



WASH&STORE

STOCK & WASH: DISCOVER A TWIN WONDER.
THE ONLY REAL INNOVATION IN PROFESSIONAL DISHWASHING INDUSTRY, SINCE 20 YEARS...

8 arms for a state-of-art washing result



Wash&Store is available in two versions: a front-load one and a pass-through one -embedded in a wall- the second allowing a connection between two rooms, providing a net separation between loading area and clean area (kitchen) reducing even more the use of space.

Wash&Store changes color at each cycle phase, displaying the actual working temperature.

A water change at each cycle-stage, grants top hygiene levels.

Thanks to the 9 wash-cycles available, just any washing needs are matched: from fragile crystal glasses, to heavily soiled pots.

- Wash&Store does the job for you in full comfort, thanks to its ultra-low-sound level and minimal heat loss in the room
- Less handling, less breakages, less repeated job, easy load/unload in full ergonomics. Wash&Store takes care of it all. Dishes can be used immediately, after the cycles end, or can be left stocked in the machine, as in a shelf.
- Wash&Store can be installed in whatever room, as needing 1/3 of space only, when compared to a traditional dishwashing system.
- When compared to a traditional system, Wash&Store consumes remarkably much less water i.e. much less chemicals. The electrical consumption is minimal and, thanks to the delayed Starter, you can run it far from electrical peak times. This allows the reduction of installed power supply and, mainly, reduces the electricity bill.
- Compared consumptions between a Wash&Store and an average Hood machine, to wash 300 dishes:-65% needed space -90%labour -50% water -87% detergent/rinse-aid -40% needed power.
- Installing a Wash&Store is easy and fast. Just connect the water circuit and the supply cable and the machine is ready on duty. No steam hoods or vent piping needed, no floor grids, no water treatment necessary: Wash&Store is full optional.
- Wash&Store can wash any kind of crockery, cutlery, terrines...but also glasses, utensils, accessories and pots.
- Wash&Store has got 9 cycles: soaking, economy, standard, intensive, thermo-disinfection at 93°C for 10 minutes, glasses, glasses and cooling, plates heating, self-cleaning. A cycle may last from 75 to 140 minutes, depending on the selected program. No personnel needed, as the Wash&Store is self-operating.
- Germicidal UV lamp upon request.
- The Wash&Store's wash-arms keep moving in behalf of your own arms, combining the advantages of the tunnel machines and those of the cycle-machines. With Wash&Store you can divide the wash areas, according to your needs.
- Due to the innovative drying concept, you can immediately pick and use the

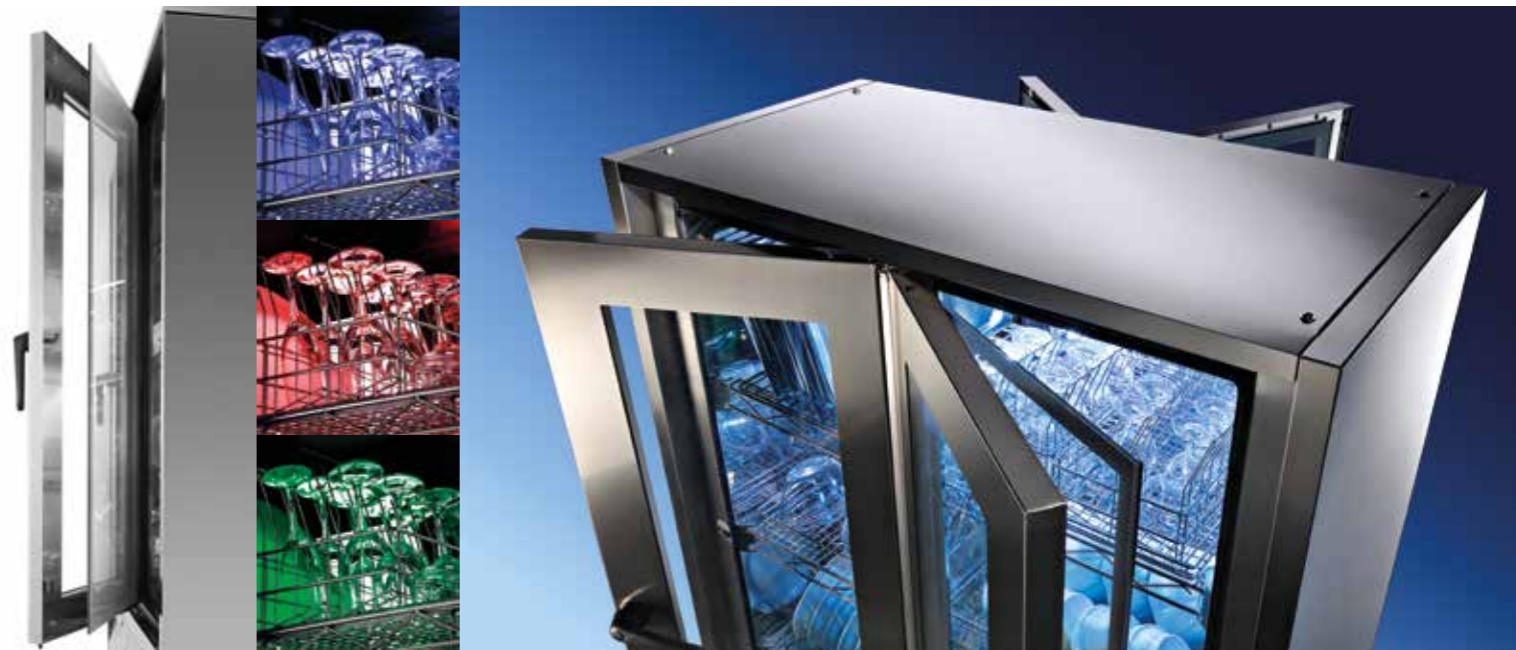
dishes after the cycle ends.

- Standard applications for the Wash&Store are: wine-cellars, business restaurants up to 50 covers, family restaurants up to 75 covers, pizzerias up to 150 covers, hospital departments, retirement homes, clinics, Police stations and equivalent.
- The sound pressure of the Wash&Store is much lower than a traditional machine. Thanks to its quietness, the machine can run while people sleep at night, also benefiting of lower electricity rates.
- With the "Euroland" costs level, the investment depreciation time ranges between 9 and 12 months, depending on the machine's usage. According to our laboratory tests, we deem a life span between 12 to 15 years if the machine is used properly.

FEATURES:

Tot. input 6520W
400-415V 3N 50HZ - other voltages available
Double-wall construction with thermo-acoustic insulation.
Thermo-resistant independent glass doors.
Chemicals dosing and monitoring station, in a front load drawer.
Doors opening not interfering with equipment aside the machine.
AISI 316 wash-tank, insulated, with 4 independent, self-cleaning pumps.
Automatic, built-in water softener.
Standard steam condenser
Cold-fog drying system.
Standard included drain pump
Standard included DVGW Non-return valve, preventing water back-flow

8 bracci per un lavaggio a regola d'arte



Wash&Store è disponibile in due versioni: una a carico frontale, l'altra passante - incastonabile in una parete - che permette di creare un collegamento tra i due ambienti garantendo nel contempo l'assenza di contaminazione tra la zona di carico e la cucina e riducendo ulteriormente lo spazio utilizzato.

Wash&Store cambia colore ad ogni fase e ti mostra in tempo reale l'effettiva temperatura di esercizio.

La macchina non soltanto cambia l'acqua ad ogni ciclo, ma addirittura ad ogni fase dello stesso, garantendo così la massima igiene. Grazie ai suoi 9 cicli, soddisfa il più totale ventaglio di esigenze - dai bicchieri di cristallo fino alle pentole molto sporche.

- Wash&Store lavora al posto tuo, rende l'ambiente estremamente confortevole grazie alla sua silenziosità e alle ridottissime dispersioni di calore.
- Meno manipolazioni, meno rotture, meno gesti ripetitivi, facilità di carico e scarico con il massimo di ergonomia. Wash&Store si occupa di tutto, le stoviglie si possono utilizzare a fine ciclo o possono essere lasciate in macchina come fosse uno scaffale.
- Wash&Store può essere collocata in qualsiasi ambiente, necessitando di 1/3 di spazio rispetto ad un sistema di lavaggio tradizionale.
- Rispetto ad un sistema tradizionale, Wash&Store consuma molta meno acqua dando un notevolissimo impatto nella riduzione di detergente e brillantante. Ha un consumo elettrico minimo e, grazie alla differibilità dei cicli, può funzionare lontano dagli orari di punta garantendo così la riduzione del massimo fabbisogno elettrico necessario ma soprattutto riduce i costi della tua bolletta.
- Comparazione consumi Wash&Store rispetto ad una lavastoviglie a capotta per il lavaggio di 300 piatti:-65% spazio -90% lavoro -50% acqua -87% detergente/brillantante -40% potenza elettrica necessaria.
- Installare Wash&Store è semplice e veloce: è sufficiente collegare il circuito dell'acqua ed il cavo elettrico e la macchina è pronta al tuo servizio. Non è necessario alcun sistema di aspirazione vapori né di ventilazione, non servono le griglie di scarico a pavimento né i sistemi di depurazione dell'acqua: Wash&Store è full optional.
- Wash&Store soddisfa il più totale ventaglio di esigenze, può lavare qualsiasi tipo di piatto, posateria, terrine...ma anche i bicchieri, gli utensili, gli accessori e le pentole.
- Wash&Store ha 9 cicli: ammollo, economico, standard, intensivo, termidisinfezione a 93°C per 10 minuti, bicchieri, bicchieri e raffreddamento, riscaldamento piatti, autopulizia. Un ciclo dura dai 75 ai 140 minuti, in base al programma selezionato. Non richiede alcun intervento di personale, Wash&Store fa tutto da sola.
- Lampada germicida UV su richiesta.
- I bracci di Wash&Store si muovono al posto dei tuoi, coniugando i benefici di un sistema a tunnel con quelli delle macchine a ciclo. Con Wash&Store puoi settorializzare il lavaggio in base alle quantità da lavare e alle tue esigenze.

- Grazie all'innovativo sistema di asciugatura, potrai immediatamente riutilizzare le stoviglie a fine ciclo.
- Applicazioni Wash&Store: enoteche, ristoranti da 50 coperti, trattorie da 75 coperti, scuole da 120 coperti, pizzerie da 150 coperti, reparti di ospedali, case di riposo, cliniche, caserme di Polizia ed equivalenti.
- La pressione sonora di Wash&Store è nettamente inferiore a quella di una macchina tradizionale. Grazie alla sua silenziosità, la macchina può lavorare anche quando sei a letto così approfitti delle ridotte tariffe elettriche notturne.
- Con i costi in "Eurolandia", l'investimento rientra tra i 9 e i 12 mesi - in base all'utilizzo della macchina. Dai nostri tests di laboratorio, se la macchina viene utilizzata nel modo giusto stimiamo un ciclo di vita dai 12 ai 15 anni.

CARATTERISTICHE:

Assorbimento totale 6520W
400-415V 3N 50HZ - altri voltaggi disponibili
Costruzione in doppia parete con isolamento termoacustico
Porta con due vetri indipendenti, resistenti alle alte temperature.
Dosatori detergente, brillantante, sanitizzante (per autopulizia) e relativi contenitori facilmente accessibili dal fronte macchina.
Apertura porte che non interferisce con l'utilizzo di apparecchiature poste a destra e a sinistra della macchina.
Vasca in acciaio inox AISI 316, isolata, con 4 pompe di lavaggio indipendenti autopulenti.
Addolcitore incorporato, automatico.
Condensatore vapori di serie
Sistema asciugatura a nebbia fredda
Pompa scarico di serie
Valvola di non ritorno DVGW di serie

WASH & STORE

WASH & STORE
Double Face

Size - Dimensioni	mm	1312x745x2040 H	1312x805x2040 H
Washing cycles - Cicli di lavaggio	Nr	9	9
Power supply - Alimentazione elettrica	W	400 Vac3N ~ 50Hz 230 Vac3 ~ 50Hz - 230 Vac ~ 50Hz	400 Vac3N ~ 50Hz 230 Vac3 ~ 50Hz - 230 Vac ~ 50Hz
Washing pump - Pompa di lavaggio	W	520x4	520x4
Tank capacity - Capacità vasca	l	18	18
Tank heating element - Resistenza vasca	W	6000	6000
Total input - Assorbimento totale	W	6520	6520
Hydric pressure - Pressione idrica	kPa	200 :- 400	200 :- 400
Rinse aid dispenser - Dosatore brillantante		Standard	Standard
Detergent dispenser - Dosatore detersivo		Standard	Standard
Sanit. dispenser - Dosat. sanizzante		Standard	Standard
Drain pump - Pompa di scarico		Standard	Standard
Softener - Addolcitore		Standard	Standard
Steam condenser -Condensa Vapori		Standard	Standard
Dryer - Asciugatura		Standard	Standard

Special voltages available - Voltaggi speciali disponibili
Feeding water 10/55°C - Acqua alimentazione 10/55°C

Continual improvements may supersede specifications - Dati tecnici non impegnativi