

Ligne LAP
Laveuses à plateaux



LES PARTICULARITÉS

COMENDA : la maîtrise, le savoir-faire, l'expérience, la philosophie.

Les nouveaux lave-plateaux «LAP» bénéficient de toutes les nouvelles technologies des machines à avancement automatique AC.

Les LAP répondent idéalement à toutes les exigences des professionnels devant traiter ce type de matériel.

La production suivant modèle varie, de 700 à 1800 plateaux/heure .

Les cuves embouties sans soudure, l'enceinte de lavage libre de toute tuyauterie, et les pompes autovidangeables garantissent une hygiène optimale.

A la simplicité d'utilisation et d'entretien s'ajoute une sélection très rigoureuse des composants.

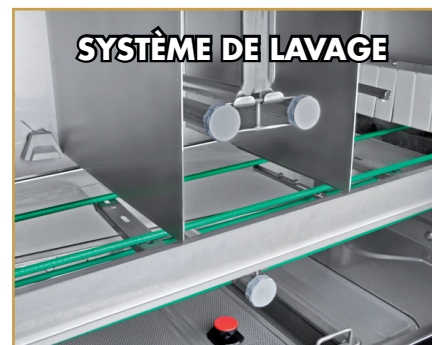
Les machines LAP sont fabriquées dans une usine européenne certifiée aux normes de qualité ISO 9001 : 2008 et environnementales ISO 14001 : 2004.



Des filtres en acier inox couvrent toute la surface de chaque cuve. L'aspiration de pompe est également protégée par un filtre de sécurité.



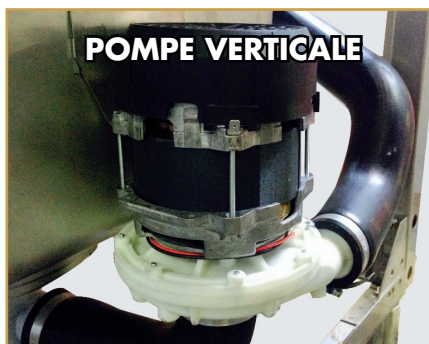
Pour faciliter et garantir un nettoyage impeccable, toutes les machines ont des cuves embouties sans soudure ni recoin ce qui évite le dépôt de salissures dans des endroits peu accessibles.



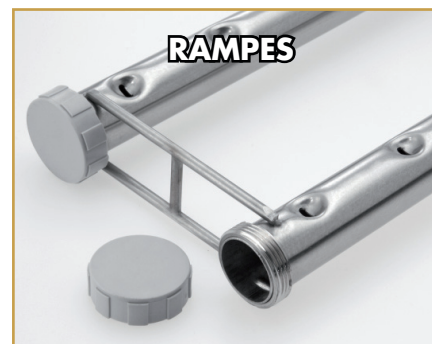
La longueur de la zone de lavage libère une importante aire d'égouttage qui limite les projections et réduit considérablement le détergent à éliminer.



Un système de stockage temporaire retractable permet de ne pas stopper le défilement des plateaux pendant le remplacement du chariot plein en sortie.



La pompe surpuissante, est toujours adaptée au volume de la cuve. Elle est autovidangeable et positionnée à l'extérieur de la cuve.



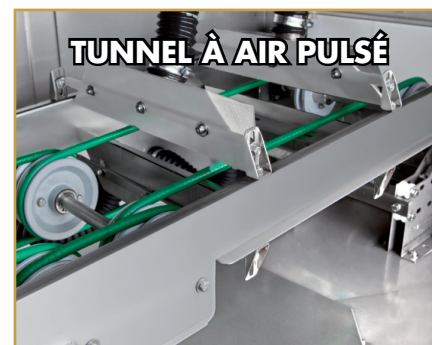
Les rampes en inox d'un important diamètre ont des jets anti-goutte, emboutis. A chaque extrémité, un bouchon d'inspection donne accès à l'intérieur de chacune d'elles.



L'enceinte est totalement et facilement accessible, toutes les conduites sont positionnées à l'extérieur. La porte est d'un relevage aisé et les ressorts sont incorporés dans la double paroi.



Système de fonctionnement d'urgence EOR pour transférer les commandes de fonctionnement en mode mécanique en cas de défaillance de l'électronique sans bypasser les sécurités (températures, micro portes, etc).



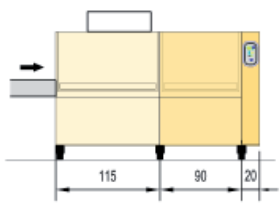
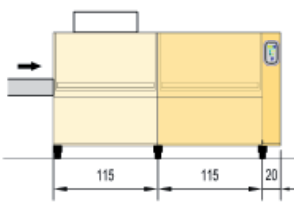
Un séchage à basse température par ventilateur à lames d'air élimine tous les résiduels d'eau de rinçage.



ET ENCORE...

- Le PRS : Lorsque l'opérateur réduit la vitesse de défilement des plateaux, le PRS diminue parallèlement la consommation d'eau du rinçage .
- Compteur d'eau à double totalisateur et affichage digital.
- Ecran digital avec visualisation des températures
- Lavage, rinçage et séchage des plateaux en position inclinée.
- 2 Vitesses réglables par variateur afin d'adapter la vitesse aux produits à laver.
- Motoréducteur d'avancement protégé par embrayage.
- Avancement des plateaux par polycorde.
- Rinçage commandé uniquement lors du passage des plateaux.
- Armoire électromécanique avec tableau de commandes digital. Télécommandes 24V.
- Sectionneur principal de série.
- Autotimer (mise en sommeil automatique) avec reprise automatique de fonctionnement.
- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304.
- Sécurité totale des circuits par protections multiples (fusibles, télerupteurs et double thermostat).
- Cuves embouties avec angles arrondis et pompes autovidangeables.
- Filtres cassette tout inox 18/10 sur la surface des cuves pour une récupération totale des déchets.
- Absence de tuyauterie dans l'enceinte de lavage.
- Isolation renforcée des panneaux.
- Portes isolées avec ressorts de compensation intégrés dans la double paroi.
- Relevage et fermeture sécurisés à hauteur modulable.
- Joint d'auto-nettoyage permanent de l'intérieur de porte.
- Rampes de lavage et rinçage en inox avec système détrompeur démontables à la main sans outil.
- Face arrière de la machine entièrement carrossée par panneaux en inox.
- Accès en façade à tous les organes principaux de la machine.
- **Transfert des commandes de fonctionnement en mode mécanique en cas de défaillance de l'électronique.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| MODÈLE | | LAP 12 | LAP 18 |
|--|---|--|---|
| PLATEAUX types | |  |  |
| Gastronorme | 530x325 | | |
| Euronorm | 526x370 | | |
| Veskanorm | 530x375 | | |
| PRODUCTION vit 1 / vit 2 | Plateaux/heure | 700/1250 | 1200/1800 |
| LAVAGE | | | |
| Capacité cuve | Litres | 100 | 120 |
| Pompe puissance | kW | 0,85 | 1 |
| Réchauffage cuve électrique | kW | 9 | 9 |
| RINCAGE PAR PRS | | | |
| Consommation | Litre/plateau | 0,15 l/plateau | 0,15 l/plateau |
| Surchauffeur de rinçage incorporé | Puissance selon équipements et température d'eau d'alimentation | | |
| SÉCHAGE SOUFFLERIE SUPERIEURE ET INFERIEURE | | | |
| Tunnel de séchage simple de 90 cm | 4 kW | 1 moteur x 4 kW | - |
| Tunnel de séchage double de 115 cm | 8 kW | - | 2 moteurs x 4 KW |
| PUISSANCE TOTALE | | | |
| Machine électrique | Puissance selon équipements et température d'eau d'alimentation | | |

Nota : les LAP existent également en version vapeur.

Parmi les options disponibles :

Surchauffeur pour alimentation eau froide ♦ **Cheminée d'extraction sans moteur**
 ♦ **Extracteur des buées avec moteur** ♦ **Condenseur des buées** ♦ **Récupérateur condenseur** ♦ **Pompe à chaleur simple effet** ♦ **Pompe à chaleur double effet** ♦ **RCD**
 ♦ **Autolavage**

