



**COMENDA**

*au service de la qualité*

## Laveuse mixte GF 70



## L'expérience COMENDA

COMENDA, spécialiste reconnu et leader incontesté du lavage automatique de la vaisselle, a réuni toutes les dernières innovations issues de son expérience de **plus de 40 ans**, pour assurer aux laveuses mixtes de la **Ligne "GF"** les qualités indispensables en termes de :

**EFFICACITE, AUTOMATISME, SIMPLICITE, HYGIENE, SECURITE et ECONOMIE.**

## GF 70 - GF 90 : ATTENDUES PAR TOUS LES METIERS DE BOUCHE

**BOUCHER, BOULANGER, CHARCUTIER, COLLECTIVITÉ, RÔTISSEUR, GLACIER, PÂTISSIER, TRAITEUR, etc...**

Les laveuses mixtes "**GF 70**" et "**GF 90**" permettent de laver la vaisselle, les ustensiles de laboratoire et de cuisine, traiter les récipients, les caquettes 600x400, les plaques de pâtisserie, de gastronomie, de boucherie.



## La philosophie COMENDA

La philosophie d'avant-garde, le choix rigoureux de tous les composants, l'optimisation des coûts de gestion ajoutés aux nombreux équipements novateurs montés de série, feront rapidement imposer la **Ligne "GF" comme la référence de la Performance et de la Qualité.**

## La qualité COMENDA

Construits pour des utilisations intensives pendant de nombreuses années, les laveuses mixtes de la **LIGNE "GF"** bénéficient de tout le savoir-faire technologique et industriel de **COMENDA**, qui leur assurent d'exceptionnels atouts en : **PERFORMANCE, ROBUSTESSE et FIABILITE.**



Laveuse mixte GF 90

## **GF 70 / GF 70A**

Modèle encastrable (ht : 830mm), adapté au lavage des cagettes, des plaques 600x400mm, des ustensiles de cuisine, de la vaisselle en casiers 500x500mm...



**GF 70**

Carrosserie entièrement en acier inoxydable AISI 304, finement satiné avec porte double paroi et cuve emboutie.

Hauteur utile de passage : 400mm.  
Chambre de lavage 500x600mm.

Automatisme intégral depuis le remplissage.

Armoire électrique supérieure avec commandes électromécaniques.  
2 cycles de lavage pré-réglés.

Bras de lavage et rinçage rotatifs, supérieurs et inférieurs, en acier inoxydable.



Filtre de cuve et micro-filtre sur l'aspiration de pompe.

Micro-interrupteur de sécurité contre l'ouverture accidentelle de la porte pendant le fonctionnement.

Résistances de cuve et surchauffeur en acier inoxydable INCOLOY anti-corrosion.

Economie d'énergie par fonctionnement alterné des résistances de cuve et du surchauffeur.

Doseur de produit séchant incorporé.

Modèle "A" avec adoucisseur incorporé.



**GF 90**

## **GF 90 / GF 90A**

Modèle surelevé, adapté au lavage des cagettes 600x400mm, bacs gastro, ustensiles, batterie de cuisine, rondeaux, vaisselle en casiers 500x500mm, etc....

Porte double paroi à ouverture compensée, formant plan de travail à hauteur ergonomique  
(Hauteur du sol : 720mm)

Hauteur utile de passage : 500mm.  
Chambre de lavage 510x610mm.

4 cycles de lavage pré-réglés.

Pompe de lavage surpuissante: 1,5kW.

Double filtration sur toute la surface de la cuve et sur l'aspiration de la pompe.

Thermomètres de contrôle des températures de lavage et de rinçage.

Tourniquets de lavage et de rinçage en acier inox, supérieurs et inférieurs, indépendants, démontables sans outil.

Modèle "A" avec adoucisseur incorporé, pompe surpresseur de rinçage et surchauffeur renforcé pour alimentation eau froide 12°C.



Accessoires optionnels pour "GF" :

- Casier 26 assiettes: 600x500mm.
- Casier base en inox: 600x500mm.
- Base support inox pour plats et bacs Gastro.

# Caractéristiques Techniques

LIGNE "GF" LAVEUSES MIXTES			
MODELES		GF 70 / GF 70A	GF 90 / GF 90A
DIMENSIONS	(LxPxH)	600x695x830	620x735x1380
DIMENSIONS UTILES DE LAVAGE	(LxPxH)	500x600x400	510x610x500
CYCLES	(secondes)	120 / 180	90 / 120 / 180 / 480
PRODUCTION THEORIQUE	(Cycles/heure)	30 / 20	40 / 30 / 20 / 7
POMPE DE LAVAGE	(kW)	0,75	1,5
RESISTANCE DE CUVE	(kW)	2	3
SURCHAUFFEUR EC 55°C	(kW)	6	6
SURCHAUFFEUR EF 12°C	(kW)	-	9
CAPACITE SURCHAUFFEUR	(Litres)	7	7
CONSOMMATION EAU/CYCLE	(Litres)	3,5	4
<b>PUISSANCE DE RACCORDEMENT</b> <i>Avec fonctionnement alterné des résistances</i>			
ALIMENTATION EC 55°C	(kW)	6,75	7,5
ALIMENTATION EF 12°C	(kW)	-	10,5
VOLTAGE STANDARD		220-230V/3C ou 380-400/3N ~ 50Hz	220-230V/3 ~ 50Hz ou 380-400/3N ~ 50Hz
CAPACITE CUVE	(Litres)	23	35
POIDS NET	(kg)	66	80



17-19 avenue Gaston Monmousseau  
 93245 - STAINS Cedex  
 Tél : 01 48 21 63 25  
 Fax : 01 42 35 11 70  
 EMAIL : info@alicomenda.fr  
 WEB : www.alicomenda.fr - www.comenda.fr

