

HOBART

**Lavastoviglie a traino
Serie CNA**

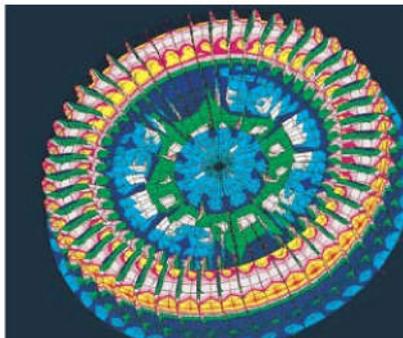




Risultati di eccellenza

Risultati brillanti, giorno dopo giorno, anche con cibo essiccato sui piatti, e condizioni di lavoro intenso, collocano la serie CNA in una categoria propria.

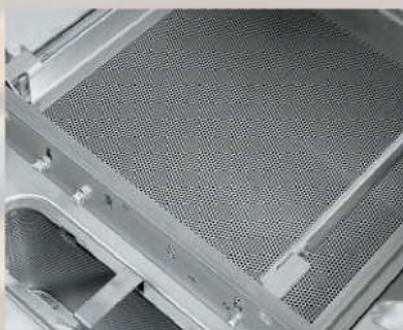
La Serie CNA fornisce l'equipaggiamento standard più completo del mercato, senza dover aggiungere opzioni costose per raggiungere risultati soddisfacenti.



Con una quantità di 1.200 litri di acqua circolata ogni minuto, la pompa di lavaggio fornisce una azione meccanica di lavaggio veramente potente. La progettazione tridimensionale al computer e la sua realizzazione, hanno prodotto una pompa di lavaggio potente, in grado di fornire grandi volume di acqua con un ridotto numero di giri del motore della pompa stessa. Con questa impostazione al cuore del sistema di lavaggio, il risultato è un aumento del 20% nella potenza di lavaggio con una durata maggiore della macchina.



La zona di lavaggio principale è equipaggiata con **6 bracci di lavaggio superiori e 4 inferiori**. Alimentati della Potenza della pompa, assicurano il massimo tempo di contatto dei piatti durante l'azione di lavaggio. Getti di lavaggio concavi per evitare otturazioni e tubi in acciaio inox, garantiscono un lavaggio perfetto i modo costante.



Un filtro scorrevole con un raccogliitore per lo sporco copre sia la vasca di prelavaggio, sia la vasca di lavaggio, filtrando costantemente l'acqua. Entrambi possono essere rimossi e riposizionati facilmente per la loro pulizia.



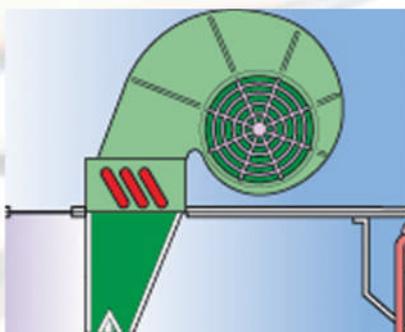
Le lavastoviglie a traino CNA osservano perfettamente le norme DIN 10510.



Modello illustrato: CNA-S con asciugatore e pompa di calore PROCLIM CHP-18.



Il risciacquo finale assicura un perfetto risultato igienico. Il sistema PRORINSE garantisce un accurato controllo delle temperature, della pressione e della quantità di acqua. Il risciacquo triplo elimina ogni traccia di detergente dalle stoviglie dopo il lavaggio, consentendo risultati eccellenti in termini di igienici.



La bassa temperatura di asciugatura combina in modo ideale i parametri della temperatura dell'aria, del livello di umidità e della velocità del flusso, raggiungendo un livello di asciugatura eccellente con un significativo risparmio di energia.



Il pulsante singolo, indica costantemente la situazione della lavastoviglie, rende semplice l'utilizzo della macchina, e breve la formazione del personale.

Semplice da utilizzare, semplice da mantenere

La serie CNA è progettata per ridurre e semplificare le operazioni quotidiane del personale, in accordo con le esigenze dei nostri clienti: un pannello di controllo più semplice, un accesso ai componenti più facile per una manutenzione rapida e conveniente.

Singolo pulsante interattivo



Rosso: riempimento e riscaldamento



Verde: pronta, la macchina partirà quanto un cesto sarà inserito



Blu: lavaggio in corso



Il monoblocco dei bracci di lavaggio può essere facilmente rimosso per la pulizia, senza l'utilizzo di utensili. Per riposizionarlo scorre nelle proprie guide e raggiunge la propria posizione. Solo i tappi di testa ai bracci di lavaggio devono essere smontati per la loro pulizia, ma è un'operazione estremamente semplice.



Le vasche sono stampate, con angoli raggiati, senza zone per l'accumulo di sporcizia. Solo il coperchio-filtro in unico pezzo deve essere sollevato per accedere alla vasca.

Il filtro può essere sollevato ed estratto facilmente ed essere pulito, senza vuotare la vasca.



Le vasche sono vuotate automaticamente premendo un solo pulsante, senza l'intervento manuale dell'operatore.

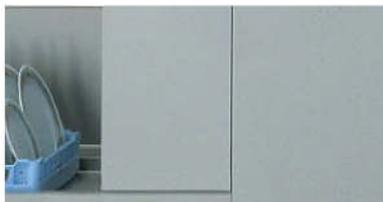


Modello rappresentato: CNA-S

Portelle larghe ad apertura totale, con molle di compensazione, permettono un totale accesso all'interno della macchina. Pannelli con superficie completamente piatta, senza tubi e collettori, permettono una rapida e corretta pulizia giornaliera, necessaria per un ottimo livello di igiene.

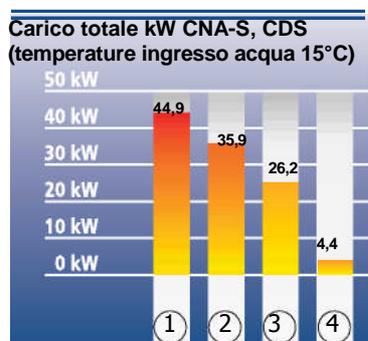


Modello illustrato: CSA, 80/120 cesti / ora



Un autotimer integrato controlla i consumi: tutti i componenti che consumano energia vengono spenti automaticamente quando non viene letta la presenza di alcun cesto, creando un reale risparmio energetico.

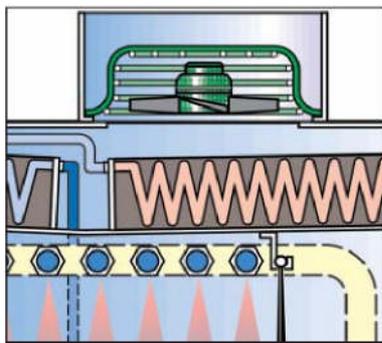
Efficace nell'economizzare



Risparmio energetico

Molti sistemi di recupero di energia, o sistemi di ricircolo del riscaldamento elettrico possono ridurre drasticamente l'assorbimento totale

- 1 Equipaggiamento standard
- 2 Condensatore C30 con recupero di energia, oppure alim. ad acqua calda (50°C)
- 3 Pompa di calore PROCLIM CHP18
- 4 Boiler a Gas GB68

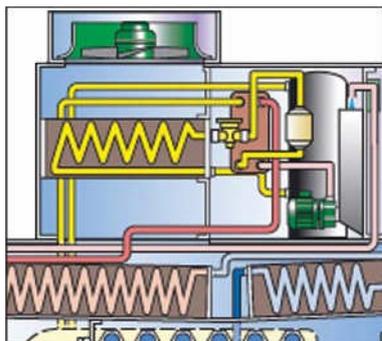


Recupero di energia

Grazie ad un sistema di condensazione dedicato a questo tipo di macchina, il vapore viene efficacemente estratto dalla camera di lavaggio. Il calore recuperato grazie al principio del controflusso viene utilizzato per riscaldare l'acqua fresca di ingresso fino a 50°C risparmiando circa 9 kW. L'umidità viene inoltre notevolmente abbassata.

Heat Recovery Equipment C-30

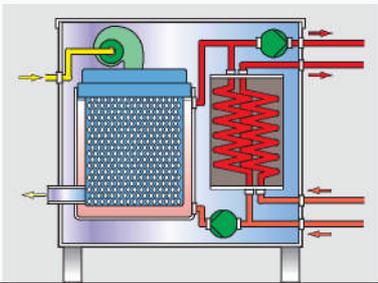
Superficie di scambio	30 m ²
Aria esausta	600 m ³ /h - ca.45°C
Aria umida	24 g/m ³ - 90%
Riscald. Acqua risc.	15 kW
Risparmio energia	9 kW



La pompa di calore **PROCLIM CHP-18** riduce l'assorbimento totale di 18 kW . Non è necessaria l'estrazione del vapore, che può essere un risparmio considerevole, e come vantaggio aggiuntivo l'atmosfera dell'ambiente di lavoro viene migliorata dall'immissione aggiuntiva di aria fredda e asciutta.

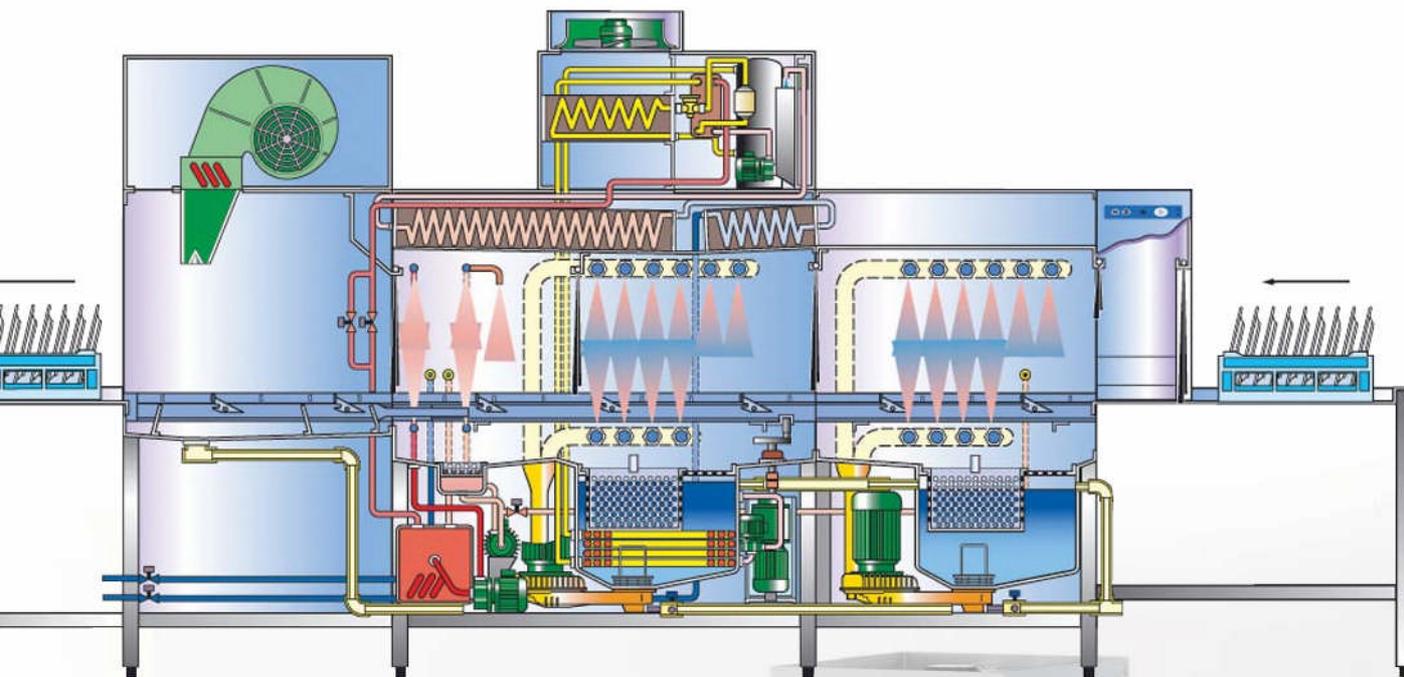
Pompa di calore CHP-18

Compressore	5,3 kW
Aria esausta	450 m ³ /h at 12 to 19° C
Umidità aria esausta	11 - 16 gr/m ³ - 90%
Risparmio energia	fino a 10.2 kW/17.2 kW
Riscaldamento vasca	0 kW
Gestione vap. esausto	nessuno

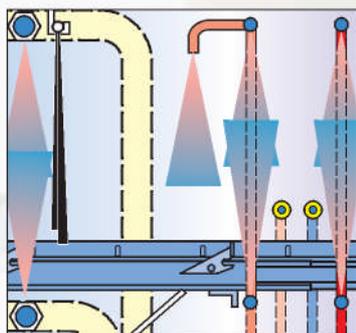


L'uso di un boiler a gas **GB68** può ridurre drasticamente i costi energetici, e consente un'alternativa per ridurre il carico di assorbimento totale quando il gas è disponibile.

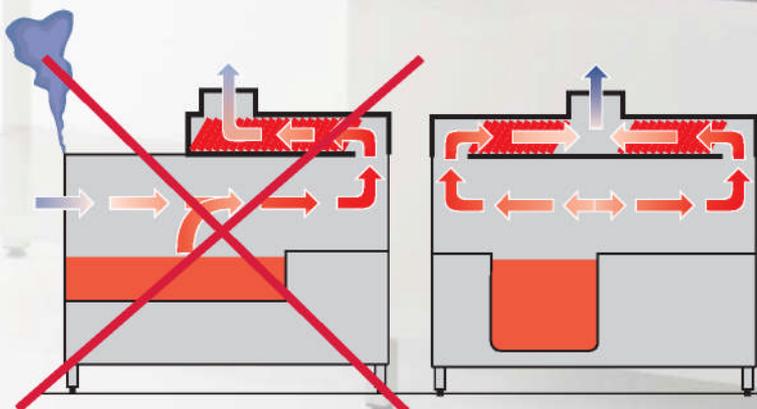
Questo boiler a gas ad alte prestazioni necessita di minimi spazi nell'area di lavaggio.



Modello illustrato: CNA-S con asciugatore CDS e pompa di calore CHP18.



Ad eccezione del modello CNA senza prelavaggio, tutte le CNA possono essere equipaggiate con il **triplo risciacquo opzionale** (il doppio risciacquo è standard), collegato con il prelavaggio tramite un sistema bypass, consentendo un risparmio del detergente del 50%, senza compromettere il risultato finale.



Metodo precedente

Nuovo metodo

Canale integrato per i vapori esausti

La maggior parte dei sistemi per il recupero dei vapori esausti possono prendere solo il vapore da un'uscita, lasciandolo uscire dall'altra.

La CNA raccoglie il vapore da entrambe le uscite in un unico canale integrato. Risultato: nessuna perdita di calore, nessuna fuoriuscita di vapore.



Affidabilità:

Decenni di esperienza nella progettazione e produzione di lavastoviglie a cesto trainato, e componenti collaudati conferiscono alla CNA una affidabilità senza confronti.

Robusta, affidabile ed efficiente

Costruzione robusta:

- Telaio e struttura
- Bracci di lavaggio e risciacquo
- Sistema di traino cesti
- Vasche e filtri
- Giranti delle pompe

sono tutti fatti in acciaio AISI304.



I cesti sono trasportati attraverso la macchina da una serie di spintori su entrambi i lati, montati su un telaio e una guida che conferiscono al traino un andamento regolare e fluido.

Il sistema è protetto contro arresti accidentali da un sistema di sovraccarico a molla. Le guide dei cesti perforate permettono all'acqua di defluire nelle vasche, evitando il passaggio dell'acqua di lavaggio nell'acqua di risciacquo.

Alti standard

Il progetto ed i componenti della CNA corrispondono agli standard di sicurezza, igiene e protezione, quindi alle:

- norme CE
- standard di lavaggio DIN 10510 : due velocità per aumentare i tempi di contatto con l'acqua, accurati controlli elettronici delle temperature, pompa di risciacquo per una costante pressione di risciacquo
- caratteristiche ambientali: isolamento acustico e termico (senza CFC) che reduce il consumo di acqua e detergente e consente il recupero dell'energia, ecc.



Confort di lavoro igiene:

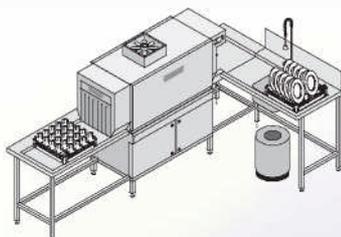
La pompa di calore CHP-18 PROCLIM raffredda l'atmosfera della stanza di lavoro per il confort degli operatori, e riduce la proliferazione batterica dell'aria nella zona di lavaggio fino al 35% (verificato da laboratori indipendenti, e approvato dal Ministero dell'Ambiente Francese).



Le base per una organizzazione della zona di lavaggio razionale ed economica è la progettazione attenta e sensata, con accessori quali tavoli, rulliere e cesti.

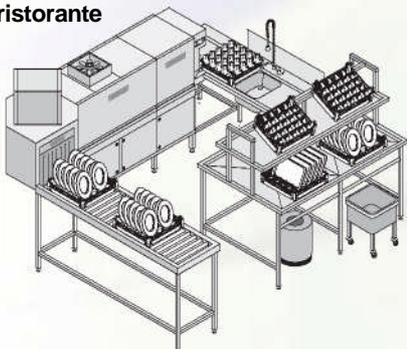
Esempi di installazioni tipiche:

Piccola cucina in una casa di cura o in un ristorante.



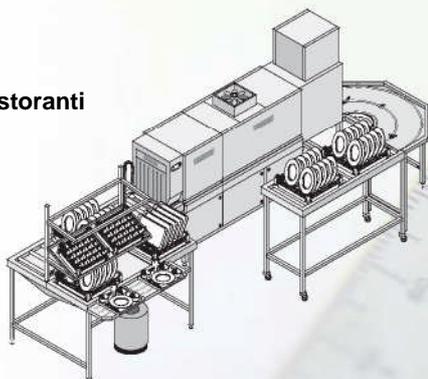
Anche in una cucina relativamente piccola, il lavoro può essere razionalizzato utilizzando una macchina a nastro invece di una Capot. In questo esempio, i cesti entrano nella macchina da un ingresso ad angolo e passano attraverso le zone di lavaggio e di risciacquo in modo completamente automatico. E' raccomandato un sistema di recupero del calore, che si ripaga in un periodo molto breve consentendo un risparmio di 9kW di energia.

Hotel di medie dimensioni o cucina di un ristorante



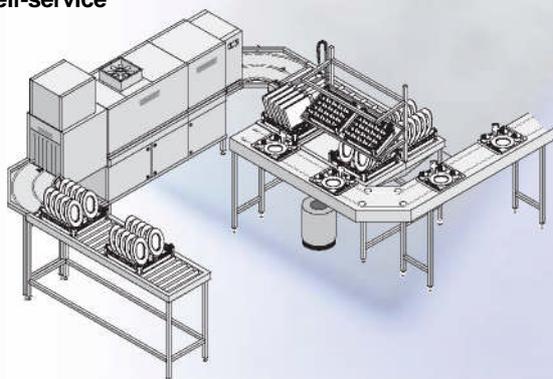
Se abbiamo spazio disponibile limitato ed un livello del personale poco preparato, ma nonostante ciò l'esigenza di un sistema potente in grado di gestire picchi di carico, questo layout rappresenta un sistema ad alte prestazioni ma molto compatto con il pre-lavaggio e un DOPPIO risciacquo, entrambi ad alte prestazioni, il tavolo di sbarazzo con rulliera e l'asciugatore a 90°. Una grande zona di deposito consente lo stazionamento di stoviglie sporche in attesa del prelievo da arte del personale. La movimentazione delle stoviglie rimanenti e lo spazio di carico dei cesti permette che l'intero processo sia gestito in modo efficiente.

Mense e ristoranti aziendali



I carrelli per i vassoi sono utilizzati spesso nei ristoranti aziendali. In questa situazione, una zona di scaricamento dei piatti dai cesti, con il traino meccanizzato dei cesti diventa l'ideale per prelevare i vari articoli dai cesti in modo ordinato, anche nei momenti di picco di carico. L'uscita cesti meccanizzata, a 180°, con un tavolo e la rulliera nella zona di sbarazzo completano un sistema efficace e in grado di risparmiare spazio. Se viene installata una pompa di calore CHP-18 PROCLIM invece del sistema di recupero del calore, vengono risparmiati circa 16kW di energia in totale. L'aria fredda esausta può essere re-immessa direttamente nella stanza, senza un sistema di estrazione vapori, migliorando notevolmente le condizioni ambientali.

Self-service



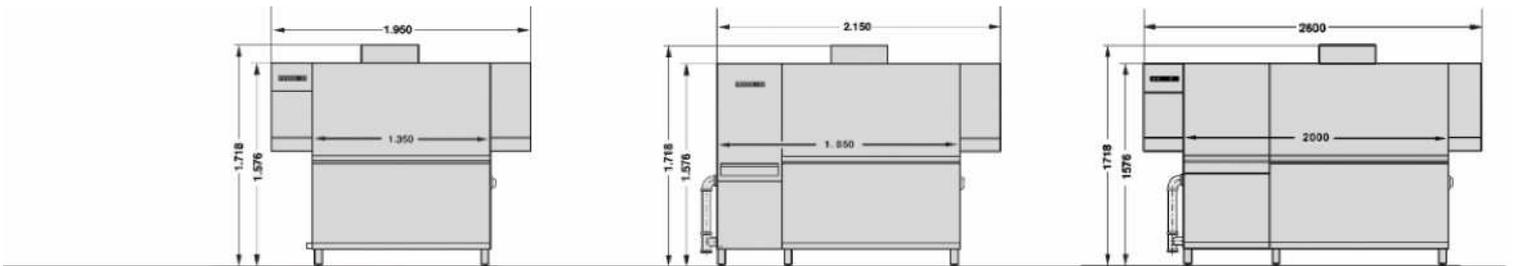
I trasporti di "ritorno" dei vassoi nei grandi self-service provvedono in modo molto efficace al "auto-sbarazzo". Nel lavaggio, una o più persone (in relazione al ritmo di ritorno dei vassoi) sistemano le stoviglie nella posizione di carico dei cesti. I cesti pieni sono trasportati automaticamente nella macchina. Con il proprio sistema di pre-lavaggio potente, la CNA-S può gestire fino a 220 cesti/ora. La curva a 90° guida i piatti puliti nella zona di scarico. I piatti vengono impilati nei distributori per il servizio, e le coppe, le tazze ed i bicchieri rimangono nei cesti e vengono distribuiti.



– Serie CNA – Dati tecnici

La gamma HOBART di cesti per i piatti ed i bicchieri consente soluzioni che soddisfino ogni situazione. L'intera gamma di cesti per i piatti ed i bicchieri ha 53 versioni.

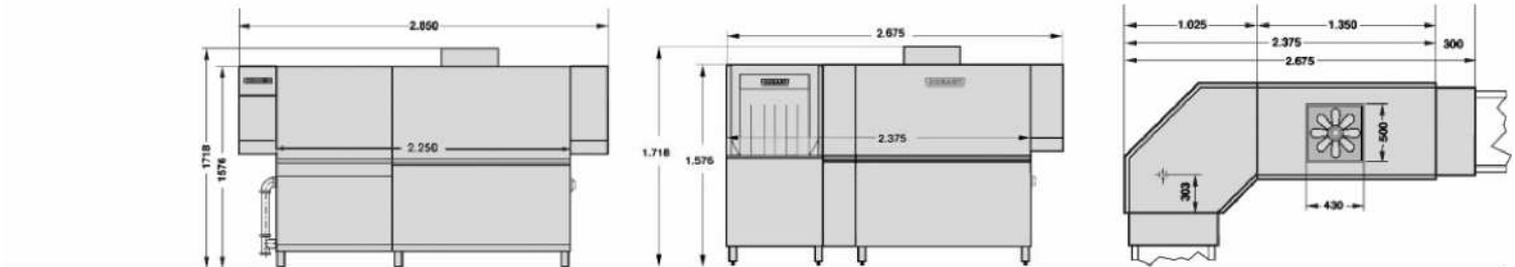
Qualsiasi cosa Voi chiediate ad una lavastoviglie a cesto trainato, la serie CNA avrà sempre una soluzione per soddisfare le esigenze particolari della Vostra azienda. Il nostro servizio tecnico è sempre pronto nel consigliarVi, e rispondere a tutte le Vostre domande relative al progetto. Qui sotto vengono riportati i modelli più comuni, con tutti i dati e le informazioni importanti.



CNA
Dove lo spazio è particolarmente limitato, o per piatti con sporco leggero e non ancora asciutto.

CNA-E
Con pre-lavaggio "Ecomony"

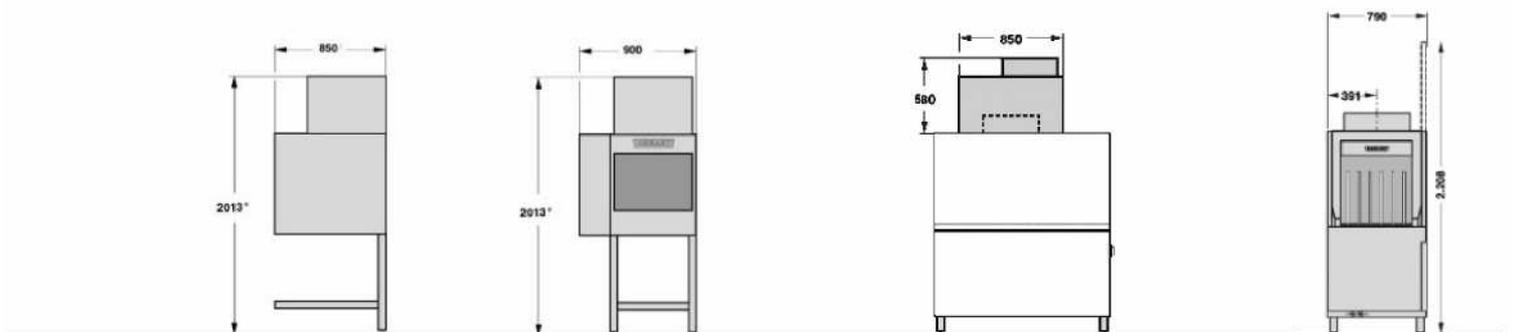
CNA-L
Con pre-lavaggio "Standard"



CNA-S
Con pre-lavaggio ad alte prestazioni, per soddisfare ogni richiesta

CNA-C
Dove lo spazio è limitato

CNA-C (vista in pianta)



Asciugatore CDS
Alte prestazioni,
Bassa temperatura.

Asciugatore ad angolo CDC
montato a 90° oppure 180°
Uscita con curva

PROCLIM CHP-18
pompa di calore

(vista laterale)



Modello	CNA	CNA-E	CNA-L	CNA-S	CNA-C
Capacità – cesti per ora/piatti per ora					
Velocità standard	120 / 2160	150 / 2700	180 / 3240	220 / 3960	180 / 3240
Velocità per norme DIN 10510	80	100	120	150	120
Lunghezza tra i tavoli (mm)					
Senza asciugatore	1350	1850	2000	2250	2375
Con asciugatore	2200	2700	2850	3100	3225
Zona pre-lavaggio					
Potenza pompa (kW)	-	0.24	1.1	1.5	1.1
Ricircolo dell'acqua (l/min.)	-	100	740	1020	740
Capacità vasca (l)	-	30	54	100	54
Zona lavaggio					
Potenza pompa (kW)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Ricircolo dell'acqua (l/min.)	1200	1200	1200	1200	1200
Capacità vasca (l)	100	100	100	100	100
Riscaldamento vasca (kW)	12	12	12	12	12
Zona risciacquo (Doppio risciacquo)	•	•	•	•	•
Consumo acqua (l/cesto)	2.2	1.7	1.4	1.2	1.4
Consumo acqua max. (l/h)	260	260	260	260	260
Triplo risciacquo	Õ	Õ	Õ	Õ	Õ
Boiler (kW)					
Con acqua fredda / calda a 50°	24 / 12	24 / 12	24 / 12	24 / 12	24 / 12
Con recupero del calore C30	15	15	15	15	15
Con pompa di calore CHP 18	12	12	12	12	12
Zona asciugatura					
Riscaldamento (kW)	3 / 4.5	3 / 4.5	3 / 4.5	3 / 4.5	3 / 4.5
Quantità aria (m³/h)	2200	2200	2200	2200	2200
Motore (kW)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Equipaggiamento standard / opzioni					
2 Velocità	•120 / 80	•150 / 100	•180 / 120	•220 / 150	•180 / 120
Recupero del calore con condensatore	Õ	Õ	Õ	Õ	Õ
Recupero del calore con pompa di calore, PROCLIM	Õ	Õ	Õ	Õ	Õ
Ottimizzatore risciacquo PROCLEAR	•	•	•	•	•
Pompa di risciacquo	•	•	•	•	•
Isolamento	•	•/pre-lavaggio Õ	•	•	•
Pulsante per il drenaggio automatico	•	•	•	•	•
Singolo punto di aspirazione aria esausta	•	•	•	•	•
Autotimer	•	•	•	•	•
Sistema di lavaggio a 6+4 bracci	•	•	•	•	•
Interruttore principale	•	•	•	•	•

• Standard Õ Optional

HOBART



La serie CNA è una parte della vasta gamma di macchine lavastoviglie fornibile da Hobart – Leader di mercato nel mondo del Catering commerciale.

HOBART

HOBART GmbH

Member of the *ITW* Food Equipment Group Europe
Robert-Bosch-Straße 17 · 77656 Offenburg / GERMANY
Phone +49(0)781.600-28 20 · Fax +49(0)781.600-28 19
www.hobart-export.com · info-export@hobart.de

HOBART Italia

Strada Brescello-Cadelbosco, 33-39
42021 Brescello / ITALIA
Telefono +39(0)522.68-71 73 · Fax +39(0)522.48-20 91
www.hobart.it · info@hobart.it