

LAVADO WASH

LAVAVAJILLAS COREQUIP
COREQUIP DISHWASHERS
COR35 / COR40 / COR50 / COR80

LAVAVAJILLAS ELFRAMO
ELFRAMO DISHWASHERS
BE35 / BE40 / BE50
BD46 DGT / BD47 DGT
D36 DGT / D45 DGT / D85 DGT / D120 DGT

LAVAVAJILLAS CAPOTA ELFRAMO
ELFRAMO HOOD DISHWASHERS
CE24 / C34 DGT / C44 DGT / C66 DGT

LAVA-OBJETOS ELFRAMO
ELFRAMO WAREWASHERS

TÚNELES ELFRAMO
ELFRAMO CONVEYOR DISHWASHERS

ACCESORIOS
ACCESSORIES







Los lavavajillas son indispensables en la restauración moderna. En nuestra amplia gama encontrarás desde un pequeño lavavasos, hasta un túnel de arrastre o cinta que se adaptan a las necesidades de cualquier negocio.

ADVERTENCIA: IMPORTANTE ANTES DE PONER CUALQUIER EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

Hay un elemento que hay que tener siempre presente en todos los equipos de lavado, y es la dureza del agua existente en la zona. Un tipo de agua ligeramente dura puede producir la obstrucción de los conductos e incluso ocasionar el quemado de las resistencias.

Es por ello que se recomienda siempre comprobar la calidad del agua al hacer una instalación. Seguir esta recomendación alargará la vida de nuestros equipos.

En durezas superiores a 5 °fH, es indispensable utilizar un descalcificador de agua, ya sea incorporado al equipo o colocando uno general para el local.

Se entiende por:

Aguas blandas; concentración de menos de 50 mg/L de carbonato cálcico ó 5 °fH.

Aguas ligeramente duras; concentración de entre 50-100 mg/L de carbonato cálcico, entre 5° y 10 °fH.

Aguas moderadamente duras; concentración entre 100-200 mg/L de carbonato cálcico, entre 10° y 20 °fH.

Aguas muy duras; concentración de más de 200 mg/L de carbonato cálcico, más de 20 °fH.

Todas las máquinas están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las Directivas Europeas 89/392/CEE y 73/23/CEE.

Dishwashers are an essential part of any modern restaurant kitchen or bar. Our range includes from small glass washers to flight dishwashers, enabling us to adapt to all business requirements.

RECOMMENDATION: BEFORE INSTALLING A DISHWASHER.

A key factor to bear in mind when choosing the right dishwasher for your business is water hardness. Slightly hard water can lead to blocked pipes and can even cause elements to burn out.

Check your water quality before installing any equipment. Failure to do so will shorten the service life of the machine.

In areas with water harness over 5° fH, a water softener should be installed, either incorporated in the machine or fitted to the premises' supply line.

Water hardness is classified in terms of calcium carbonate (CaCO₃) concentration as:

Soft water: up to 50 mg/L CaCO₃ or up to 5° fH

Slightly hard water: 50-100 mg/L CaCO₃ or 5-10° fH

Moderately hard water: 100-200 mg/L CaCO₃ or 10-20° fH

Hard water: over 200 mg/L CaCO₃ or over 20° fH

All machines are designed and manufactured in accordance with European Directives 89/392/EEC and 73/23/EEC.

Lavavajillas Corequip



Siguiendo los principios que Crystal Line lleva defendiendo desde siempre, presentamos una nueva gama de lavavajillas marca COREQUIP, destinada a cubrir ese segmento de mercado que busca una buena relación calidad - precio. Fabricados en acero inoxidable AISI304 (18/10), simples en su manejo, fáciles de limpiar y con un rendimiento perfecto. El panel de mando esta simplificado (encendido, marcha, opcional) y el acceso a sus componentes es sencillo, para facilitar los trabajos de mantenimiento de los mismos. La bomba de abrillantador peristáltica viene montada de serie, asegurando un suministro constante de abrillantador. Nuestros equipos disponen de un elemento de seguridad denominado termo-stop que asegura el aclarado a 85°C evitando el desarrollo de bacterias.

Características

El micro interruptor de seguridad detiene el ciclo de lavado simplemente con la apertura de la puerta. La puerta lleva asa embutida, con barra de acero inoxidable para facilitar su apertura y cierre. El modelo COR50, incorpora doble filtro en cuba.

Corequip Dishwashers

In line with Crystal Line's core principles, this new range of COREQUIP dishwashers is designed to satisfy market requirements in terms of quality and price.

Manufactured in AISI 304 grade stainless steel, these dishwashers are simple to use, easy to clean and provide excellent performance.

The controls are streamlined (on/off, start, options) for simple operation and internal components can be accessed easily, facilitating maintenance tasks. A peristaltic rinse aid dispenser comes as standard on all models, ensuring a constant supply of rinse aid agent.

Our machines are fitted with a thermostop system, an essential safety feature for compliance with health and safety regulations for 85°C hot water sanitation.

Features

The safety microswitch stops the wash cycle when door is opened.

The door also features a flush-mounted stainless steel handle for easy opening and closing.

Dual filter in tank on COR50 models

COR35/COR40/COR50/COR80



Modelo Model		COR35	COR40	COR50	COR80
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	400 x 470 x 615	450 x 520 x 695	550 x 600 x 835	730 x 810 x 1500
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	30 / 37	35 / 42	44 / 52	100 / 110
Cesto Basket	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Altura Útil Useful Height	mm	255	300	360	390
Ciclo Cycle	s	120	120	120	90-120 autostart
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	400-3N/50
Potencia Power	kW	3,3	3,3	3,6	8,15
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,28	0,28	0,55	0,57
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	2,7 / 0,5	2,7 / 0,5	3 / 1,5	8 / 2,1
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	3,5 / 7,5	3,5 / 8,5	4,5 / 16	2,7 / 15
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	2	2	2	2,7
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	55...60	55...60	55...60	50
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	2-4	2-4	2-4	2-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Bomba Abrillantador Peristáltica Peristaltic Rinse Aid Dispenser	no.	●	●	●	●
Cestas Vasos Glass Baskets	no.	2	2	1	1
Cestas Platos Plate Baskets	no.	-	-	1	1
Cestillo Cubiertos Cutlery Basket	no.	1	1	-	1

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Desagüe Drain Pump	-	-	●	●	●
Descalcificador Water Softener	-	-	●	●	-
Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser	●	●	●	●	●



TEMPORIZADOR
TIMER



OPCIONAL
OPTIONS



MARCHA
ON/OFF

COR50



COR80



COR50 INTERIOR DE CUBA Y BRAZO DE LAVADO/ACLARADO
COR50 TANK INTERIOR AND WASH/RINSE ARMS

Lavavasos y Lavavajillas



ELFRAMO Spa., es una empresa italiana fundada en 1968 para el diseño y fabricación de equipos destinados para la hostelería: lavavajillas, freidoras y máquinas para helado. Conocida en el mercado nacional e internacional por la calidad de sus productos; robustos, sencillos y fiables.

Con su amplio abanico de equipos cubre las necesidades de un público siempre más amplio y exigente, buscando en todo momento la satisfacción de los mismos.

Los modelos equipos elframo son la solución perfecta para satisfacer las necesidades de la Restauración moderna, siguiendo el principio de calidad y precio.

Los equipos están contruidos siguiendo las premisas de facilidad de uso, facilidad de limpieza y alto rendimiento. El panel de mandos es simplificado y el acceso a sus componentes internos es sencillo, lo que facilita las tareas de mantenimiento y reparación.

La gama va destinada desde pubs o bares pequeños, a cafeterías y restaurantes de mayor tamaño.

Características

Caja, cuba y calderín son de acero inoxidable ISO 304 18/10.

Puerta construida en doble pared.

La resistencia de la cuba y la del calderín están recubiertas de INCOLOY 800.

Los brazos del sistema de lavado y aclarado son de acero inoxidable.

Componentes electromecánicos fácilmente accesibles por la parte frontal del equipo.

Pies de apoyo regulables en altura hasta 20 mm.

Sistemas de seguridad: El micro interruptor de seguridad detiene cada fase del ciclo de lavado con la apertura de la puerta.

Función termostop, asegura un aclarado 85°C.

Glass washers & Dishwashers

Founded in 1968, ELFRAMO Spa is an Italian company that designs and manufactures equipment for the hotel and catering industry: dishwashers, fryers and ice-cream machines. Its products are renowned internationally for their quality, robustness and reliability.

The company offers wide range of equipment to satisfy all requirements in a vast and exacting market.

Elframo units are the perfect solution for the hotel and catering industry's needs, offering quality at an affordable price.

The range is designed to be easy to use and clean, offering top performance. The series has a streamlined control panel for simple operation and internal components can be accessed easily, facilitating maintenance and repair.

This range is ideal for both small bars and pubs, and for larger cafés and restaurants.

Features

ISO 304 18/10 grade stainless steel housing, tank and boiler

Double walled door

INCOLOY 800-coated heating elements in tank and boiler

Stainless steel wash and rinse arms

Front-accessible components and connections for easier access

Height-adjustable feet, up to 20 mm

Safety micro-switch stops the wash cycle when door is opened

Thermostop system encloses a rinse at 85°C.

BE35/BE40/BE50



Modelo Model		BE35	BE40	BE50
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	420 x 450 x 654	468 x 510 x 714	570 x 600 x 834
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	26 / 33	32 / 40	56 / 60
Cesta Basket	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500
Altura Útil Useful Height	mm	230	260	330
Ciclo Cycle	s	120	120	180
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia Power	kW	3,4	3,5	3,8
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,19	0,30	0,59
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	3,2 / 1,4	3,2 / 1,4	3,2 / 2
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	3,5 / 10,3	3,5 / 14	4,5 / 27
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	2,5	3	3
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	55...60	55...60	55...60
Bomba Desagüe Drain Pump		●	●	●
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cestas Vasos Glass Baskets	no.	2	2	1
Cestas Platos Dish Baskets	no.	-	-	1
Cestillo Cubiertos Cutlery Basket	no.	1	1	-
Insertador Platos Plate Insert	no.	1	1	-

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser		●	●	●
Descalcificador Water Softener		-	●	●
Bomba Aumento Presión Booster Pump		●	●	●



TEMPORIZADOR
TIMER



OPCIONAL
OPTIONS



MARCHA
ON/OFF

BE50



BE40



BD46/BD47 DGT



Modelo Model		BD46 DGT	BD47 DGT
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	460 x 530 x 700	460 x 530 x 700
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	40 / 47	42 / 48
Cesta Basket	mm	400 x 400	400 x 400
Altura Útil Useful Height	mm	310	310
Ciclo Cycle	s	60 / 120	60 / 120
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	230 / 50	400-3N / 50
Potencia Power	kW	3,3	3,3
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,27	0,27
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	3 / 1,3	3 / 1,3
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	4,5 / 11	4,5 / 11
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	2,5	2,5
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	55...60	55...60
Bomba Desagüe Drain Pump		●	●
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cestas Varilla Plastic-Coated Wire Baskets	no.	2	2
Cestillo Cubiertos Cutlery Basket	no.	1	-
Termómetro Digital Digital Thermometer		-	●
Guías Cestas Embutidas Flush-Mounted Rack Guide Rails		●	●
Aislamiento Acústico Noise Insulation		-	●

Carrocería y Boiler Housing and Boiler

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser		●	●
Bomba Aumento Presión Booster Pump		●	●
Descalcificador Water Softener		●	●

El modelo BD47 DGT incorpora la opción aclarado frío/soft-start
Model BD47 DGT includes cold rinse/soft-start options as standard

BD47 DGT



BD46 DGT



D36/D45/D85/D120 DGT



Modelo Model		D36 DGT	D45 DGT	D85 DGT	D120 DGT
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	600 x 620 x 828	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1325	600 x 620 x 1480
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	63 / 69	69 / 75	92 / 98	121 / 129
Cesta Basket	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	550 x 550
Capacidad Platos 24 cm Ø 24 cm Ø Plate Capacity	no.	16	16	22	26
Altura Útil Usable Height	mm	375	375	420	450
Ciclo Cycle	s	120 / 180	60 / 120 / 180+8	60 / 120 / 180+8	60 / 120 / 180+8
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia Power	kW	5,7	6,6	7,1	9,8
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	0,52	0,52	1	1,50
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	5,2 / 2	6,1 / 2	6,1 / 3	8,3 / 3
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	8 / 21	8 / 21	8 / 30	8 / 60
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	3	3	3	5
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	50...60	40...60	40...60	10...60
Bomba Desagüe Drain Pump		●	●	●	●
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cestas Varilla Plastic-Coated Wire Baskets	no.	2	2	3	3
Termómetro Digital Digital Thermometer		-	●	●	●
Aislamiento Térmico Boiler/Cuerpo Heat-Insulated Boiler/Housing		-	●	●	●
Filtros Superiores Cuba Tank Surface Filters		-	●	●	●

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser		●	●	●	●
Bomba Aumento Presión Booster Pump		●	●	●	●
Descalcificador Water Softener		●	●	●	●

D45 DGT (Sistema Soft Start)



D85 DGT



Lavavajillas Capota



Los equipos de Elframo han sido construidos siguiendo las premisas de facilidad de uso, facilidad de limpieza y alto rendimiento. El panel de mando es simplificado, y el acceso a sus componentes internos es sencillo, lo que facilita las tareas de mantenimiento y reparación.

Características

Cuba en acero inoxidable y con ángulos redondeados, sin soldadura interior.

Filtros extraíbles.

Cuías de cestas en acero redondeado.

Sistema de apertura de puerta por contrapesos.

Cámara de lavado y cuba de doble pared, para garantizar aislamiento termo-acústico.

Brazos de lavado y aclarado, y cesto extraíble, en acero inoxidable.

La resistencia de la cuba y la del calderín están recubiertas de INCOLOY 800.

Parte eléctrica, bomba de lavado y conexiones situadas en la parte trasera de la máquina.

Pulsadores electromecánicos en el modelo CE24, el resto son pulsadores digitales.

Pulsadores en todos los modelos situados en el gorro del equipo, menos en el CE24 que están en la parte delantera inferior de la estructura.

Uso Recomendado

Restaurantes, hoteles, colectividades o centros de producción cuya altura máxima de la vajilla no sea superior a 400 mm. Se le pueden incorporar accesorios para facilitar el trabajo en cadena.

Hood Dishwashers

Elframo's hood or pass-through dishwashers are designed to be simple to use, easy to clean and provide excellent performance. The streamlined control panel ensures simple operation and all internal components can be accessed easily, facilitating maintenance and repair.

Features

Stainless steel tank with rounded corners, no welding

Removable filters

Rounded steel rack guide rails

Counterweighted door opening

Double-walled housing and tank for enhanced heat and noise insulation

Stainless steel wash and rinse arms and removable rack

INCOLOY 800-coated heating elements in tank and boiler

Electrics, wash pump and connections located at the back of the machine

CE24 incorporates pushbuttons; all other models include digital controls

All controls located on the machine hood (except CE24, positioned on housing)

Recommended use

Restaurants, hotels, hospitals and other institutions, as well as large catering productions, requiring a maximum glass, cup or plate height does not exceed 400 mm.

Accessories can be added to optimize the production line.

CE24/C34 DGT/C44 DGT/C66 DGT

Modelo / Model		CE24	C34 DGT	C44 DGT	C66 DGT
Dimensiones (L x P x A) / Dimensions (W x D x H)	mm	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450
Peso Neto / Bruto Net/Gross Weight	kg	115 / 122	117 / 124	128 / 135	130 / 138
Cesta / Basket	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Capacidad Platos 24 cm Ø / 24 cm Ø Plate Capacity	no.	22	22	22	22
Altura Útil / Useful Height	mm	400	400	400	400
Ciclo / Cycle	s	120 / 180	120 / 180	60 / 120 / 180(-8)	60 / 120 / 180(-8)
Tensión/Frecuencia / Voltage/Frequency	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia / Power	kW	6,2	6,2	7,1	9,8
Potencia Bomba Lavado / Wash Pump Power	kW	1	1	1	1,5
Potencia Boiler/Cuba / Boiler/Tank Power	kW	5,2 / 3	5,2 / 3	6,1 / 3	8,3 / 5,2
Capacidad Boiler/Cuba / Boiler/Tank Capacity	L	8 / 46	8 / 46	8 / 46	8 / 46
Consumo Agua Aclarado / Rinse Water Consumption	L	3	3	3	3
Temp. Alimentación Agua / Water Temperature	°C	50...60	50...60	40...60	15...60
Presión Alimentación Agua / Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cestas Platos / Plate Baskets	no.	1	2	2	2
Cesta Universal / Universal Baskets	no.	1	1	1	1
Aislamiento Térmico Cuba / Heat-Insulated Tank		-	-	●	●
Aislamiento Térmico Boiler / Heat-Insulated Boiler		●	●	●	●
Aislamiento Térmico Capota / Heat-Insulated Hood		-	-	-	●
Doble Filtro Cuba / Tank Dual Filter		-	-	●	●
Termómetros Digitales / Digital Thermometers		-	-	●	●
Dosificador Abrillantador / Rinse Aid Dispenser		●	●	●	●

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Filtros Superficie Cuba / Tank Surface Filters		●	●	-	-
Bomba Detergente Peristáltica / Peristaltic Detergent Dispenser		●	●	●	●
Bomba Desagüe / Drain Pump		●	●	●	●



CE24/C34 DGT/C44 DGT/C66 DGT

CE24



C34 DGT



CONJUNTO FORMADO POR EL EQUIPO C34 DGT Y MESAS OPCIONALES
ASSEMBLY WITH C34 DGT AND OPTIONAL TABLING

Lava-Objetos



Elframo dispone de varios modelos de lavaobjetos fabricados siguiendo las premisas de facilidad de uso, limpieza, y alto rendimiento. Los mandos digitales dan mayor flexibilidad en la programación de los ciclos de lavado. Están destinados para lavar todo tipo de utensilios de cocina que por su volumen no cabrían en un lavavajillas normal.

Su uso está recomendado para carnicerías, pescaderías, panaderías, heladerías, restaurantes, hoteles y colectividades.

Principales características: Los diferentes modelos tienen una altura útil que va desde los 450 mm hasta los 850 mm, contruidos en acero inoxidable AISI 304, aislamiento térmico, cuba embutida estructura doble panel, brazos de lavado y aclarado rotativos en acero inox, doble filtro en cuba, válvula anti retorno, parte eléctrica y conexiones en la parte delantera de la máquina.

La dotación standard consta de cesta inoxidable, insertador de 4 bandejas, y pies regulables. Algunos modelos incorporan también dosificador de abrillantador.

La dotación opcional pueden ser la bomba de detergente peristáltica y la bomba de desagüe.

A consultar características técnicas y datos del resto de la gama. Equipos disponibles bajo pedido.

Warewashers

Elframo has diferent models of warewashers designed to be simple to use, easy to clean and provide excellent performance. Digital controls provide greater flexibility over the wash cycle programs. Perfect to wash all kind of kitchen utensils that would not fix in a normal dishwasher.

Recommended to be used in butchers, fishmongers, bakeries, hotels, restaurants and other production centers.

Main features: The different models have a useful height that goes from 450 mm till 850 mm, AISI 304 stainless steel housing, heat insulated as standard, double-walled and flush mounted tank, stainless steel wash and rinse arms, dual filters in tank, check valve, front accesible components and connections for easier access.

Standard equipment: stainless steel basket, a 4 tray insert and height adjustable feet.

Optional equipment: peristaltic detergent dispenser and drain pump.

Check technical features and details on the different models. All these equipments are available only under request.

LP61/LP130



Modelo Model		LP61	LP130
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	675 x 842 x 1850	1518 x 890 x 1890
Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	kg	170 / 185	297 / 317
Cesta Basket	mm	700 x 550	700 x 1385
Altura Útil Useful Height	mm	685	680
Ciclo Cycle	s	120 / 240 / 360	120 / 240 / 360
Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency	V/Hz	400-3N / 50	400-3N / 50
Potencia Power	kW	10,5	25,6
Potencia Bomba Lavado Wash Pump Power	kW	2,2	3 + 3
Potencia Boiler/Cuba Boiler/Tank Power	kW	8,3 / 5,3	19,6 / 9,8
Potencia Aumento Presión Boost Power	kW	0,37	0,37
Capacidad Boiler/Cuba Boiler/Tank Capacity	L	8 / 60	24 / 150
Consumo Agua Aclarado Rinse Water Consumption	L	5	8
Temp. Alimentación Agua Water Temperature	°C	45...60	20...60
Presión Alimentación Agua Water supply pressure	MPA	1,8-4	1,8-4

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

Cesta Inoxidable Stainless Steel Basket	●	●
Insertador 4 Bandejas 4-Tray Insert	●	●
Pies Regulables Altura Height-Adjustable Feet	●	●
Dosificador Abrillantador Rinse Aid Dispenser	●	●

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Bomba Detergente Peristáltica Peristaltic Detergent Dispenser	●	●
Bomba Desagüe Drain Pump	●	●
Dosificador Abrillantador Rinse Aid Dispenser	●	●



Túneles



Elframo dispone de una amplia gama de túneles de lavado. Con diferentes referencias en sus modelos de arrastre, arrastre modular, y túneles de cinta. Los equipos son compactos, fiables, robustos, silenciosos y de escaso mantenimiento. Estos equipos están destinados a grandes comedores de colegios, universidades, hospitales, hoteles y barcos.

Las principales características son: Estructura de doble pared, cámara de lavado y aclarado sin puntos de estancamiento, cuba embutida de acero inox AISI 316, amplia puerta de doble pared con apertura en forma de guillotina, brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable y extraíbles, fácil acceso al panel superior eléctrico.

Los equipos se pueden configurar en función de la necesidad del cliente añadiendo otros equipos supletorios que permitan optimizar el trabajo.

Consultar características técnicas y datos del resto de la gama. Equipos disponibles bajo pedido.

Rack-Type Dishwashers

Elframo has a wide range of rack-type dishwashers with different models in rack-conveyor, modular rack conveyor and flight dishwashers. The units are compact, reliable, silent and low-maintenance. These equipments are perfect choice for large canteens in companies, hospitals, hotels and ships.

The main features are: Double walled housing, Wash and rinse chamber with no stagnation points, AISI 316 stainless Steel flush mounted tank, Wide double-walled guillotine door, removable stainless steel wash and rinse arms, easy access to top electric panel.

The units can be combined according to customer requirements by adding additional equipment to optimize production.

Check technical features and details on the different models. All these equipments are available only under request.

ETS16/ETR226M/ENR4200



Modelo Model		ETS 16	ETR226 M	ENR 4200
Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	mm	1069 x 840 x 1500	2800 x 850 x 1560	4900 x 950 x 1780
Producción Cestas/Platos Baskets/Plates Output	h	75	130/165/200	2800 x 3500 x 4200
Cestas Baskets	no.	4	6	6
Potencia Motor Avance Drive Motor Power	kW	0,18	0,29	0,18
Zona Paso Útil Belt Useful Area (L x H)	mm	500 x 440	500 x 440	600 x 440
Tensión Alimentación Power	V/Hz	400 V 3N / 50 Hz	400 V 3N / 50 Hz	400 V 3 N / 50 Hz
Pres. Aliment. Agua Water Pressure	bar	1,5 + 6		
Temperatura Agua Water Temperature	°C	55	55	55

LAVADO WASH

Capacidad Cuba Tank Capacity	L	87	90	90
Potencia Bomba Pump Power	kW	1,1	3	3
Calentamiento Cuba Tank Heating	kW	9,8	9,8	9,8
Temperatura Cuba Tank Temperature	°C	55	55	55

ACLARADO RINSE

Capacidad Boiler Boiler Capacity	L	14	24	24
Temperatura Cuba Tank Temperature	°C	85	70	70
Calentamiento Boiler Boiler Heating	kW	19,6	19,6	19,6

POTENCIA MAX. ABSORBIDA MAX. POWER INPUT	kW	21	24,16	33,7
---	-----------	-----------	--------------	-------------

(*) Resistencia de cuba y boiler con intercambio Tank and boiler resistor with heat exchanger

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Campana Aspiración Extraction Hood	CAM	●	●	●
	CA10	-	●	●
	CACV	-	●	●
Tunel de Secado Drying unit	IA60 ETS	●	-	-
	IA60	-	●	-
	IA85	●	●	●
	IA 115		●	●
Recuperación de calor Heating recovery system	IRC85	-	●	●



ETS16/ETR226M/ENR4200



ETS16



ETR226M



ENR4200

Accesorios Accessories

ACCESORIOS DE LAVADO WASH ACCESSORIES

DENOMINACIÓN DESCRIPTION

CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 350 x 350 x 150 mm. GLASSES

CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. GLASSES

CESTA PLÁSTICO 400 x 4000 x 150 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. PLATES

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. PLATES

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 150 mm. CUTLERY

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. TAZAS/VASOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 150 mm. GLASSES/CUPS

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 150 mm. CUTLERY

CESTA PLÁSTICO 500 x 500 mm. BANDEJAS
PLASTIC BASKET 500 x 500 mm. TRAYS

INSERTADOR DE PLATOS
PLATE INSERT

CESTILLO CUADRADO DE CUBIERTOS
SQUARE CUTLERY BASKET

DESCALCIFICADOR 8 LITROS
WATER SOFTENER 8 L

DESCALCIFICADOR 12 LITROS
WATER SOFTENER 12 L

BOMBA ABRILLANTADOR PERISTÁLTICA
PERISTALTIC RINSE AID DISPENSER

BOMBA DETERGENTE PERISTÁLTICA
PERISTALTIC DETERGENT DISPENSER

Accesorios Accessories

CESTAS PLÁSTICO PLASTIC RACKS

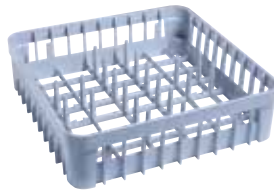
CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 350 x 350 x 150 mm. GLASSES



CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. GLASSES



CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 400 x 400 x 150 mm. PLATES



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. PLATES



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. BANDEJAS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. TRAYS



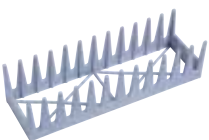
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. CUTLERY



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. VASOS-TAZAS
PLASTIC BASKET 500 x 500 x 106 mm. GLASSES-CUPS



INSERTADOR DE PLATOS
PLATE INSERT



CESTILLO DE CUBIERTOS
CUTLERY BASKET

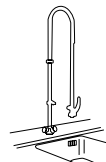


Accesorios Accessories

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA HOOD DISHWASHERS

DENOMINACIÓN DESCRIPTION

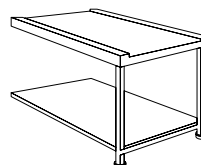
GRIFO DUCHA. Encimera. Mando para 2 aguas
PRE-WASH SPRAY. Bench-mounted. Monobloc spray arm



CUBO RESIDUOS CON RUEDAS. Cubo 60 litros (Ø 400 x 605 mm)
WHEELED SOIL BIN. 60 liter bin (Ø 400 x 605 mm)

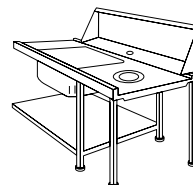


MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa de salida y entrada con entrepaños
CE24/C34/C44/C66DGT (Largo x Alto x Prof.: 645 x 730 x 850 mm)
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS Loading and end table with shelf
CE24/C34/C44/C66 DGT (Length x Height x Depth: 645 x 730 x 850 mm)



MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa de salida y entrada con entrepaños
CE24/C34/C44/C66DGT (Largo x Alto x Prof.: 1200 x 730 x 850 mm)
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS. Loading and end table with shelf
CE24/C34/C44/C66 DGT (Length x Height x Depth: 1200 x 730 x 850 mm)

MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa Prelavado Dcha. e Izq. con
fregadero (1200 mm largo) Mesas Elframo
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS. Pre-wash table with sink
Left or right (1200 mm length) Elframo tables



MESAS PARA CÚPULAS ELFRAMO. Mesa Prelavado Dcha. e Izq. con
fregadero (1500 mm largo) Mesas Elframo
TABLING FOR ELFRAMO DISHWASHERS. Pre-wash table with sink
Left or right (1500 mm length) Elframo tables

Posibilidad de mesas a medida. Consultar precios. Más modelos de mesas en la sección de mobiliario de acero inoxidable (complementos)
Custom measurements available. Please inquire. More tabling in the stainless steel furniture section (accessories)

Notas Notes
