LAVE-VAISSELLE DROIT À HAUTE TEMPÉRATURE À UN SEUL PANIER

180-S

Lave-vaisselle à haute température à un seul panier

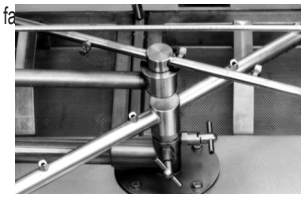
CARACTÉRISTIQUES

- Jusqu'à 60 paniers / 240 couverts par heure.
- Fonctionnement économique. Utilise seulement 0,82 gallon d'eau par cycle.
- Système automatique d'évacuation des résidus. Filtre l'eau de lavage et recueille les débris alimentaires dans un bac externe se retire facilement pour vider son contenu.
- Construction entièrement en acier inoxydable assurant durabilité et fiabilité pendant de nombreuses années.
- Élément chauffant industriel intégré de 7 kW (240 V), résistant aux produits chimiques, plus durable que les éléments chauffants commerciaux standards.
- Bras de lavage supérieur et inférieur en acier inoxydable avec embouts renforcés.
- Démarrage et arrêt automatiques pour une utilisation simple et sécuritaire.
- Convertible sur place pour différentes configurations d'installation.
- Fonction "Safety Temp" (Température de sécurité) garantissant un rinçage sanitaire à 180 °F à chaque cycle.
- Raccordement électrique à un seul point.
- Remplissage automatique du réservoir.
- Bras de lavage supérieurs et inférieurs interchangeables.
- Interrupteur de détartrage intégré.

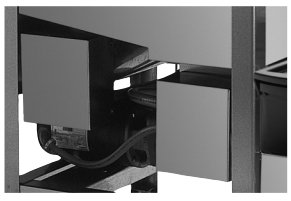
MODÈLE CMA : 180-S

Le boîtier de commande supérieur est étanche et comprend un compteur de paniers, un interrupteur de lavage prolongé/détartrage ainsi que des indicateurs de température fa

Le bac externe à déchets maintient l'eau de lavage propre et empêche les débris d'obstruer le drain.



Le système de goupille à dégagement rapide permet de retirer facilement les bras de lavage pour le nettoyage.



Bassin de lavage industriel et le surchauffeur en option, sont conçus pour des années de service sans problème

OPTIONS DISPONIBLES

- Commande temporisée du ventilateur d'évacuation.
- Surchauffeur intégré de 12 kW.
- Trousse de conversion CMA-180 (configuration droite à coin).
- Configurations électriques alternatives pour l'exportation.
- Tables en acier inoxydable.
- Double alimentation électrique.
- Ouverture à trois portes.
- Tablette inclinée.
- Bac à déchets en acier inoxydable amélioré.

CMA Energy Mizer® Marque déposée

NSF · cULus CERTIFIÉ LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL 864T · ENERGY STAR

CMA Dishmachines 17707 Valley View Ave; Cerritos, CA 90703 • 800-854-6417 • 714-898-8781 • Fax: 714-895-2141 • www.cmadishmachines.com

CMA se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques ou d'arrêter la commercialisation de certains modèles sans préavis.

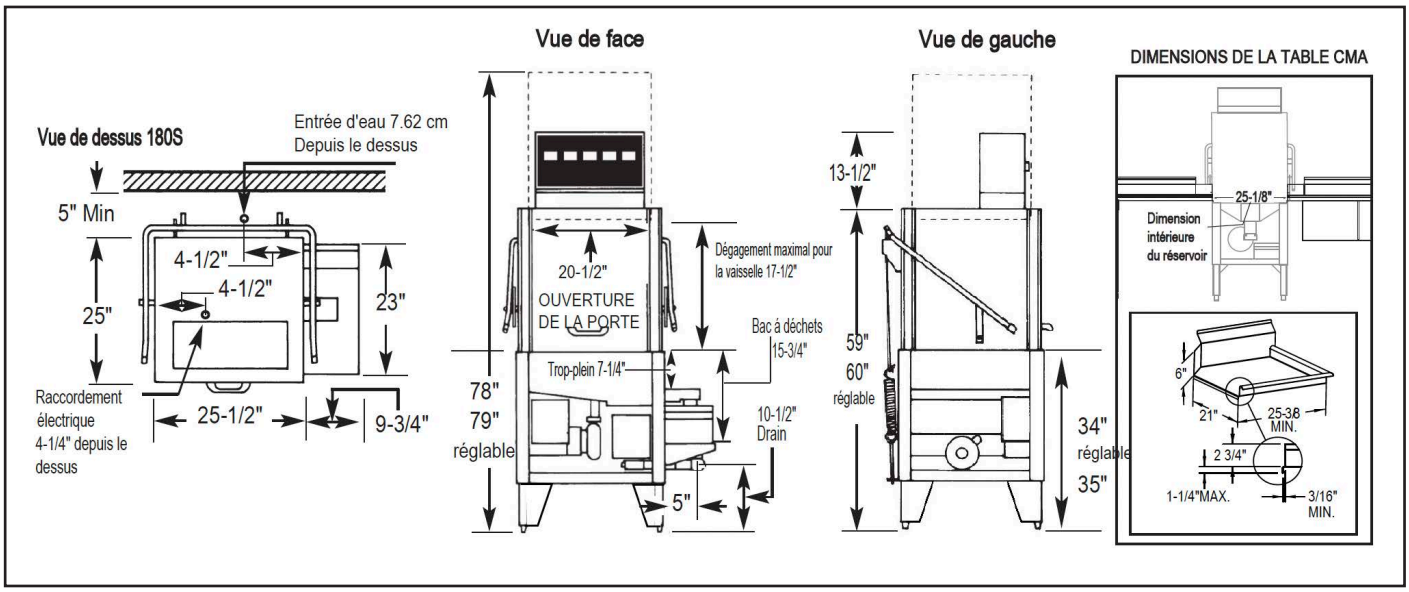
© 09-2024 CMA, Inc.

CMA-180S

Lave-vaisselle à haute température à un seul panier

WARNINGS:

- Les raccordements électriques et de plomberie doivent être effectués par une entreprise de services qualifiée qui se conformera à l'ensemble des codes fédéraux, régionaux et locaux en vigueur en matière de santé, d'électricité, de plomberie et de sécurité.
- La CMA recommande d'utiliser un adoucisseur d'eau afin de maintenir la dureté de l'eau à 3,5 gpg (grains par gallon) ou moins. Cela garantira des résultats optimaux et un fonctionnement optimal du lave-vaisselle.



Spécifications:

MODEL CMA-180S	Impérial	Métrique
Consommation d'eau		
Par panier	0,82 gal	3,1 L
Par heure	49,2 gal	186 L
Cycle de fonctionnement		
Temps de lavage	42 s	42 s
Temps de rinçage	12 s	12 s
Temps d'attente	4 s	4 s
Cycle total	58 s	58 s
Capacité de fonctionnement		
Paniers par heure	60	60
Capacité du réservoir de lavage	8 GAL.	30.3 L
Débit de la pompe	52 GPM	197 LPM
Exigences en eau		
Sans surchauffeur	180°F	82°C
Avec surchauffeur	120°F -140°F	49 °C à 60 °C
Entrée d'eau	3/4 po	1,9 cm
Raccord de vidange	2 po	5,1 cm
Pression de rinçage	20 ±5psi	1,41 kg/cm²
Température de fonctionnement		
Lavage (minimum)	155 °F à 160 °F	68 °C à 71 °C
Rinçage (minimum)	180 °F à 195 °F	82 °C à 90 °C

		Impérial	Métrique
Puissance du moteur de la pompe de lavage (HP)		1	1
DIMENSIONS			
Profondeur		25 po	(63,5 cm)
Largeur		25 1/2 po	(65 cm)
Hauteur totale (porte ouverte)		78 à 79 po	(198 à 212 cm)
Hauteur standard de la table		34 po	(86,3 cm)
Dégagement maximal pour la vaisselle		17 1/2 po	(44 cm)
Hauteur du raccord de vidange		11 1/2 à 12 1/2 po	(29 à 32 cm)
Panier standard		1	1
DIMENSIONS		20 x 20 po	50,8 x 50,8 cm
Caractéristiques électriques	**Tension (V)**	**Phase**	**Intensité (A)**
Sans surchauffeur	208	1	36
	240	1	38
	208	3	24
	240	3	26
	480	3	10
Avec surchauffeur	208	1	78
	240	1	88
	208	3	49
	240	3	55
	480	3	25
Poids approximatif à l'expédition			
Modèle droit sans surchauffeur		338 lb	(151 kg)
Modèle droit avec surchauffeur		357 lb	(161,9 kg)
Modèle droit prolongé avec surchauffeur			
Dimensions d'expédition		Palette et boîte : 41 x 41 x 80 po	

Caractéristiques techniques succinctes: Modèle CMA-180S

Le modèle CMA-180S est un lave-vaisselle à un seul réservoir et à haute température conçu pour offrir des années de fonctionnement fiable, tout en procurant un excellent rendement et en réduisant la consommation d'énergie, d'eau et de produits chimiques. Il est offert avec un surchauffeur intégré en option assurant un approvisionnement continu en eau chaude à 180 °F. L'appareil peut être converti facilement sur place pour une installation droite ou en coin. Son système exclusif d'évacuation des résidus filtre l'eau de lavage et dirige les débris alimentaires vers un bac externe. Le CMA-180S est homologué NSF, UL et CUL et est fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Modèles disponibles:

- CMA-180S – Modèle droit
- CMA-180SB – Modèle droit avec surchauffeur
- CMA-180C – Modèle en coin
- CMA-180CB – Modèle en coin avec surchauffeur

Avis: CMA ne recommande pas l'utilisation de chauffe-eau instantanés (« sans réservoir ») avec ses lave-vaisselle commerciaux. CMA recommande fortement l'utilisation de chauffe-eau traditionnels à réservoir, correctement dimensionnés selon les besoins de chaque établissement.

CMA Dishmachines 17707 Valley View Ave; Cerritos, CA 90703 • 800-854-6417 • 714-898-8781 • Fax: 714-895-2141 • www.cmadishmachines.com

CMA se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques ou d'arrêter la commercialisation de certains modèles sans préavis.

© 09-2024 CMA, Inc.

WELBILT an Ali Group Company