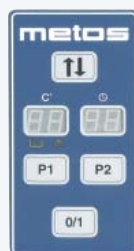


metos
kitchen intelligence[®]

WD-6 Lave-vaisselle à capot



Capot unique : Evacuation des buées par l'arrière de la machine

Contrôle automatique du niveau et de la température de l'eau de rinçage

Fonction « diagnostic » de série sur WD-6E

Un résultat de lavage optimum grâce aux bras de lavage auto-drainage

Ouverture et fermeture automatique du capot dans le modèle EA : amélioration de l'ergonomie, séchage plus rapide de la vaisselle

Les machines à capot Metos WD-6 sont entièrement automatiques et conçues pour une utilisation exigeante dans les cuisines collectives et commerciales. Les structures de ces lave-vaisselle, en acier inoxydable, satisfont les impératifs des utilisateurs en matière d'hygiène, de robustesse, de convivialité de nettoyage et de maintenance. La large gamme de machines à laver et d'accessoires laverie Metos permet d'offrir un système de lavage adapté à chaque besoin.

L'utilisation des machines est simple. Le cycle de lavage se déclenche automatiquement à la fermeture du capot. Dans le modèle EA la fermeture du capot s'effectue en pressant un bouton et le capot se relève automatiquement à la fin de chaque cycle de lavage. En se relevant, le capot s'incline d'abord en avant pour évacuer la vapeur vers l'arrière, améliorant ainsi les conditions de travail. La machine se met automatiquement en « pause » lorsqu'il n'y a plus de vaisselle à laver.

WD-6 Lave-vaisselle à capot

Lave-vaisselle à capot polyvalent

Le WD-6E est un lave-vaisselle à capot équipé d'un système de contrôle électronique. Cette machine possède 3 programmes : 1.2, 1.7 et 3.2 minutes (paramétrage en usine). Les durées de lavage et de rinçage sont programmables selon les besoins de chaque cuisine.

Au moment du cycle de rinçage, la machine vérifie toujours si le niveau et la température de l'eau (85°C) sont adaptés. Si la température requise n'est pas atteinte le cycle de lavage continue. La durée restante de lavage est toujours affichée sur le panneau de commande.

Le nettoyage de la machine est rapide et facile. Lorsque les filtres, la bonde de vidange et les possibles résidus de nourriture sont enlevés de la cuve, le programme d'auto-nettoyage se met en route. La machine rince et désinfecte la cuve avec une eau de rinçage à 85°C.

Le compteur de casiers indique le nombre de casiers lavés par jour et en cumulé depuis l'installation. La machine est phonétiquement et thermiquement isolée. Le capot s'ouvre jusqu'à 400mm.

Metos WD-6EA Ouverture et fermeture du capot automatique

Le WD-6EA est le même lave-vaisselle que le WD-6E, la différence réside dans l'automatisation de l'ouverture et la fermeture du capot. Le capot se relève en s'inclinant d'abord de quelques centimètres, ceci pour évacuer la vapeur vers l'arrière de la machine, à l'inverse des machines classiques. Lorsque la majeure partie de la vapeur est évacuée le capot s'ouvre alors à son maximum. Le capot se referme ensuite par la simple pression d'un bouton et le programme de lavage s'active automatiquement. Le système de relevage du capot est hydraulique et fonctionne avec une arrivée d'eau froide.

Standard :

- doseur de produit de rinçage
- 3 casiers: pour assiettes, tasses et couverts

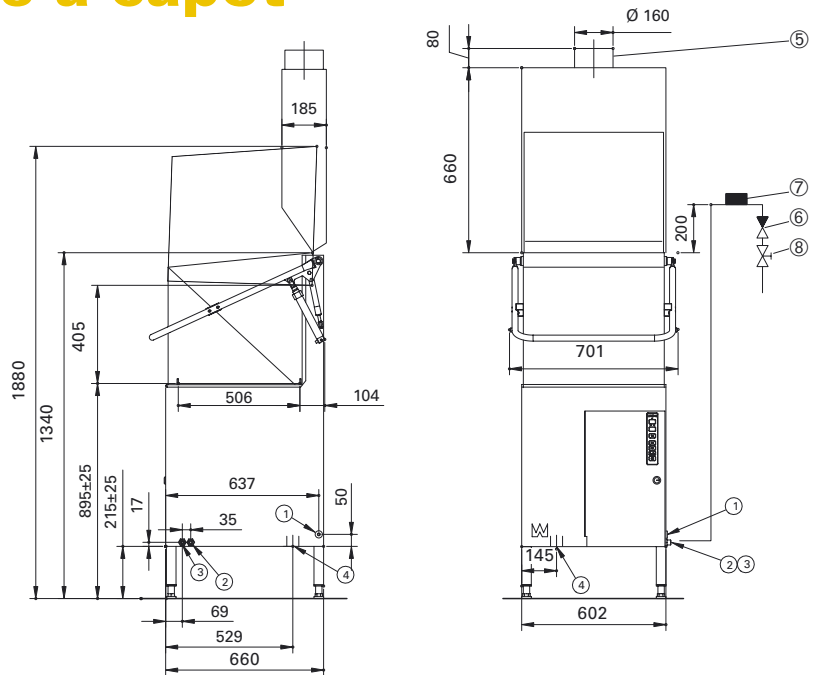
Accessoires :

- doseur de détergent liquide
- rallonge de capot
- pompe de vidange automatique
- surchauffeur 12 kW pour connection eau froide

WD-6E	Code	Dimensions mm	Chaudière	Puissance
WD-6	2-0600	602x660/740x1430/1880±25	9 kW	400V3N~ 9.9kW 16A
WD-6 iso	2-0603	602x660/740x1430/1880±25	9 kW	400V3N~ 9.9kW 16A
WD-6E	2-0605	602x660/740x1430/1880±25	9 kW	400V3N~ 9.9kW 16A
WD-6E iso	2-0606	602x660/740x1430/1880±25	9 kW	400V3N~ 9.9kW 16A
WD-6EA	2-0607	602x660/740x1430/1880±25	9 kW	400V3N~ 9.9kW 16A

Metos France

40, bd de Nesles
77420 Champs sur Marne
Tél. +33 1 64 11 45 45
Fax +33 1 64 11 45 46
metos.france@metosfrance.com
www.metos.com



- ① Connexion électrique
- ② Connexion à l'eau froide WD-6EA, R 1/2", 0.5-5 Bar
- ③ Connexion à l'eau chaude, R 1/2", 0.5-5 Bar
- ④ Connexion de vidange, Ø 50 mm, 3 l/sec.
- ⑤ Evacuation vapeur
- ⑥ Valve anti-retour
- ⑦ Valve sous vide
- ⑧ Valve d'arrêt

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.

