °C quando il primo cesto di bicchieri transita sotto il risciacquo. Non ci sono tempi di attesa.

Facilità di pulizia



Accessibilità

Tutti i moduli sono dotati di porte controbilanciate ad apertura totale che consentono un accesso facile a qualsiasi punto della camera di lavaggio. Questo vale anche per il modulo integrato di risciacquo e asciugatura a piano unico, una esclusività Elettobar.

Alle componenti elettriche ed idrauliche principali si accede per la manutenzione rimuovendo le pannellature anteriori, ottenendo anche in questo caso una superficie completamente libera.



ProStrainer

Il filtro è composto da una superficie piana inclinata verso l'esterno così da facilitare lo scorrimento dei rifiuti solidi ivi raccolti e da un cestello in cui questi confluiscono, posizionato in posizione facilmente raggiungibile dall'operatore che può essere svuotato in pochi secondi. A seconda dei modelli è realizzato in materiale composito o in acciaio inox.

** opzionali per Niagara e Mistral.*



Costruzione

Vasche di lavaggio autopulenti completamente stampate, camere di lavaggio prive di tubazioni interne, porte a doppia parete coibentate e controbilanciate leggerissime da sollevare. Bracci di lavaggio e risciacquo semplici da rimuovere e riposizionare, tendine di separazione moduli in materiale plastico per uso alimentare sfilabili senza l'uso di attrezzi. Costruzione a doppia parete integrale per ridurre l'inquinamento acustico dell'ambiente a meno di 70 db.



ProGressive*

Il modulo di prelavaggio ed il modulo di lavaggio sono dotati di un prefiltro a cassetto che raccoglie lo sporco più grossolano, eliminato dalla "spazzola idraulica", prima che raggiunga la vasca di lavaggio. Il filtro è estraibile senza aprire lo sportello e può essere svuotato in pochi secondi. La sua costruzione evita che durante l'estrazione l'acqua sporca goccioli sul pavimento.

Lo sporco organico non finisce nello scarico ma può essere raccolto e riciclato. Nelle macchine con prelavaggio il secondo prefiltro con maglia a rete fitta realizza un filtraggio progressivo dello sporco, sistema **ProGressive**, e mantiene estremamente pulita l'acqua nella vasca di lavaggio, con evidenti vantaggi nel lavaggio di bicchieri e stoviglie particolari.

Flessibilità operativa

Costruzione modulare

Le lavastoviglie sono disponibili con e senza prelavaggio e con una o due vasche di lavaggio; tutte hanno di serie asciugatura e recuperatore di calore. Sono fornibili anche le versioni con prelavaggio ed asciugatura ad angolo per adattarsi meglio alla conformazione della zona lavaggio mentre altri elementi disponibili a richiesta con sovrapprezzo completano la possibilità di adattare la lavastoviglie alle necessità dell'utilizzatore.



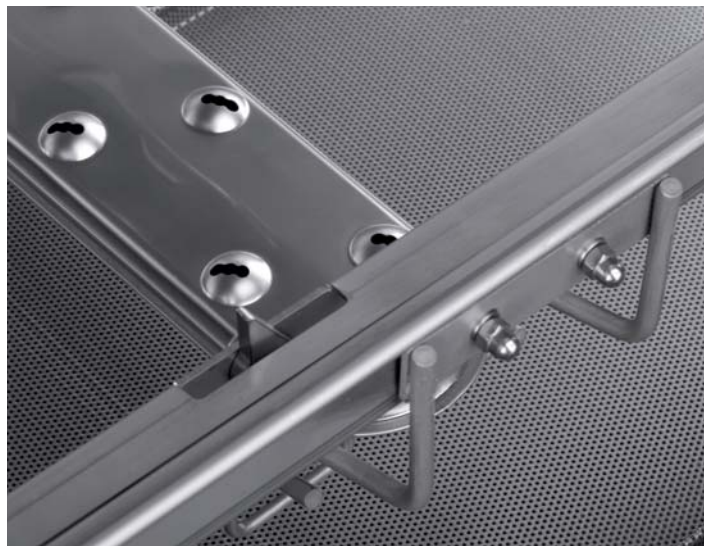
Assemblaggio semplificato

I moduli vengono uniti con un sistema innovativo che rende velocissime le operazioni di suddivisione e rimontaggio; anche l'impianto elettrico e quello idraulico sono concepiti per semplificare al massimo tali operazioni. In questo modo nessun ingresso è così angusto da non consentire l'installazione di una lavastoviglie. Nella connessione si usa un particolare sistema di irrobustimento e centraggio della giunzione (brevettato) che rende non necessario l'impiego di silicone od altri sigillanti.



Traino cesti

Motore di avanzamento da 500 W, conversione del moto tramite eccentrico e slitta oscillante. Guida cesti con doppio binario laterale per lasciare la zona centrale del cesto completamente libera per il passaggio dell'acqua; denti oscillanti in acciaio inox di elevatissimo spessore. La slitta oscillante si muove su elementi di rotolamento in materiale plastico antifrizione. Dimensioni utili della bocca di passaggio dei cesti: 500x450 mm. Sicurezza antislittamento con braccio oscillante e senza dischi di frizione per evitare qualsiasi danno al sistema di trasporto in caso di bloccaggio accidentale del cesto. Predisposizione per collegamento con micro di arresto di fine corsa.





Grande apertura utile

Le nuove lavastoviglie a traino hanno una apertura utile di ben 45 cm che consente di caricare facilmente, utilizzando cestelli di tipo specifico, teglie da forno, vassoi Gastronorm, vassoi termoisolati per distribuzione pasti, piatti anche di grande diametro, bicchieri alti e di pregio, pentolame e utensili vari.



elettrobar

niagara



Si caratterizzano per gli ingombri esterni ridotti, grazie al risciacquo integrato nel modulo di lavaggio. L'interfaccia utente è la ben conosciuta unità a LED **ProSmart**, che permette una semplice ed intuitiva gestione dell'operatività. Altro elemento fondamentale è il basso consumo idrico, che in alcuni modelli scende fino a 1,1 lt per cesto. Tutti i modelli hanno di serie l'autotimer e l'economizzatore di risciacquo, oltre ai filtri vasca integrali in acciaio. L'ampia scelta di elementi opzionali, tavoli e rulliere permette un perfetto adattamento alle esigenze di ogni singola installazione.

La gamma prevede due diverse tipologie, a seconda della tecnologia di risciacquo utilizzata:

Niagara 411 con pressione data dalla rete idrica (si consiglia di installare un regolatore di pressione con manometro, opzionale, qualora la pressione di rete non sia costantemente pari o superiore a 2 bar dinamici).

Niagara 412 con boiler pressurizzato da una apposita pompa ed alimentazione idrica attraverso un break tank in acciaio. In questo modo il consumo di risciacquo risulta sempre costante ed indipendente dalle condizioni di rete, permettendo di sfruttare completamente le potenzialità del sistema di lavaggio (sistema).



		411.1	412.1	411.2	412.2
PROGRAMMI					
Programma 1	cesti/ora	120	160	210	270
Programma 2	cesti/ora	60	120	110	200
Programma 3	cesti/ora		60		110
Programma 4 (bicchieri)	cesti/ora		80		135
Temperatura di lavaggio	°C	60	60	60	60
Temperatura di risciacquo	°C	80	80	80	80
Temperatura di risciacquo programma bicchieri	°C		65		65
Sistema di risciacquo IsyRinse		●		●	
Sistema di risciacquo ProRinse			●		●
Break tank e pompa di risciacquo			●		●
Sistema di variazione di flusso ProPortional			●		●
Economia massima ottenibile	%		20		25
Consumo acqua massimo	lt/ora	150	220	300	320
Consumo specifico minimo	lt/cesto	1,3	1,4	1,4	1,2
ALIMENTAZIONE ELETTRICA					
Potenza con alimentazione a 15°C	W	28.500	32.700	45.000	45.200
Potenza con recuperatore di calore	W	24.700	26.900	37.700	37.900
Potenza con alimentazione 50°C	W	22.000	23.200	30.000	30.200
TECNOLOGIE					
Costruzione a doppia parete		●	●	●	●
Porte a doppia parete coibentate		●	●	●	●
Vasche completamente stampate		●	●	●	●
Camere di lavaggio senza tubazioni interne		●	●	●	●
Filtri vasca integrali ProStrainer		●	●	●	●
Filtri vasca in acciaio inox			●		●
Prefiltro a cassetto in ogni vasca con filtraggio sequenziale ProGressive		○	○	○	○
Filtri di sicurezza aspirazione pompe		●	●	●	●
Prelavaggio pesante XL				●	●
Pompa di prelavaggio a doppio flusso DuoFlow	W			1.500	1.500
Prelavaggio ad angolo				○	○
Modulo di lavaggio e risciacquo integrato		●	●	●	●
Pompa di lavaggio a doppio flusso DuoFlow	W	1.500	1.500	1.500	1.500
Traino cesti con guide laterali		●	●	●	●
Tunnel di asciugatura ProWind		○	○	○	○
Sistema di asciugatura sequenziale DuoWind		○	○	○	○
Asciugatura ad angolo		○	○	○	○
Bracci di risciacquo in acciaio inox		●	●	●	●
Sistema di recupero calore ProHeat		○	○	○	○
Pompa di calore		○	○	○	○
Economizzatore di risciacquo		●	●	●	●
Lavaggio temporizzato AutoTimer		●	●	●	●
Interfaccia LED ProSmart		●	●	●	●
Completa programmabilità		●	●	●	●
Autodiagnosi avanzata		●	●	●	●
Connessione USB integrata		○	○	○	○
Riduttore di pressione con manometro		○		○	
Interruttore di emergenza		○	○	○	○
Micro fine corsa		○	○	○	○
Dosatori detergente e brillantante		○	○	○	○

elettrobar

mistral



Rappresenta il vero cuore dell'offerta Elettrobar con modelli dalle grandi prestazioni, grazie al risciacquo separato ed al lavaggio con 5 bracci e 60 ugelli per modulo. L'utilizzo è semplicissimo, grazie alla interfaccia a LED **ProSmart** ed altrettanto lo è la pulizia, grazie alle ampie porte di ispezione, estese anche al modulo di risciacquo. Sono disponibili modelli con una, due o tre vasche di lavaggio, con produttività fino a 320 cesti/ora e consumi che possono scendere anche a 0,8 lt per cesto.

A seconda della tecnologia di risciacquo utilizzata si hanno due tipologie di macchina, destinate a differenti tipi di utilizzo ma entrambe equipaggiate con il sistema di risciacquo costante **ProRinse**:

Mistral 415 con tecnologia **DuoRinse**, destinata ad impieghi particolarmente gravosi, dove un elevato tasso di rinnovo dell'acqua nei moduli di lavaggio è cruciale per ottenere risultati perfetti a lungo, senza ricambi d'acqua intermedi durante il servizio.

Mistral 416 con tecnologia **UltraRinse**, destinata ad utilizzatori particolarmente attenti alla riduzione dei consumi, dell'impatto ambientale e del costo operativo. Il risparmio, specie in presenza di condizioni di carico e di utilizzo variabili, è esaltato dal sistema di regolazione della portata **ProPortional** che permette di risparmiare fino al 25% dell'acqua di risciacquo nei cicli intermedi.



		415.1	416.1	415.2	416.2	415.3	416.3
PROGRAMMI							
Programma 1	cesti/ora	200	200	270	270	320	320
Programma 2	cesti/ora	150	150	200	200	250	250
Programma 3	cesti/ora		95		140		160
Programma 4 (bicchieri)	cesti/ora		95		140		160
Temperatura di lavaggio	°C	60	60	60	60	60	60
Temperatura di risciacquo	°C	80	80	80	80	80	80
Temperatura di risciacquo programma bicchieri	°C		65		65		65
Sistema di risciacquo DuoRinse		●		●		●	
Sistema di risciacquo UltraRinse₃			●		●		●
Break tank e pompa di risciacquo		●	●	●	●	●	●
Sistema di variazione di flusso ProPortional			●		●		●
Economia massima ottenibile	%		20		25		25
Consumo acqua massimo	lt/ora	300	160	400	220	490	320
Consumo specifico minimo	lt/cesto	1,5	0,8	1,5	0,8	1,5	1,0

ALIMENTAZIONE ELETTRICA							
Potenza con alimentazione a 15°C	W	40.900	29.000	46.400	34.400	64.400	52.400
Potenza con recuperatore di calore	W	35.600	25.100	40.600	28.600	59.100	47.100
Potenza con recuperatore di calore plus	W	34.100	23.600	39.100	27.100	57.600	45.600
Potenza con alimentazione 50°C	W	26.900	21.000	30.900	25.000	43.900	38.000

TECNOLOGIE							
Costruzione a doppia parete		●	●	●	●	●	●
Porte a doppia parete coibentate		●	●	●	●	●	●
Vasche completamente stampate, volume 70 lt		●	●	●	●	●	●
Camere di lavaggio senza tubazioni interne		●	●	●	●	●	●
Filtri vasca integrali ProStrainer		●	●	●	●	●	●
Filtri vasca in acciaio inox		●	●	●	●	●	●
Prefiltro a cassetto in ogni vasca con filtraggio sequenziale ProGressive		○	○	○	○	○	○
Filtri di sicurezza aspirazione pompe		●	●	●	●	●	●
Prelavaggio pesante XL				●	●	●	●
Pompa di prelavaggio a doppio flusso DuoFlow	W			1.500	1500	1.500	1.500
Prelavaggio ad angolo				○	○	○	○
Modulo di primo lavaggio						●	●
Pompa di primo lavaggio a doppio flusso DuoFlow	W					1.500	1.500
Modulo di lavaggio principale		●	●	●	●	●	●
Pompa di lavaggio a doppio flusso DuoFlow	W	1500	1500	1.500	1500	1.500	1.500
Funzionamento a "spazzola idraulica"		●	●	●	●	●	●
Modulo di risciacquo con sportello di ispezione		●	●	●	●	●	●
Traino cesti con guide laterali		●	●	●	●	●	●
Tunnel di asciugatura ProWind		○	○	○	○	○	○
Sistema di asciugatura sequenziale DuoWind		○	○	○	○	○	○
Asciugatura ad angolo		○	○	○	○	○	○
Bracci di risciacquo HiTech		●	●	●	●	●	●
Bracci di risciacquo finale in acciaio inox		●	●	●	●	●	●
Sistema gestione della potenza ProPower		●	●	●	●	●	●
Sistema di recupero calore ProHeat		○	○	○	○	○	○
Sistema di recupero calore ProHeat plus		○	○	○	○	○	○
Pompa di calore		○	○	○	○	○	○
Economizzatore di risciacquo		●	●	●	●	●	●
Lavaggio temporizzato AutoTimer		●	●	●	●	●	●
Interfaccia LED ProSmart		●	●	●	●	●	●
Completa programmabilità		●	●	●	●	●	●
Autodiagnosi avanzata		●	●	●	●	●	●
Connessione USB integrata		●	●	●	●	●	●
Interruttore principale a bordo macchina		○	○	○	○	○	○
Interruttore di emergenza		○	○	○	○	○	○
Micro fine corsa		○	○	○	○	○	○
Dosatori detergente e brillantante		○	○	○	○	○	○

elettrobar

river MULTI



La gamma con maggiori contenuti tecnologici e di innovazione dell'intera offerta Elettrobar si caratterizza per i consumi particolarmente bassi, fino a 0,6 lt per cesto e per i ricchissimi contenuti di serie: asciugatura integrata nel modulo di risciacquo con zona di sgocciolamento, recuperatore di calore, sistema adattivo per la gestione della potenza, gestione dinamica delle diverse zone di lavaggio, triplo filtraggio con filtri a cassetto rimovibili senza aprire le porte della lavastoviglie, regolazione della velocità tramite inverter, elettronica avanzata con interfaccia touch-screen e molto altro.

L'elemento più caratterizzante è però l'esclusivo sistema **ProPortionalplus**, il solo presente sul mercato che non solo modifica il consumo di acqua di risciacquo a seconda della velocità di avanzamento ma anche consente di variare la distribuzione del risciacquo a seconda della tipologia di oggetti da lavare: prevalenza dall'alto per piatti e posate, prevalenza dal basso per bicchieri e contenitori, portate equilibrate per i carichi misti. L'acqua viene distribuita in maniera più efficace ed efficiente rispetto a qualsiasi altro sistema di risciacquo sul mercato permettendo migliori prestazioni e minori costi operativi.



		414.1	414.2	414.3
PROGRAMMI				
Programma 1	cesti/ora	210	270	300
Programma 2	cesti/ora	160	210	250
Programma 3	cesti/ora	120	165	230
Programma 4 (bicchieri)	cesti/ora	120	160	160
Programma 5	cesti/ora	95	180	210
Temperatura di lavaggio	°C	60	60	60
Temperatura di risciacquo	°C	80	80	80
Temperatura di risciacquo programma bicchieri	°C	65	65	65
Sistema di risciacquo UltraRinse		●	●	●
Break tank e pompa di risciacquo		●	●	●
Sistema di variazione di flusso ProPortional plus		●	●	●
Economia massima ottenibile	%	25	25	25
Consumo acqua massimo	lt/ora	160	200	200
Consumo specifico minimo	lt/cesto	0,7	0,6	0,6
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
Potenza con alimentazione 15°C	W	37.400	44.100	46.800
TECNOLOGIE				
Porte a doppia parete coibentate		●	●	●
Vasche completamente stampate, volume 70 lt		●	●	●
Camere di lavaggio senza tubazioni interne		●	●	●
Filtri vasca integrali ProStrainer		●	●	●
Filtri vasca in acciaio inox		●	●	●
Prefiltro a cassetto in ogni vasca con filtraggio sequenziale ProGressive		●	●	●
Filtri di sicurezza aspirazione pompe		●	●	●
Prelavaggio ultra pesante XXL			●	●
Pompa di prelavaggio a doppio flusso DuoFlow	W		2.700	2.700
Prelavaggio ad angolo			○	○
Modulo di primo lavaggio				●
Pompa di primo lavaggio a doppio flusso DuoFlow	W			2.700
Modulo di lavaggio principale		●	●	●
Pompa di lavaggio a doppio flusso DuoFlow	W	2.700	2.700	2.700
Funzionamento a "spazzola idraulica"		●	●	●
Modulo di risciacquo con sportello di ispezione		●	●	●
Traino cesti con guide laterali		●	●	●
Regolazione elettronica della velocità con inverter		●	●	●
Tunnel di asciugatura ProWind con sportello		●	●	●
Asciugatura ad angolo		○	○	○
Bracci di risciacquo HiTech		●	●	●
Bracci di risciacquo finale in acciaio inox		●	●	●
Sistema economia detergente ProChem		●	●	●
Sistema gestione della potenza ProPower		●	●	●
Sistema di gestione del calore ProSteam		●	●	●
Sistema di recupero calore ProHeat		●	●	●
Sistema di gestione attiva dei moduli ProActive		●	●	●
Economizzatore di risciacquo		●	●	●
Lavaggio temporizzato AutoTimer		●	●	●
Interfaccia touch screen LCD C4I		●	●	●
Completa programmabilità		●	●	●
Autodiagnosi avanzata		●	●	●
Connessione USB integrata		●	●	●
Interruttore principale a bordo macchina		○	○	○
Interruttore di emergenza		○	○	○
Micro fine corsa		○	○	○
Dosatori detergente e brillantante		○	○	○

Elementi opzionali



Prelavaggio ad angolo

Sostituisce il prelavaggio in linea consentendo di risparmiare spazio nelle installazioni a L o a C.



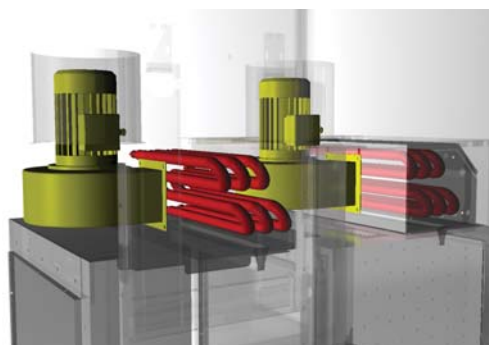
Asciugatura in linea

Questo modulo opzionale lungo 600 mm è concepito per ospitare il sistema di asciugatura **ProWind**, alla cui descrizione dettagliata si rimanda per i dettagli.



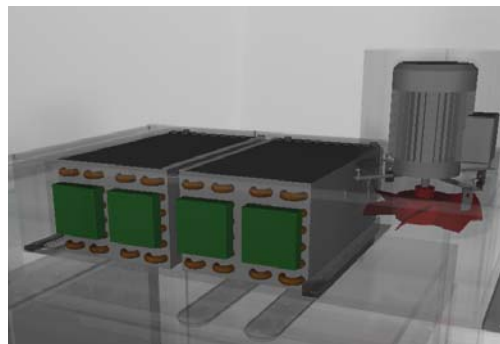
Asciugatura ad angolo

Sostituisce l'asciugatura in linea, consentendo di risparmiare spazio nelle installazioni ad L o a C.



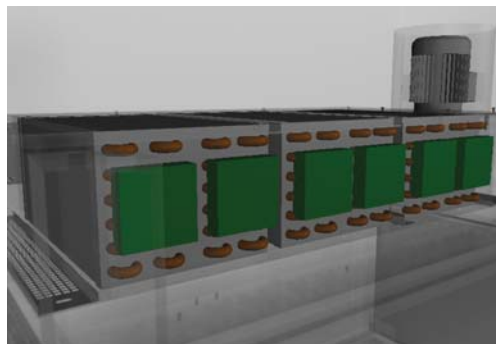
Asciugatura sequenziale

Questo modulo opzionale lungo 1.150 mm è consigliato per il trattamento di articoli che richiedono una elevata massa d'aria ed un tempo prolungato per l'asciugatura.



Recuperatore di calore

Utilizza il sistema ad alta efficienza **ProHeat**, per abbattere la quantità di vapore acqueo emesso, condensandolo ed utilizzando il calore latente così recuperato per riscaldare l'acqua diretta al boiler.



Recuperatore di calore ProHeatplus

Evoluzione del recuperatore base questo sistema modulare si avvale di tre batterie che agiscono in serie o in parallelo a seconda delle versioni in modo da ottenere la massima efficienza nello scambio termico.



Pompa di calore

È un sistema ad altissima efficienza termodinamica che permette di riscaldare l'acqua prima che entri nel boiler prelevando il calore dal vapore presente all'interno della camera di lavaggio che viene così condensato.



Modulo zona neutra

(tra lavaggio e risciacquo) per Mistral e River MULTI

Lunga 550 mm e dotata di sportello di ispezione è consigliata quando si devono lavare con continuità oggetti lunghi fino a 600 mm, in modo da evitare che l'acqua di lavaggio si mescoli a quella di risciacquo.



Modulo zona neutra di entrata

È lunga 300 mm e può essere ordinata in abbinamento a qualunque modello di macchina.



Dosatori detergente e brillantante

Peristaltici a regolazione elettronica, montati internamente alla macchina.



Interruttori di emergenza

Del tipo a riarmo manuale vengono posizionati in ingresso o in uscita a secondo del lay out della zona di lavaggio.



Riduttore di pressione con manometro

Solo per la famiglia Niagara 411, è indispensabile quando la pressione di alimentazione non è costante e si discosta in maniera importante dal valore ottimale di 2 bar dinamici.

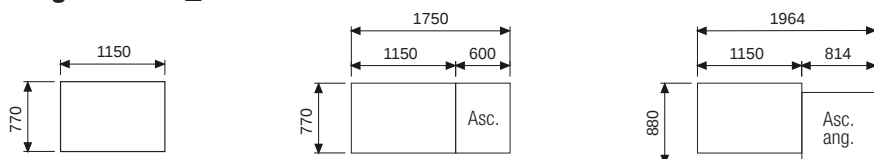


Sezionatore a bordo macchina

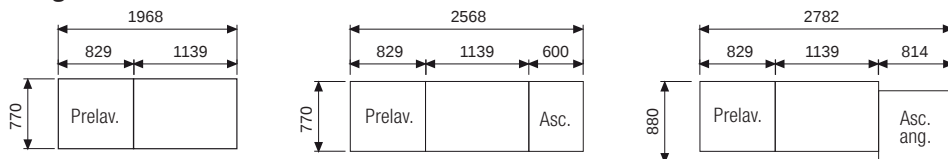
Installato in posizione facilmente accessibile consente la disconnessione fisica dalla alimentazione elettrica a fine giornata.

niagara

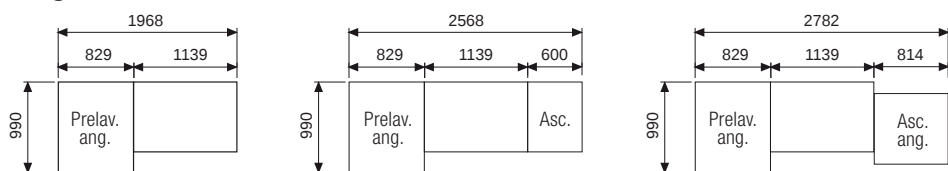
Niagara 411.1_412.1



Niagara 411.2_412.2

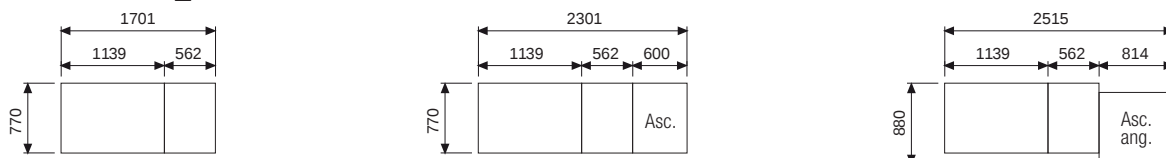


Niagara 411.2_412.2 *prelavaggio a angolo*

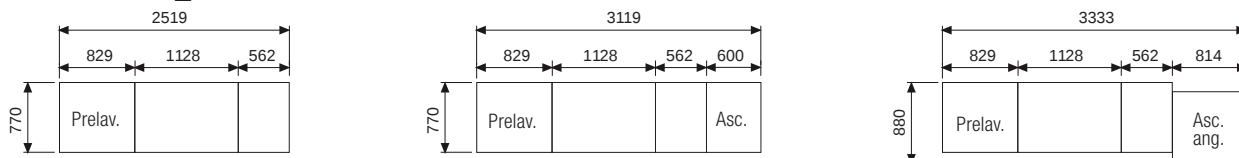


mistral

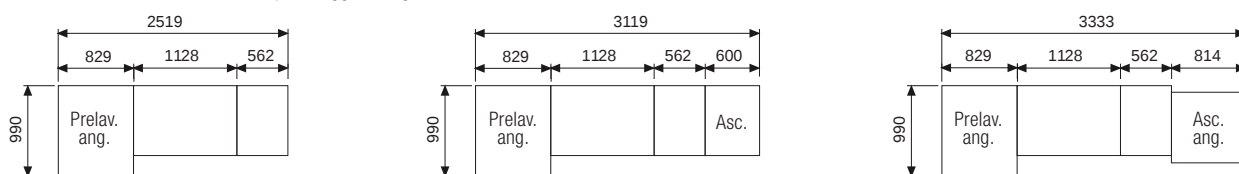
Mistral 415.1_416.1



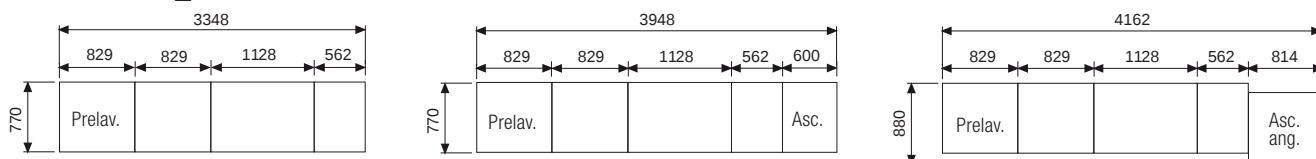
Mistral 415.2_416.2



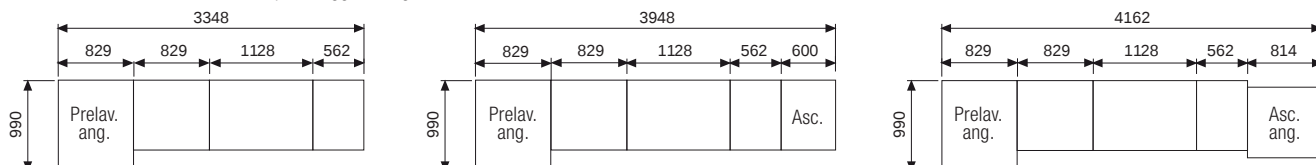
Mistral 415.2_416.2 *prelavaggio a angolo*



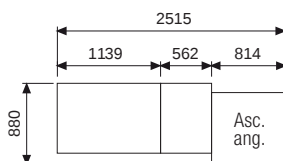
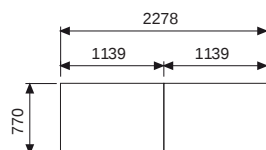
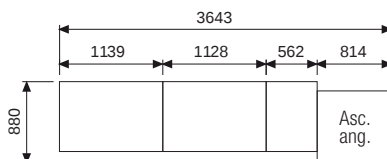
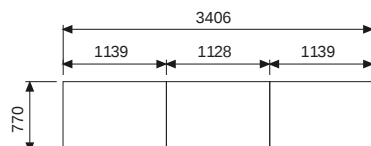
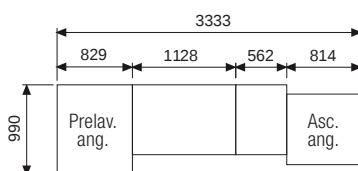
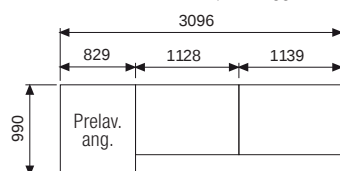
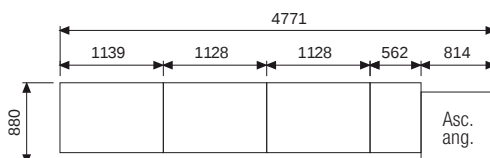
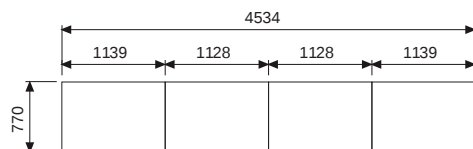
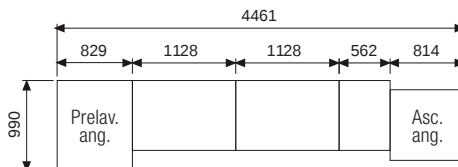
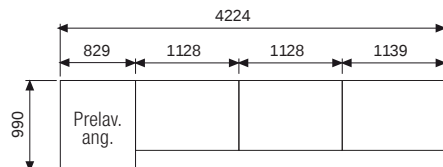
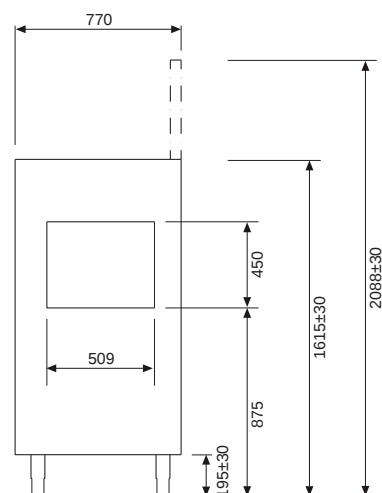
Mistral 415.3_416.3



Mistral 415.3_416.3 *prelavaggio a angolo*



river MULTI

River MULTI 414.1

River MULTI 414.2

River MULTI 414.2 *prelavaggio a angolo*

River MULTI 414.3

River MULTI 414.3 *prelavaggio a angolo*

Luce utile


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.

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.eurotecgroup.com



Lavaoggetti

elettrobar
The Benefit Makers



Lavaoggetti Elettrobar

Elettrobar propone un'innovativa generazione di lavaoggetti con un'offerta di prodotti variegata che, per dimensioni, interfacce di utilizzo e tecnologie impiegate, risponde a ogni esigenza dell'utente nel lavaggio degli utensili delle più svariate forme, dimensioni e peso.

L'offerta si articola su quattro gamme:

Mistral X: una sottobanco e una frontale con cesto da 50x60 cm

Mistral LX: una sottobanco e una frontale full-optionals con cesto da 50x60 cm e interfaccia con schermo LCD multicolor

Niagara: due modelli con cesto da 56x63 cm differenziati dalla luce utile della porta

River: quattro modelli full-optionals con interfaccia schermo LCD multicolor e versioni dotate di recuperatore di calore



Vantaggi nell'utilizzo di una lavaoggetti

Risparmio di tempo

A seconda del tipo di sporco, selezionando uno dei cicli disponibili, in pochi minuti si possono lavare utensili che con il lavaggio manuale richiederebbero molto più tempo considerando anche il tempo necessario per l'asciugatura. Il risparmio di tempo è maggiore in particolare con oggetti più difficili da trattare manualmente per la loro forma particolare quali ceste, grandi vasche di planetarie o pentolame pesante in genere.

Consumi ridotti

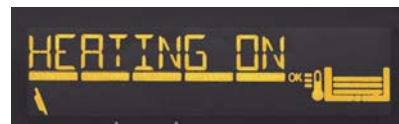
Rispetto al lavaggio manuale l'utilizzo di una lavaoggetti permette di risparmiare oltre il 50% dell'acqua ed il 70% del detergente, dal momento che si possono utilizzare prodotti più efficaci che operano in un ambiente a temperatura molto più alta e, soprattutto, sono dosati esattamente ad ogni lavaggio grazie alle pompe peristaltiche a controllo elettronico di cui sono dotate tutte le nostre macchine.

Massima igiene

A differenza del lavaggio manuale dove la temperatura dell'acqua non supera i 50 °C e si usano detergenti tendenzialmente neutri, con l'utilizzo di una lavaoggetti il lavaggio avviene ad una temperatura compresa fra 60 e 65 °C e arriva fra 80 e 85 °C nel risciacquo; inoltre si utilizzano detergenti specifici ad alto grado di alcalinità che hanno grande efficacia ed un notevole potere germicida. Alcuni modelli sono inoltre dotati di un ciclo di sanitizzazione termica secondo la normativa europea EN- ISO 15883-1/3.



Semplicità d'uso



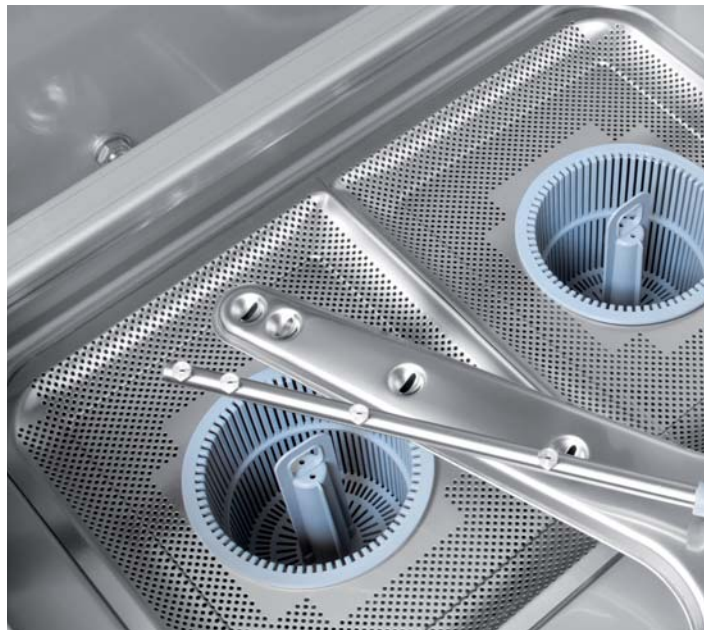
Le macchine ELETTOBAR sono disegnate per offrire la massima facilità d'uso ed ergonomia, grazie ad accorgimenti quali la porta suddivisa in due metà interconnesse per una apertura facile e stabile, i cesti contenitori in acciaio inox dotati di pattini di scorrimento in materiale plastico antifrizione per semplificare e velocizzare le operazioni di carico e scarico, il sistema automatico di dosaggio dei prodotti detergenti che evita di dovere intervenire manualmente ogni pochi cicli. Le interfacce utente, sia quella ELI con schermo a LED dei modelli Mistral X e Niagara sia quella ESI con schermo LCD a colori che equipaggia le versioni Mistral LX e River, sono pensate per favorire un utilizzo intuitivo del prodotto in considerazione del frequente turnover cui è molto spesso soggetto il personale addetto e che richiede pertanto di ridurre al minimo il tempo richiesto per la formazione al corretto utilizzo.

Le lavaoggetti, per loro stessa natura, si trovano ad affrontare tipologie di oggetti e gradi di sporco molto diversi fra di loro, dalle teglie da forno alle pentole, dai piatti alle ceste da pane. Per questo è importante una vasta scelta di programmi che non hanno semplicemente durate differenti, come accade per la maggior parte dei prodotti concorrenti, ma che hanno parametri di funzionamento, temperatura, tempo, logica del ciclo, consumo d'acqua ottimizzati per i diversi impieghi.

La tabella sottostante mostra la totalità dei programmi disponibili e le loro caratteristiche, mentre il loro numero è legato al modello ed al livello di allestimento prescelto.

PROGRAMMA	UTILIZZO PREVALENTE	Durata min. sec.	Lavaggio °C *	Risciacquo °C *	Consumo litri/ciclo			
					MISTRAL 241X/242X MISTRAL 241LX/242LX	NIAGARA 243/244 RIVER 345/346	RIVER 347	RIVER 348
ProFessional 2	Uso generale - sporco leggero	120	55	80	2,4	3	4	6
ProFessional 4	Uso generale - sporco medio	240	60	82	3	3,5	6	8
ProFessional 6	Uso generale - sporco pesante	360	65	85	3,5	3,5	6	8
ProFessional 8	Uso generale - sporco pesante	480	65	85	3,5	4,5	6	8
ProFessional 10	Uso generale - sporco pesante	600	65	85	3,5	4,5	6	8
ProSelf	Lavaggio automatico camera	120	n.s.	80		3		
ProClean	Autopulizia e scarico automatico	240+	15	n.s.	25,4	40	72	137
ProDrain	Scarico automatico	n.s.	n.s.	n.s.				
ProLong	Durata determinabile dall'utente	720	60	82	3,5	3,5	6	8
ProEco	Lavaggio a bassa temperatura - sangue e amidi	300	45	80	3,5	3,5	6	6
ProActive 5	Intensivo con prelavaggio automatico	300	65	85	5	6	8	10
ProActive 7	Intensivo con prelavaggio automatico	420	65	85	5	6	8	10
ProPlates	Per piatti	90	60	82	2			
ProSan	Sanitizzazione a norma EN-ISO 15883-1/3	auto	70	85	3,5			
ProSteel	Programma specifico posate	720	72	88	3,5			

Facilità di pulizia



Tutti i modelli sono dotati di filtri a vassoio in acciaio inox che coprono totalmente la vasca di lavaggio ed hanno lo scopo di trattenere e concentrare lo sporco grossolano, in modo che non transiti nella pompa e vada poi a posarsi all'interno della camera di lavaggio. Per la pulizia a fine turno è presente un ciclo di autolavaggio il cui funzionamento varia a seconda dell'allestimento prescelto.

Qualità e affidabilità

Le lavaoggetti ELETTOBAR, progettate per la massima affidabilità, utilizzano componenti di qualità che frequentemente, come nel caso delle pompe o della scheda elettronica, vengono prodotti appositamente su nostra specifica. L'intero processo, dalla progettazione alla produzione ed al controllo finale (svolto sul 100% della produzione) è organizzato secondo gli standard più rigorosi ed aggiornati ed è certificato ISO 9001.

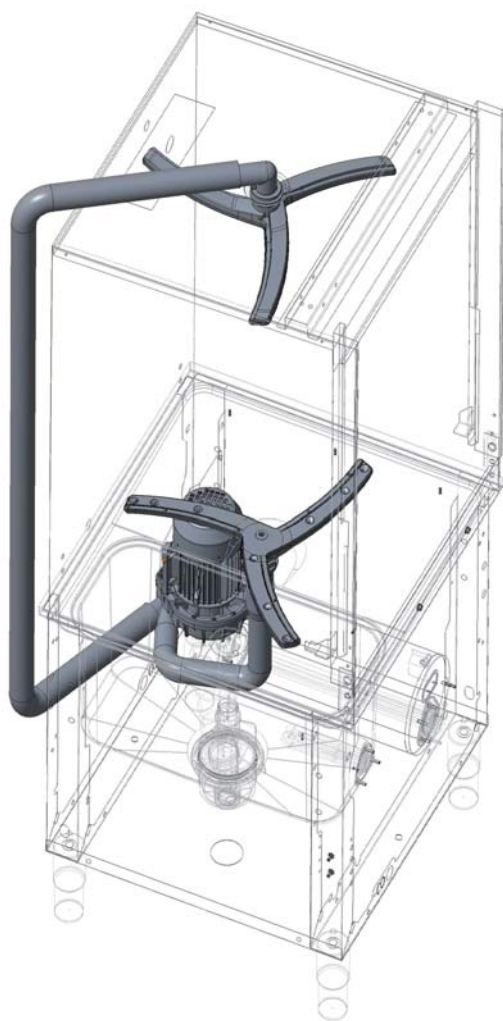
Elettrobar ha anche una grande attenzione all'ambiente, concretizzata attraverso l'ampio uso di materiali riciclabili ed un processo produttivo a basso impatto ambientale, certificato secondo lo standard ISO 14001.

I prodotti Elettrobar sono assistiti da una capillare e qualificata rete di assistenza. Per facilitare al massimo il loro lavoro abbiamo aumentato al massimo la comunanza di parti fra i diversi modelli. Rispetto alla generazione precedente il numero di ricambi necessari per la gestione di tutti i prodotti si è ridotto notevolmente e questo implica maggiore tempestività ed efficacia, senza le perdite di tempo dovute all'approvvigionamento dei pezzi per la sostituzione.

Elettrobar provvede direttamente alla formazione continua dei propri rivenditori e centri assistenza.



Tecnologie



Sistema di lavaggio EWT

Il concetto di pompa a doppio flusso "EWT" è una tecnologia proprietaria di Elettrobar che permette di evitare qualsiasi brusca variazione di direzione del flusso d'acqua fra la pompa ed il braccio di lavaggio, come accade invece per le pompe di concezione tradizionale che necessariamente devono avere in qualche punto del circuito un partitore di flusso che divida l'acqua fra quella destinata al lavaggio superiore e quella destinata al lavaggio inferiore.

È proprio in questo punto che si generano la maggior parte delle perdite di potenza e del rumore.

In questo modo una quota molto maggiore dell'energia fornita dalla pompa raggiunge gli oggetti trattati.

Questo fa risparmiare energia ed offre a parità di potenza una efficacia maggiore anche del 25%.

Presente su tutti i modelli.

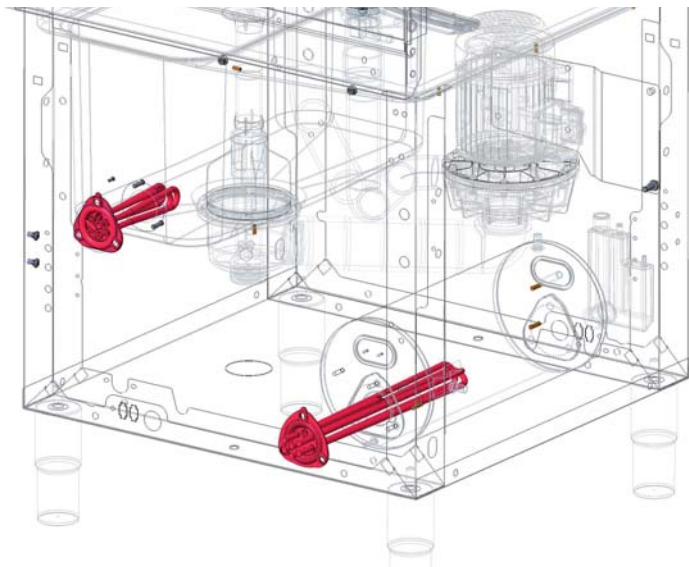


Braccio di lavaggio HiTech

Realizzato in materiale composito di altissima qualità è significativamente più leggero, ma anche più resistente agli urti ed alle aggressioni chimiche, rispetto ad uno analogo in acciaio. Questo si traduce in una più agevole rotazione ed in una migliore distribuzione dell'acqua di lavaggio, che non deve essere utilizzata per far girare il braccio ma va tutta a lavare gli oggetti all'interno. Assieme alla pompa a doppio flusso costituisce il cuore del sistema di lavaggio ad alta efficienza che caratterizza tutta la produzione Elettrobar. Il braccio di risciacquo integrato complanare evita poi qualsiasi interruzione dei getti di lavaggio, migliorando ancora efficienza ed efficacia del sistema.

Il braccio HiTech è associabile a pompe di potenza fino ad 1,5 kW.

Presente su tutti i modelli esclusi River 347 e 348 che, dotate di pompe da 2,7 kW, montano bracci in acciaio inox.



Sistema di riscaldamento potenziato EHW

È una tecnologia studiata per evitare la drammatica riduzione della temperatura di lavaggio quando si fanno più cicli consecutivi che si ha nelle macchine tradizionali, in cui le resistenze di vasca e boiler sono interbloccate e lavorano alternativamente. Con EHW invece la vasca ed il boiler sono indipendenti e la temperatura di ciascuno di essi è controllata da un circuito elettronico separato che attiva la resistenza quando e per tutto il tempo necessario; in questo modo, nel caso di lavaggi consecutivi, la temperatura della lisciva in vasca è anche di 10 °C superiore. Lavare a temperatura più alta vuol dire avere un miglior risultato sullo sporco, una migliore efficienza del detersivo ed una più rapida asciugatura.

Presente su tutti i modelli escluso River 348.



Sistema di risciacquo ERT

È un sistema di risciacquo che integra una potente pompa elettrica ed un boiler non pressurizzato alimentato tramite un break tank, dispositivo idraulico che evita qualunque ritorno di acqua dall'interno della lavautensili alla rete di alimentazione, conformemente alle normative ed alle migliori pratiche del mercato. I vantaggi di questa tecnologia sono significativi: costanza della pressione di lavaggio, costanza della temperatura di lavaggio e costanza della portata di lavaggio indipendentemente dalle condizioni di approvvigionamento idrico. Ecco perché ERT appartiene a pieno titolo alla tecnologia CRP (Constant Rinse Performance, prestazioni di risciacquo costanti) che si ritrova in tutti i modelli di punta della produzione Elettrobar.

Presente su tutti i modelli delle gamme Mistral LX e River.



Sistema di scarico EDT

Con EDT ci si avvale di un sistema di controllo del livello dell'acqua in vasca totalmente digitale e di una pompa scarico integrata; al termine della fase di lavaggio alcuni secondi di pausa permettono ai residui solidi di sedimentare sul fondo della vasca, quindi la pompa preleva una determinata quantità di acqua aspirandola dal fondo così da rimuovere anche i residui ed il risciacquo successivo reintegra esattamente la stessa quantità di lisciva. Rispetto al tradizionale sistema di scarico con troppo pieno dunque l'efficacia di EDT ricambio d'acqua è del 100 % e la mantiene più pulita più a lungo. Gli effetti positivi sono una migliore efficacia del risciacquo, quindi la possibilità di usare meno acqua, una miglior efficacia del detergente, un più alto numero di cicli prima di dover ricambiare l'acqua in vasca; il tutto si traduce in un significativo risparmio di denaro.

Presente su tutti i modelli escluse le versioni Niagara 243D e 244D.

elettrobar

mistral 241X 242X - 241LX 242LX

Lavaoggetti/lavateglie caratterizzati del cesto 50x60 cm e dalle dimensioni ridotte che ben si adattano ai locali con spazi ridotti, rappresentano la soluzione ideale per lavare con risultati eccellenti gli utensili comunemente utilizzati nei laboratori di pasticcerie, gelaterie, panifici e gastronomie.

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 spaziata con porta in doppia parete. Le guide cesto sono riportate, la vasca ha il fondo imbuto e i filtri integrali inox di superficie.

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.

Mistral 241X 242X due modelli, una sottobanco e una frontale, con interfaccia con schermo a LED a colori e tasti soft-touch ELI, dotati di serie dello scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico e dosatori brillantante e detergente.

Mistral 241LX 242LX due modelli, una sottobanco e una frontale, con interfaccia con schermo a LCD multicolor e tasti soft-touch ESI, 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.

Sia l'interfaccia a LED (ELI) che quella a schermo LCD (ESI) assicurano la facilità nell'utilizzo della macchina grazie all'approccio intuitivo mirato a personale con addestramento ridotto o soggetto a frequenti turnover.



Mistral 241X

Mistral 242X



Mistral 241LX

Mistral 242LX

		Mistral 241X 242X - 241LX 242LX
	Ø cm	41
	H cm	GN1/1 (53x32)
	H cm	60x40
	cm	60x50x39



niagara 243 244

Due modelli 243 e 244 con cesto da 56x63 cm che rappresentano la soluzione ideale per lavare con risultati eccellenti utensili di grandi dimensioni comunemente utilizzati nei laboratori di pasticcerie, gelaterie, panifici e gastronomie. I due modelli si differenziano per la luce utile della porta: 65 cm per la 243, 85 cm per la 244. Per entrambi i modelli sono disponibili due versioni: una con i dosatori brillantante e detergente incorporati e una più completa che, oltre ai dosatori, è dotata di scarico parziale della vasca tramite pompa di scarico.

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.

La facilità di utilizzo è esaltata dalla interfaccia con schermo a LED a colori e tasti soft-touch ELI che consentono un impiego intuitivo anche a personale con addestramento ridotto o soggetto a frequenti turnover.

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.

		Niagara 243	Niagara 244
Dimensione cesto	cm	56x63	56x63
Luce utile	cm	65	85
Camera di lavaggio	cm	56x63x65	56x63x85



Niagara 243



Niagara 244

elettrobar

river 345 346 347 348



River 345



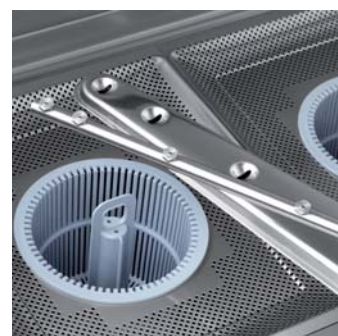
River 346



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.



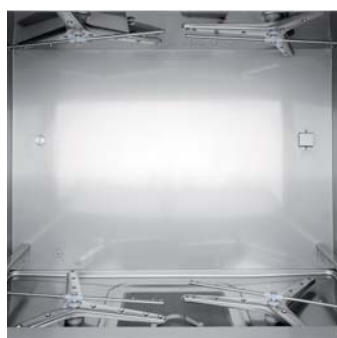


River 348

		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.



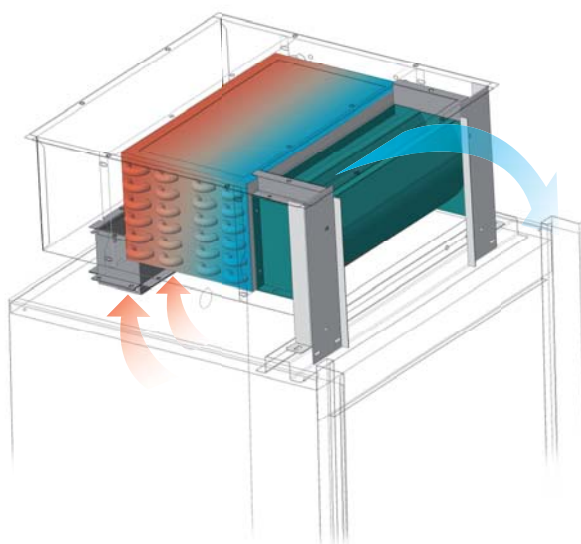
elettrobar

Tecnologia NRG



I vantaggi del sistema di recupero calore/condensa vapori NRG

- Ambiente di lavoro più salubre
- Drastica riduzione dell'immissione di vapore nell'ambiente di lavoro
- 30% di risparmio sull'energia consumata per riscaldare l'acqua fredda in entrata dalla rete.



Al termine della fase di risciacquo il vapore presente nella camera di lavaggio viene aspirato da una ventola centrifuga e convogliato in una batteria di scambio termico in rame/alluminio dove condensa, cedendo il proprio calore interno all'acqua fredda destinata ad essere immessa nel boiler, la quale subisce pertanto un innalzamento superiore ai 20 °C. Questo si traduce in una riduzione dell'energia elettrica necessaria a scaldare l'acqua di risciacquo che dipende dal programma prescelto e può arrivare fino al 30%. L'effetto più evidente è poi la drastica riduzione del vapore immesso nell'ambiente quando si apre lo sportello. L'utilizzo del recuperatore aumenta il tempo di ciclo di 30" o 60" a seconda della tipologia di macchina. Qualora si utilizzi acqua osmotizzata è necessario uno scambiatore speciale interamente in acciaio inox per evitare fenomeni di corrosione. Questa applicazione è disponibile per i modelli RIVER.



CARATTERISTICHE		MISTRAL 241X	MISTRAL 242X	MISTRAL 241LX
Produttività effettiva	cesti/ora	20	20	20
Produttività teorica	cesti/ora	30	30	30
Dimensioni (LxPxH)	cm	60x70x85	60x70x129	60x70x85
Dimensioni versioni NRG (LxPxH)	cm			
Dimensioni cesto	cm	50x60	50x60	50x60
Luce utile porta	cm	40,5	40,5	40,5
Diametro massimo piatti	cm	41	41	41
Dimensione massima vassoi	cm	GN1/1 (53x32)	GN1/1 (53x32)	GN1/1 (53x32)
Dimensione massima teglie	cm	60x40	60x40	60x40
Dimensione massima cesta del pane	cm	60x50x39	60x50x39	60x50x39
Dimensioni camera di lavaggio	cm			
Dosatori brillantante e detergente peristaltici		si	si	si
Connessione USB		si	si	si

DATI TECNICI				
Capacità vasca	lt	23	23	23
Capacità boiler	lt	6	6	6
Resistenza vasca	kW	2,1	2,1	2,1
Resistenza boiler	kW	7	7	7
Pompa di lavaggio	kW	0,7	0,7	0,7
Pompa di risciacquo*	kW			0,2
Pompa di scarico*	kW	0,04	0,04	0,04
Assorbimento totale	kW	9,8	9,8	9,8
Tensione di allacciamento - Fasi	V	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Corrente max	amp	16	16	16
Pressione acqua di alimentazione min-max	bar	2 → 4	2 → 4	1 → 4
Temperature acqua di alimentazione min-max	°C	15 → 60	15 → 60	15 → 60

* se presenti

VERSIONI DISPONIBILI			
D dosatori brillantante e detergente peristaltici			
DE dosatori brillantante e detergente peristaltici e scarico parziale con pompa	si	si	
CDE boiler atmosferico con pompa risciacquo, dosatori brillantante e detergente peristaltici e scarico parziale con pompa			si
CDE NRG boiler atmosferico con pompa risciacquo, dosatori brillantante e detergente peristaltici, scarico parziale con pompa e recuperatore di calore			

Produttività effettiva

Massima produttività ottenibile nelle migliori condizioni di impiego reale quando si effettuano più cicli consecutivamente considerando anche il tempo di ripristino della temperatura fra un ciclo e l'altro e il tempo necessario per togliere e rimettere il cesto.

(Parametri utilizzati: temperatura acqua di alimentazione 15 °C e tempo per carico/scarico 12 secondi).

Produttività teorica

Dato, **non riscontrabile nella realtà**, che si ottiene da un puro calcolo matematico che considera il ciclo di lavaggio più corto.



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
7	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
9,8	10,5	10,5	10,5	10,5	18,7	15,9
400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	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.

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.eurotecgroup.com