



# HYGIENIX SICUREZZA SENZA COMPROMESSI

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



# DISINFEZIONE STOVIGLIE CERTIFICATA

RIDUZIONE DEI  
BATTERI DEL **99,999%**

## ZANUSSI. LA NUOVA FRONTIERA DELL'IGIENE.

Il contesto attuale richiede uno sforzo maggiore per raggiungere un grado più elevato di sicurezza. Per i nostri clienti volevamo di più:

### Più sicurezza sanitaria

La nostra esperienza in campo medicale ci ha consentito di concepire una gamma di macchine ad alto potere di disinfezione. Siamo andati oltre la semplice sanificazione.

### Più prestazioni

Possibilità di contaminazione vicina allo zero, per virus e agenti patogeni.

In più, le prestazioni sono eccellenti e i consumi davvero minimi.

### Più serenità

I lavaggi con le apparecchiature Zanussi garantiscono la tua tranquillità, quella dei tuoi collaboratori e, soprattutto, quella dei tuoi clienti.

Perché il lavaggio professionale di Hygienix non solo sanifica, ma disinfetta: una differenza sostanziale che ci consente

di essere certificati in conformità con le norme **DIN 10510** o **DIN 10512**.

Il livello di disinfezione raggiunto è **A<sub>0</sub> di 60** come sancito dalla norma UNI EN ISO 15883-1, la stessa che attiene alle apparecchiature medicali.

## HYGIENIX - LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO DOPPIA PARETE

### DIN 10512

Temp. di risciacquo  
**90 °C**

Tempo di risciacquo  
**12 sec**

### A<sub>0</sub> 60

Temp. di risciacquo  
**90 °C**

Tempo di risciacquo  
**16 sec**

- **Disinfezione garantita.** Il meccanismo di blocco della porta impedisce che il ciclo di lavaggio venga interrotto.
- **Sicurezza sotto controllo.** Puoi visualizzare la temperatura anche da remoto e monitorarla 24/7.
- **Consumi contenuti.** Acqua di risciacquo: 3 litri / ciclo (conforme a DIN 10512); 4 litri / ciclo (conforme a A<sub>0</sub> 60).



# HYGIENIX - LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA MANUALE DOPPIA PARETE

## DIN 10512

Temp. di risciacquo  
**90 °C**

Tempo di risciacquo  
**8 sec**

## A<sub>0</sub>60

Temp. di risciacquo  
**90 °C**

Tempo di risciacquo  
**18 sec**

- **Sicurezza sotto controllo.** Puoi visualizzare la temperatura anche da remoto e monitorarla 24/7.
- **Consumi contenuti.** Acqua di risciacquo:  
2 litri / ciclo (conforme a DIN 10512);  
4,5 litri / ciclo (conforme a A<sub>0</sub> 60) .



Scansiona e scopri la gamma completa di soluzioni per il lavaggio, le proposte per l'addolcimento dell'acqua e i detergenti dedicati



## CERTIFICAZIONE UL

Attestazione A<sub>0</sub> 60 con la riduzione dell'incidenza batterica del 99,999 nel ciclo di disinfezione.

FUNZIONI	Hygienix - Lavastoviglie Sottotavolo doppia parete	Hygienix - Lavastoviglie A Capottina Manuale doppia parete
<b>Codice</b>	502073	504150
<b>Temperatura di lavaggio</b>	71 -77 °C	71 -77 °C
<b>Temperatura e tempo di risciacquo</b>	DIN 10512 90 °C - 12 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 16 sec	DIN 10512 90 °C - 8 sec A <sub>0</sub> 60 90 °C - 18 sec
<b>Dimensioni (lpxh)</b>	600x612x850	752x755x1567
<b>Potenza installata (kW)</b>	6,85	9,9
<b>Capacità massima/h</b>	DIN 10512 40 cesti/ora	DIN 10512 80 cesti/ora
<b>Accessori (cesti inclusi)</b>	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* 48 tazzine/24 tazze 1x 867007 contenitore per posate 2x 864242	cesto verde per 12 piatti 1x 867000* 48 tazzine/24 tazze 1x 867007 contenitore per posate 2x 864242

\* La certificazione A<sub>0</sub> di 60 si ottiene presupponendo che le macchine vengano utilizzate e manutate secondo le specifiche del produttore

ZANUSSI PROFESSIONAL  
Viale Treviso 15, 33170 Pordenone - Italia  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.