

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Казахстан +7(7172)727-132

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Киргизия +996(312)96-26-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

can@nt-rt.ru || <https://comenda.nt-rt.ru/>

Серия LAV

Машины для мойки подносов



Comenda: о развитии инновационных технологий

Comenda, компания-учредитель Ali Group, уже более 40 лет занимает первое место в сфере производства профессионального посудомоечного оборудования. Будучи одним из ключевых игроков европейского и глобального рынков, Comenda производит и продает более 200 моделей посудомоечных машин. Этот набор включает в себя как машины некрупных габаритов для мытья стаканов и установки их в барах и кафе, так и крупные посудомоечные комплексы туннельного типа для ресторанов, больниц, столовых, а также для обслуживания воздушных судов. Кроме того, Comenda разрабатывает индивидуальные решения на основании требований заказчика.

разработано с учетом санитарно-гигиенических норм

Разработка с учетом санитарно-гигиенических норм, как правило, означает соблюдение принципа «качество выше стиля». Специалисты Comenda уделяют внимание трем аспектам: форм-фактор, технологичность и функциональность. Преимущество Comenda – это повышенное внимание к мельчайшим деталям в процессе разработки продуктов, которые смогут соответствовать стандартам, применяемым к посудомоечному оборудованию в сфере общественного питания.

работа экспертов на благо клиентов

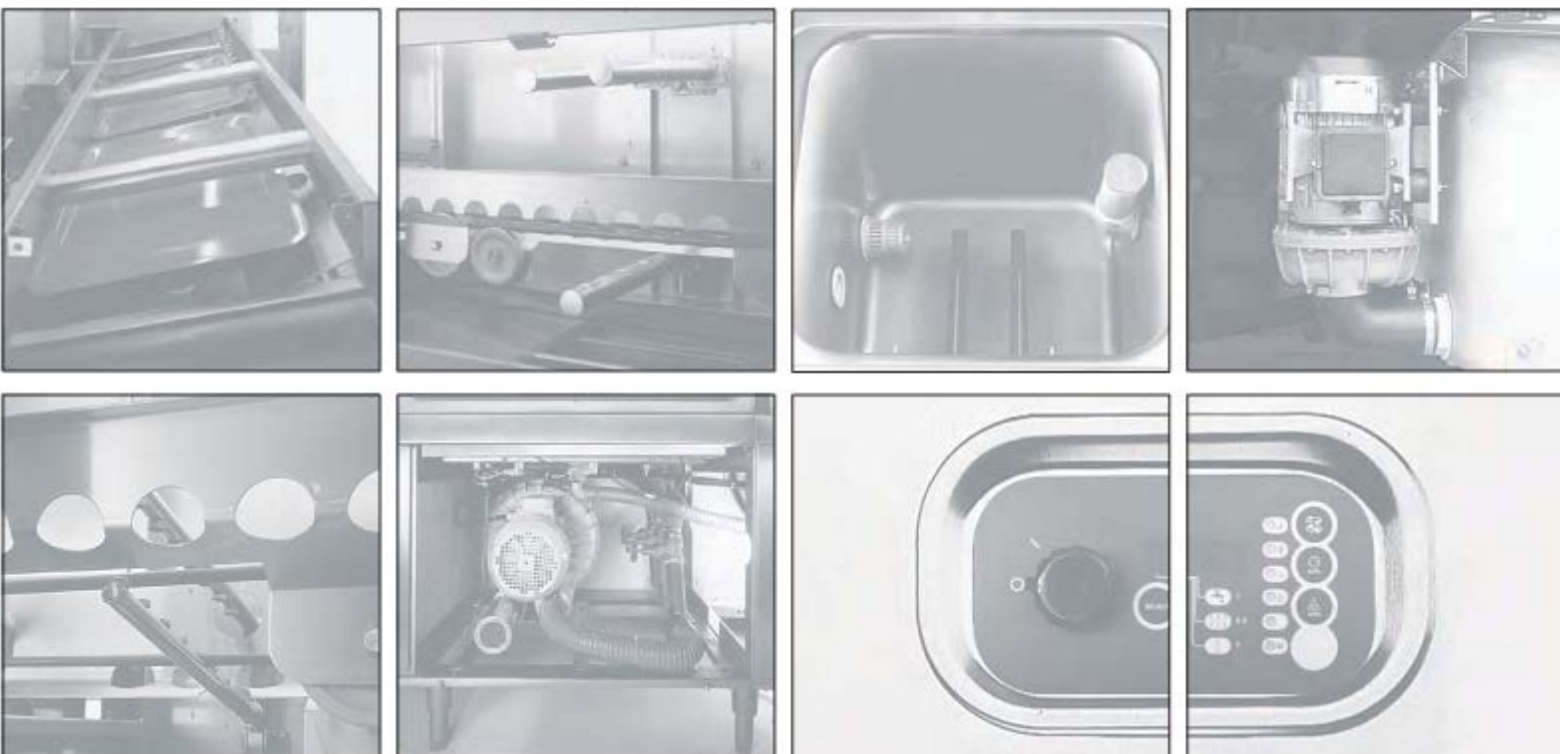
Сложнейшие научноисследовательские разработки, недюжинный опыт проектирования подобных систем, а также применение новейших технических достижений - все это превращает продукцию Comenda в парад стильных и чрезвычайно эффективных машин, качество работы и проработанность мельчайших деталей которых не оставят наших клиентов равнодушными. С их исключительной надежностью способна соперничать лишь исключительная простота обслуживания. Любой элемент системы можно легко и быстро проверить или заменить, поскольку подобного рода операции планируются в самом начале цикла разработки.



неукоснительное соблюдение санитарных норм и максимальная производительность

В процессе создания серии машин LAV для мойки подносов использовались результаты научных разработок, обширный опыт и выводы, сделанные при взаимодействии с нашими клиентами. Машина бережно моет каждый поднос, а затем ополаскивает его при температуре воды 85°C, что обеспечивает соблюдение всех санитарно-гигиенических норм. Поднос располагается в машине таким образом, чтобы удале-

ние грязи происходило максимально эффективно. Мощные разбрызгиватели начинают подачу воды только после того, как поднос полностью оказывается внутри машины. Функция сушки позволяет полностью избавиться поднос от следов влаги и использовать его непосредственно после мойки, что позволяет сэкономить время и ресурсы, затрачиваемые на ручную сушку.



высокое качество компонентов и простота обслуживания

Для производства насосов машин COMENDA используются исключительно материалы высокого качества, одобренные к использованию крупнейшими производителями аналогичных устройств. Панели обшивки машины изготовлены из полированной нержавеющей стали 18/10. Разбрызгиватели машины легко демонтируются. Все съемные элементы машины маркированы надлежащим образом и расположены в передней ее части, что упрощает процедуру обслуживания. Вспомогательный насос зоны ополаскивания выполнен из нержавеющей стали и встроен в корпус машины.

Напряжение цепи панели управления составляет 24В, сама панель надежно заизолирована и абсолютно безопасна.

Регулятор давления контролирует как количество воды, необходимой для ополаскивания, так и уровень потребления энергии. Полированная медицинская сталь, из которой выполнена обшивка машины, легко чистится и улучшает внешний вид оборудования.

Аксессуары

магнитная лента

Служит для очистки подносов от столовых приборов, которые могут на них находиться. Отправляет все металлические предметы в специальную раковину.

накопитель подносов

Может одновременно хранить 6-7 подносов, пока оператор меняет тележки. Наличие этой зоны позволяет избежать остановки машины.

зона выдачи подносов с двумя тележками

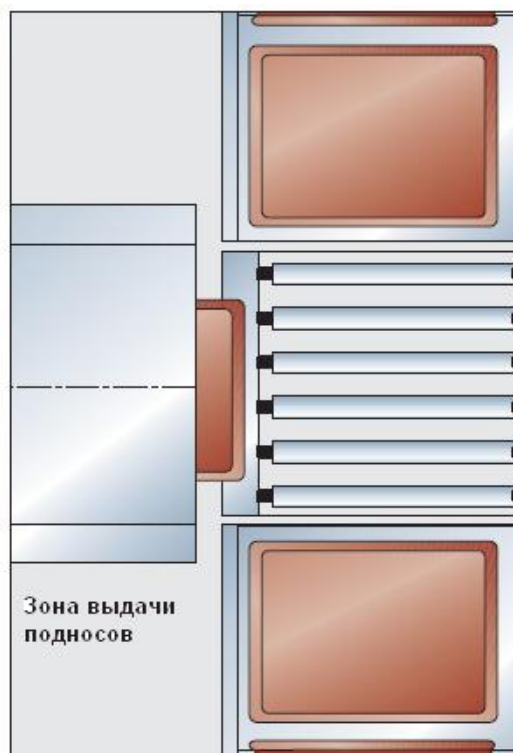
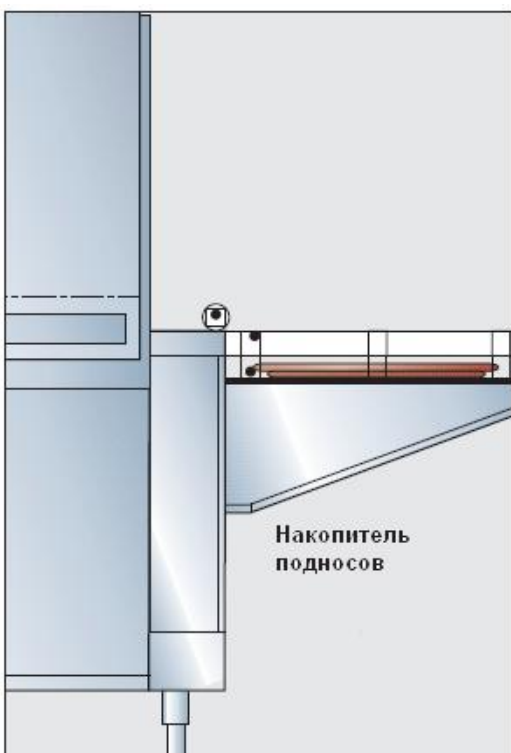
Может хранить несколько подносов в течение некоторого периода времени, позволяя оператору машины убрать чистые подносы и освободить стол на линии выдачи без остановки рабочего цикла.

конденсатор

Этот блок, оборудованный вентилятором мощностью 0,55 кВт, выводит пар и конденсирует его с помощью труб, заполненных холодной водой. Максимальный уровень потребления холодной воды составляет 400 л/ч.

блок регенерации тепла

Блок использует пар и тепло, вырабатываемые при нагревании холодной воды до температуры 40/45 °С.



тепловой насос

Насос использует тепло, выработанное в процессе охлаждения для нагрева резервуара и воды для ополаскивания. Таким образом, машина может работать исключительно на холодной воде без каких-либо дополнительных источников энергии, что позволяет сэкономить от 12 до 16 кВт/ч, в зависимости от модели. Выработаемые насосом тепло и пар охлаждаются таким образом, чтобы их вывод из системы никоим образом не повлиял на окружающую среду.

RCD Rinse Control Device (устройство контроля температуры ополаскивания)

Поддерживает необходимую температуру ополаскивания даже при низком давлении воды в магистрали.

шумо- и теплоизоляционная обшивка

Обшивка машины препятствует выводу из нее тепла и распространению шума.

Система санобработки®

Запатентованная разработка, позволяющая проводить цикл самостоятельной очистки машины в конце каждого рабочего дня. Форсунки разбрызгивателя меняют свое положение и обрабатывают моющим средством все внутренние поверхности машины, удаляя грязь и неприятные запахи.

электронная система самодиагностики

Панель управления машиной оборудована дисплеем, на который выводится вся информация относительно состояния оборудования.

индивидуальный подход – индивидуальный продукт

В Comenda желание клиента – закон, особенно если оно касается соблюдения санитарно-гигиенических норм и эффективности работы продукта. Все системы, приобретенные нашими клиентами, удовлетворяют строгим требованиям к производительности, простоте и экономичности эксплуатации, а также безопасности. Наша продукция демонстрирует высочайшую степень надежности в отношении мытья стаканов, тарелок, кастрюль, подносов и прочей посуды любых форм и размеров. Машины с фронтальной загрузкой, купольного типа, конвейерные и туннельные – все они оборудованы широким набором полезных устройств и, без сомнения, делают Comenda идеальным партнером для любого предприятия общественного питания.

эргономика и функциональность

Специалисты Comenda считают, что эргономичное оборудование – это оборудование, которое легко использовать. Простота эксплуатации нашей продукции повышает эффективность и безопасность ее работы. Точность наших разработок позволила свести к минимуму теплоотдачу и шум возникающие в процессе работы – за это отвечают специальным образом устроенные дверцы с двойной обшивкой и системой балансировки. И это лишь некоторые из новшеств, которые Comenda использует в продукции серии NG, демонстрируя внимание к потребностям клиентов.

Работа экспертов на благо клиентов

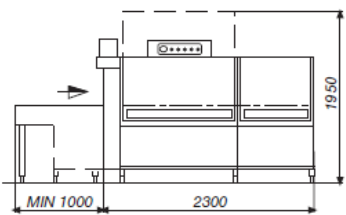
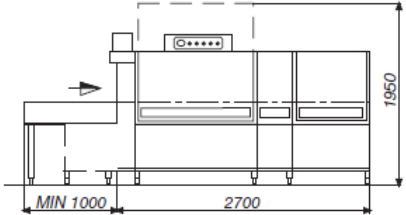
Сложнейшие научно-исследовательские разработки, недюжинный опыт проектирования подобных систем, а также применение новейших технических достижений – все это превращает продукцию Comenda в парад стильных и чрезвычайно эффективных машин, качество работы и проработанность мельчайших деталей которых не оставят наших клиентов равнодушными. С их исключительной надежностью способна соперничать лишь исключительная простота обслуживания. Любой элемент системы можно легко и быстро проверить или заменить, поскольку подобного рода операции планируются в самом начале цикла разработки.



Человек и природа превыше всего

Проект ECO2 Economy + Ecology («Экономичность и экологичность») позволил Comenda добиться значительных успехов в снижении количества ресурсов, требуемых для работы их машин. Успех был закреплен, а уважительное отношение компании к людям и окружающей среде стало визитной карточкой компании. Специалисты Comenda продолжают снижать затраты на обслуживание оборудования, сводя к минимуму уровень потребляемых воды и моющих средств без потерь в эффективности. А низкий уровень шума и теплоотдачи превращают эксплуатацию оборудования Comenda в легкое и приятное занятие.

Технические характеристики

МОДЕЛЬ	LAV 1001	LAV 1501
		
КОЛ-ВО ПОДНОСОВ В ЧАС	650 ÷ 1000	1100 ÷ 1500
ЦИКЛ МОЙКИ Емкость резервуара Мощность насоса Нагрев (электрический/паровой)	100 л 1,5 кВт 9 кВт / 15,5 кг	100 л 1,5 кВт 9 кВт / 18 кг
ЦИКЛ ОПОЛАС- КИВАНИЯ Потребление воды, в л/ч Нагрев (электрический/паровой)	230 12,5 кВт / 21 кг	320 17кВт / 30 кг
ЦИКЛ СУШКИ Мощность вентилятора	2 x 2,2 кВт	2 x 4 кВт
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ	0,22 кВт	0,22 кВт
ОБЩАЯ МОЩ- НОСТЬ При электрическом нагреве При паровом нагреве	27,6 кВт 6,1 кВт / 37 кВт	36,7 кВт 9,7 кВт / 46,6 кг

Обратите внимание: некоторые элементы и характеристики, описанные в настоящей брошюре, не входят в стандартный комплект оборудования и предоставляются по желанию клиента

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования

Алматы (7273)495-231 Ангарск (3955)60-70-56 Архангельск (8182)63-90-72 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Благовещенск (4162)22-76-07 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Владикавказ (8672)28-90-48 Владимир (4922)49-43-18 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89 Россия +7(495)268-04-70	Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Коломна (4966)23-41-49 Кострома (4942)77-07-48 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Курган (3522)50-90-47 Липецк (4742)52-20-81 Казахстан +7(7172)727-132	Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Ноябрьск (3496)41-32-12 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Петрозаводск (8142)55-98-37 Псков (8112)59-10-37 Пермь (342)205-81-47 Киргизия +996(312)96-26-47	Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Саранск (8342)22-96-24 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Сургут (3462)77-98-35 Сыктывкар (8212)25-95-17 Тамбов (4752)50-40-97 Тверь (4822)63-31-35	Тольятти (8482)63-91-07 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)33-79-87 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Улан-Удэ (3012)59-97-51 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Чебоксары (8352)28-53-07 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Чита (3022)38-34-83 Якутск (4112)23-90-97 Ярославль (4852)69-52-93
--	---	---	--	--