

KP MAXXI PLUS LAVAPENTOLE A CAPOTTA







Presentiamo la nuova lavapentole a cappotta multiuso, un prodotto innovativo pensato per semplificare il lavaggio di oggetti di varie dimensioni in modo pratico ed efficiente. Con un cesto largo di 600 x 500 mm ed un altezza utile di 450 mm, può accogliere piatti, bicchieri, pentole e altri oggetti, garantendo una pulizia impeccabile. Dotata di programmi di lavaggio personalizzabili e di tecnologia avanzata,

garantisce risultati perfetti in breve tempo, risparmiando energia e acqua. Grazie alla sua struttura robusta e resistente, è in grado di durare nel tempo e di offrire prestazioni elevate anche dopo numerosi utilizzi. Sia che tu debba lavare stoviglie in un ristorante, un bar o una mensa, la lavapentole a cappotta multiuso è la scelta ideale per garantirti una pulizia impeccabile ed una gestione più efficiente del tuo tempo.



CARATTERISTICHE

DI SERIE

- Cesto 600 x 500 mm
- Altezza utile 450 mm
- Elettronica PLUS: 4 cicli modificabili
- Pannello elettronico facile ed intuitivo
- Cappotta a doppia parete isolata
- Vasca profonda
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa (sistema innovativo per una filtrazione migliorata dell'acqua di lavaggio)
- Pompa verticale autopulente per evitare la stagnazione dell'acqua: igiene perfetta
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento
- Facilità di accesso per manutenzione
- Tetto anti sgocciolamento
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Ciclo di autopulizia
- Dosatore brillantante peristaltico incluso con dosaggio modificabile dal pannello di controllo
- Il sistema PLUS garantisce un risciacquo a temperatura e pressione costante

OPZIONI

- Sistema ENERGY SAVING HR: recuperatore termico condensa vapore
- DA: depuratore integrato con rigenerazione automatica
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP
- Pannello remoto sostitutivo

CONNECTIVITY 4.0 & APP

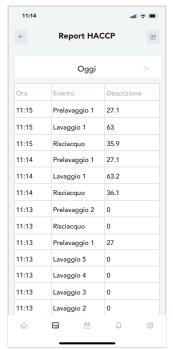
OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.











Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.

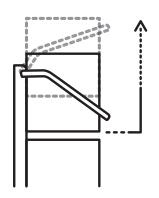


Il programma ti permetterà in qualsisasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

KROMO



SISTEMA LIFT A DUE STEP MIGLIORATO:

SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DELLA CAPPOTTA A FINE CICLO

Il sistema idraulico è stato sostituito da un motore elettrico. La sua semplicità limita la manutenzione e la formazione di calcare. Quest'ultimo, liberando spazio, permette di aggiungere più opzioni ai modelli LIFT come l'addolcitore automatico integrato.

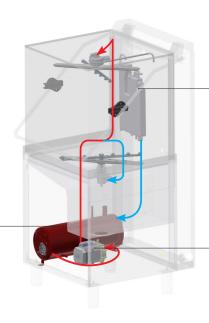
SISTEMA PLUS

RISCIACQUO GARANTITO ANCHE CON PRESSIONI MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne.



La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.



BREAK TANK

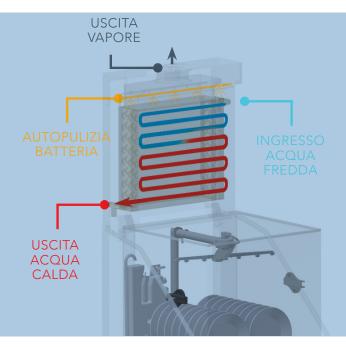
Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

HR - RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione (8-15 °C). Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



Modello		Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
KP MAXXI PLUS ELE	ETTRONICA 4 PROG	RAMMI .			
a s	DOTAZIONE CESTI 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H Ø 310 500×600 500×600	800x735x 1490/1961 H 120 kg 600x400x25 H	KP MAXXI PLUS KP MAXXI PLUS DA
KP MAXXI HR PLUS	ELETTRONICA 4 P	ROGRAMMI			,
	DOTAZIONE CESTI 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H Ø 310 500×600 500×600	800x735x2162 H 150 kg 600x400x25 H	KP MAXXI HR PLUS KP MAXXI HR PLUS DA

КРОМО

Modello		Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
KP MAXXI PLUS LIF	ELETTRONICA 4	PROGRAMMI			
	DOTAZIONE CESTI 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H Ø 310 Ø 300x600 500x600 500x600	800x735x 1490/1961 H 120 kg 600x400x25 H	KP MAXXI PLUS LIFT KP MAXXI PLUS LIFT DA
KP MAXXI HR PLUS	LIFT ELETTRONIC	A 4 PROGRAMMI			
	DOTAZIONE CESTI 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H Ø 310 Ø 300x600 500x600 500x600	800×735×2162 H 150 kg 600×400×25 H	KP MAXXI HR PLUS LIFT KP MAXXI HR PLUS LIFT DA

OPZIONI

						XP	PS	CONTROL	
Modello	380-415 V 3N 50 Hz	220-240V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	60 Hz	440 V 3 60 Hz	Extra Potenza	Pompa Scarico	Pannello comandi remoto sostitutivo	
KP MAXXI PLUS *	•	_	€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI PLUS DA *	•		€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI PLUS LIFT *	•		€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI PLUS LIFT DA *	•		€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI HR PLUS *	•		€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI HR PLUS DA *	•		€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI HR PLUS LIFT *	•		€	€	€	€	€	€	
KP MAXXI HR PLUS LIFT DA *	•		€	€	€	€	€	€	

Di serieSu richiestaNon disponibileM Multivoltaggio

DA Depuratore automatico incorporato

* Tutti i modelli sono in doppia parete isolata

PLUS Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato

Alimentazione acqua 55 °C

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	DDE	DBE	CONN.	ВТ	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
Modello	Dosatore detergente	Dos. Brill. Peristaltico	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	P.Aumento Pressione	Sens. Mancanza Det. e brillant.
KP MAXXI PLUS *	€	•	€	•	€	€	•	€/€
KP MAXXI PLUS DA *	€	•	€				•	€/€
KP MAXXI PLUS LIFT *	€	•	€	•	€	€	•	€/€
KP MAXXI PLUS LIFT DA *	€	•	€				•	€/€
KP MAXXI HR PLUS *	€	•	€	•			•	€/€
KP MAXXI HR PLUS DA *	€	•	€				•	€/€
KP MAXXI HR PLUS LIFT *	€	•	€	•			•	€/€
KP MAXXI HR PLUS LIFT DA *	€	•	€				•	€/€

PS Non disponibile con tensioni 380-415 V 3 50 Hz e 440 V 3 60 Hz

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C,l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un

recuperatore termico. + 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità con alimentazione

acqua di riscacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico.

WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa

DVGW Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

CONNECTIVITY Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

HR Recuperatore termico (in caso di alimentazione acqua 8-15 °C)
Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare

l'acqua fredda di alimentazione risciacquo (8-15 °C)

Miglioramento dell'ambiente lavorativo non più saturato dai vapori e dall'umidità prodotta dalla macchina

HR possibile in caso di acqua osmotica, con una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

ACCESSORI

Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
CESTO PIATTI	Di serie 22 piatti Ø < 310 mm	600x500x115 H	C 136
CESTO OGGETTI	Di serie	600x500x115 H	C 137
CESTO PER VASSOI O PIATTI	12 posti fino a 47 cm di larghezza o per 10 GN1/1 (spessore max 2,5 cm) o 11 piatti 310 < Ø < 410 mm (spessore max2,5 cm)	600x500x115 H	C 138
CESTO PER VASSOI	Di serie 6 posti	620x500x160 H	C 139
SUPPORTO PIATTINI	12 piattini	300x100x90 H	10728
INSERTO POSATE		Ø 120x120 H	15060
SUPPORTO SPATOLE	Di serie (1 pz)	150x150x250 H	C 86/A
DEPURATORE	12	Ø 200x500 H	DEP 12
DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT
MENSOLA TAVOLI	Solo in uscita	600x510 650x510x860 H	K 2ME * K 4/65 *

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPOTTA			KIT DUO
K 4/70 B - K 4/120 B	K 4B		700x590x860 H	K 4/70B *
		TAVOLI	1200x590x860 H	K 4/120B *
			1200x590x860 H	K 4B *
K5 K5F	K55		1200x730x860 H	K 5 *
		Vasca 500x400x270 H	1200x730x860 H	K 5F *
			1200x730x860 H	K 55 *
K 8 K	8 E - K 9		1500x730x860 H	К8*
		Vasca 500x400x270 H	1500x730x860 H	K 8E *
			1800x730x860 H	K 9 *
	MENSOLA TAVOLO DI CERNITA		1515x620x660 H	K 7M16 **
			2315x620x660 H	K 7M24 **
		Foro sbarazzo e misu- re speciali su richiesta	1600x1000x850 H	K 7A/1600 **
	CON ANELLO GOMMA		2400x1000x850 H	K 7A/2400 **
00	DOCCIONE FLESSIBILE miscelatore ed erogator al muro		1000 H	K 1
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	K 1HR
		Modello base	Ø 400x570 H	K 7/1
	PORTARIFIUTI INOX	Con ruote	Ø 400x570 H	K 7/2
		Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H	К 7/3

^{*} Gabbia in legno +2% minimo + € Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

^{*} Tavoli standard per installazione in linea. Per tavoli posizionati davanti alla macchina, è necessario studiare un tavolo speciale. Non esitare a contattarci per maggiori informazioni.



KROMO ALI GROUP SRL

Via Mestre, 3 31033 Castelfranco Veneto (TV) T: +39 0423 734580 E: kromo@kromo-ali.com

SERVICE: T: +39 0423 734593 E: service@kromo-ali.com

www.kromo-ali.com

Edition 10.2024

an Ali Group Company

