

SISTEMI DI **LAVAGGIO**



LAVAPEZZI COMPATTE 3 PORTE, GHIGLIOTTINA E RIBALTA

SERIE LP - VERSIONE G/R/3P

LA MACCHINA PIÙ POTENTE DELLA SUA CATEGORIA

La Serie LP è stata realizzata per risolvere in maniera rapida ed accurata tutti i problemi legati all'igiene e alla pulizia di qualsiasi settore.

Il sistema di lavaggio della Serie LP è progettato per ottenere il miglior risultato possibile. Il cesto è appositamente disegnato per permettere al getto d'acqua di raggiungere qualsiasi angolo attraverso braccia rotanti in acciaio inox poste superiormente ed inferiormente al materiale da lavare.

PRODUTTIVITÀ

Grande capacità di carico, bassi costi ed altissimo standard igienico garantito per ogni realtà produttiva.



La foto rappresenta il modello LP 1000 G versione 4.0.

PLUS SERIE LP

VERSATILITÀ

La serie LP è composta da versioni che si adattano ad ogni tipo di ambiente e produttività.

Possono essere infatti dotate di porta frontale a Ribalta o a Ghigliottina e di Tre porte con Cesto Passante.



RISPARMIO

Efficacia ed Efficienza. Grazie alla profondità del cesto, tutte le versioni della serie LP lavano il doppio rispetto ad una macchina standard, mantenendo invariate le performance e garantendo così la metà dei consumi.

POTENZA

Lo speciale sistema di lavaggio con booster e braccia rotanti è alimentato da pompe in fibra e in acciaio, in grado di risolvere tutti i problemi di sporco, anche in ambienti con spazi ridotti e necessità di grande produzione.

PULIZIA

La camera di lavaggio è ampia e libera da qualsiasi ostacolo che possa far annidare la sporcizia e la carica batterica. Questo facilita la pulizia ed assicura il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

100% ACCIAIO INOX



0% PLASTICA



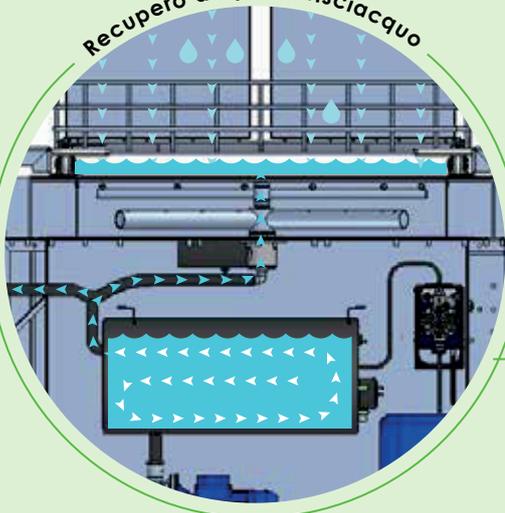
GREEN ORIENTED



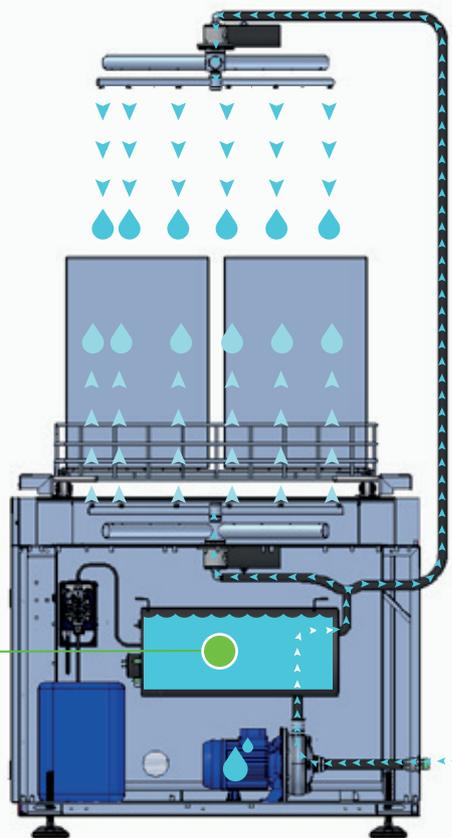
Il sistema di lavaggio è progettato per riutilizzare l'acqua pulita del risciacquo, riducendo al minimo i consumi idrici ed elettrici.

La maggiore capienza permette di impiegare la stessa quantità d'acqua di risciacquo di una normale lava oggetti, riducendo i consumi per pezzo lavato.

Recupero acqua di risciacquo



1 CICLO
DI RISCIAQUO
=
+ MATERIALE
RISCIAQUATO



QUALE APERTURA SCEGLIERE?

▶ LA VERSIONE A GHIGLIOTTINA "G"

Indicata per spazi ridotti e per quelle realtà produttive in cui è richiesta una profonda pulizia della macchina. Questo sistema, infatti, permette la pulizia anche dei punti più interni della vasca, comprese le resistenze di riscaldamento che spesso vengono bruciate a causa degli accumuli di sporco.



▶ LA VERSIONE A RIBALTA "R"

Indicata per quelle realtà produttive in cui viene adoperato materiale pesante o grandi quantità di materiale di piccole dimensioni. Questo sistema, infatti, facilita e supporta il carico e lo scarico tramite un cestello montato su ruote.



▶ LA VERSIONE A TRE PORTE "3P"

Indicata per le realtà con alti volumi produttivi di teglie, pentole, piatti etc. Il sistema di caricamento laterale con cesti su ruote permette infatti di ridurre i tempi morti di carico e scarico.



CARATTERISTICHE GENERALI

- Pompa di risciacquo per i modelli LP 1300
- Cesto in acciaio inox
- Scarico a pavimento

LAVAGGIO

- Lavaggio e risciacquo 85 C°
- 3 cicli di lavaggio:
120 sec. / 240 sec. / 360 sec.
- Ciclo di risciacquo: 20 sec.



LP 650 G



LP 650 R

PRODUTTIVITÀ

- utensili da laboratorio;
- porta coltelli serie CPC;
- n° 6 vaschette gelato da 8 l;
- n° 9 teglie mm 600x400x15h;



LP 800 G



LP 800 R



LP 800 A R

PRODUTTIVITÀ

- utensili da laboratorio;
- porta coltelli serie CPC;
- vaschette gelato;
- n° 12 teglie mm 600x400x15h;
- **n° 6 teglie mm 600x800x20h mod. LP 800 AR;**
- n° 1 cesta mm 600x400;
- n° 1 cesta mm 630x500;

▶ ALTEZZA UTILE INTERNA AUMENTATA



LP 1000 G



LP 1000 R



LP 1000 3P

PRODUTTIVITÀ

- utensili da laboratorio;
- porta coltelli serie CPC;
- vaschette gelato;
- n° 16 teglie mm 600x400x15h;
- n° 10 teglie mm 600x800x20h;
- n° 2 ceste mm 600x400;
- n° 2 ceste mm 630x500;
- n° 1 cesta mm 760x500;
- **n° 38 piatti standard Ø 28 cm;**
mod. LP 1000 3P;
- **n° 19 piatti pizza Ø 36 cm**
mod. LP 1000 3P;

La LP 1000 3P può essere dotata (optional) di sistema DOUBLE POWER che permette di utilizzare, a scelta tramite un selettore, due differenti potenze della pompa di lavaggio per permettere la pulizia ottimale di piatti e pentole con due pressioni differenti, adeguate al materiale da lavare.



LP 1300 G



LP 1300 R



LP 1300 AG

▶ ALTEZZA UTILE
INTERNA AUMENTATA



LP 1300 AR

▶ ALTEZZA UTILE
INTERNA AUMENTATA

PRODUTTIVITÀ

- utensili da laboratorio;
- porta coltelli serie CPC;
- vaschette gelato;
- n° 20 teglie mm 600x400x15h;

- **n° 18 teglie mm 600x800x20**
mod. LP 1300 AG e LP 1300 AR;
- n° 10 teglie mm 600x800x20h;
- n° 2 ceste mm 600x400;

- n° 2 ceste mm 630x500;
- n° 1 cesta mm 760x500;
- **n° 2 bidoni Ø mm 500x800h**
mod. LP 1300 AG e LP 1300 AR;

PER TUTTI I TIPI DI PRODUZIONE

La serie LP è disponibile in modelli di diverse dimensioni per permetterne l'utilizzo con bassi costi ed altissimo standard igienico in qualsiasi realtà produttiva, anche in spazi con dimensioni ridotte.



HO.RE.CA.



ITTICO



DOLCIARIO
E PASTICCERIA



CASEARIO



AVICOLO



PANIFICAZIONE



GDO



AGROALIMENTARE



CARNE
E SALUMI



AUTOMAZIONE
E AUTOMOTIVE



CHIMICO
FARMACEUTICO



INDUSTRIA
ALIMENTARE



OSPEDALIERO



COSMETICO

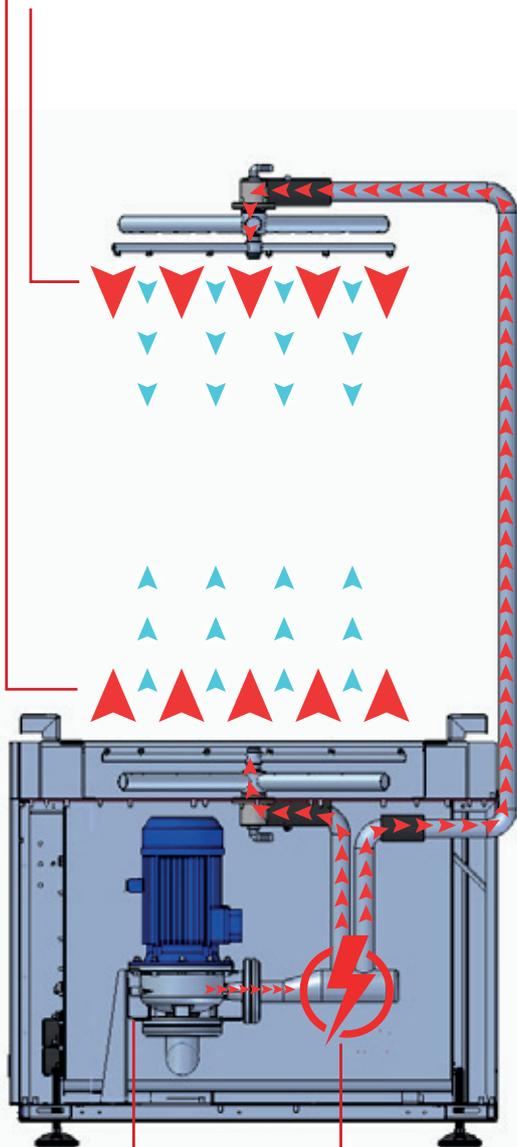
VANTAGGI DI SERIE

BOOSTER LAVAGGIO

La speciale tecnologia a vaso di espansione, permette di aumentare la pressione del lavaggio e di bilanciarla tra i getti superiori e inferiori.

Assicurando la corretta pressione e distribuzione del getto si riducono i tempi di lavaggio e si massimizza la qualità del ciclo.

Grazie al Booster, la pressione superiore e inferiore ha la stessa potenza di lavaggio



**Pompa
per la
pressione**

**Booster
aumento
pressione**

POMPE IN VERTICALE



Per garantire la massima igiene della macchina, le pompe sono installate in verticale così da scaricare completamente l'acqua residua, eliminando il rischio di pericolosi ristagni.

La loro potenza varia dai 2,6 ai 2,9 kW. Per particolari esigenze è possibile installare pompe in acciaio inox da 3 kW (optional).

PANNELLO DI COMANDO



La macchina è controllata elettronicamente per settare cicli di lavaggio da 2 - 4 - 6 minuti o da 4 - 8 - 12 minuti. Il pannello di comando consente inoltre la visualizzazione delle temperature e gli allarmi porte e sgancio termico motori.

PORTA TANICA INTERNO PER MODELLI LP 1300



I modelli LP 1300 sono dotati di vano servizio porta taniche incorporato con chiave di accesso per garantire il rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni sanitarie.

AMPIO CESTO IN ACCIAIO INOX



Il cesto è progettato per permettere il lavaggio del materiale a 360° grazie ai mulinelli in grado di raggiungere anche gli angoli più difficili.

OPTIONAL

KIT DI DISINFEZIONE

Il kit di disinfezione è un vero e proprio ciclo aggiuntivo che permette di utilizzare differenti tipi di disinfettante. Molti prodotti sono residuali, motivo per cui aggiungendoli all'acqua del risciacquo potrebbero depositarsi sul materiale lavato al termine del ciclo. Si consiglia, quindi, di utilizzare un perossido di idrogeno H_2O_2 a 150 volumi (non residuale). Nel caso si utilizzasse del cloro (prodotto residuale) il sistema di funzionamento del kit di disinfezione diventa assolutamente necessario.

Il nostro sistema comprende una pompa dosatrice per il disinfettante, un boiler di pre-miscelazione (dove viene dosata la soluzione disinfettante) e un doppio ciclo di:

- > **Spruzzatura con Pre-Risciacquo**
- > **Attesa di Azione del Prodotto**
- > **Risciacquo Finale**

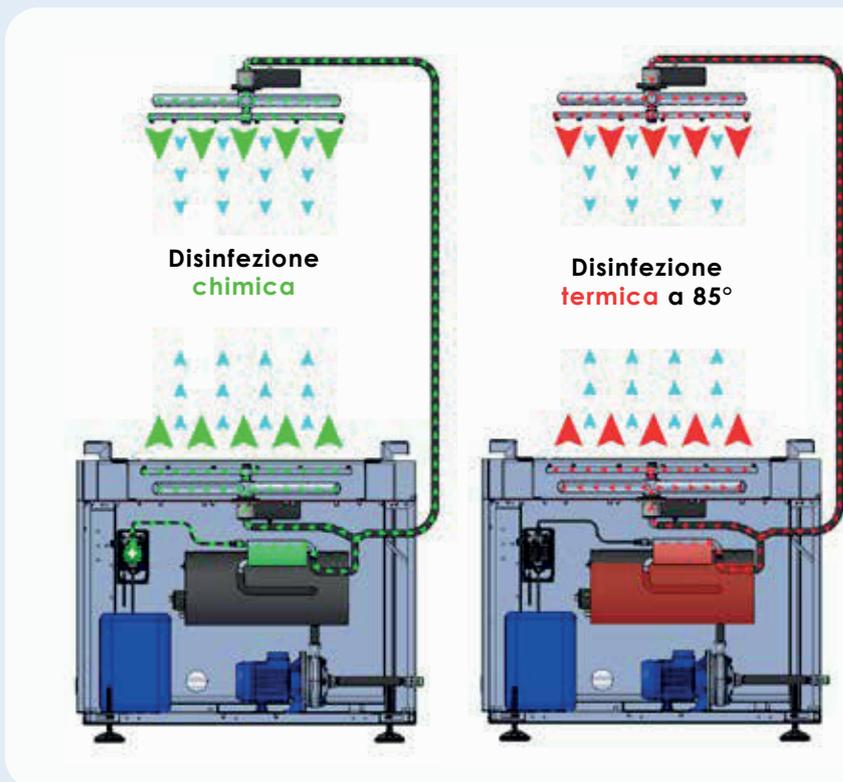
Azionando il ciclo di lavaggio, la pompa dosatrice carica una quantità preimpostata nel boiler di pre-miscelazione.

Caricandolo all'avvio del ciclo di lavaggio ed utilizzandolo nello stesso ciclo, si ha la sicurezza che il perossido di idrogeno facilmente evaporabile venga dosato al momento dell'utilizzo risultando efficace al 100% e garantendo quindi la completa disinfezione.

Dopo il lavaggio, la miscela di disinfettante viene spruzzata dagli ugelli di risciacquo nel ciclo di pre-risciacquo.

Un tempo di pausa lascia agire il disinfettante sul materiale lavato che viene poi rimosso con un ciclo di risciacquo a 85°.

Questo sistema garantisce una disinfezione chimica e una disinfezione termica con la sicurezza che il materiale non avrà residui di prodotto disinfettante su di esso.



ALIMENTAZIONE A VAPORE



I modelli LP 1300 possono essere equipaggiati con il sistema di riscaldamento a vapore indiretto. La tecnologia a vapore permette di scaldare l'acqua di lavaggio e risciacquo tramite delle serpentine in acciaio inox per restituire condensa a 95° riutilizzabile per la produzione di nuovo vapore.

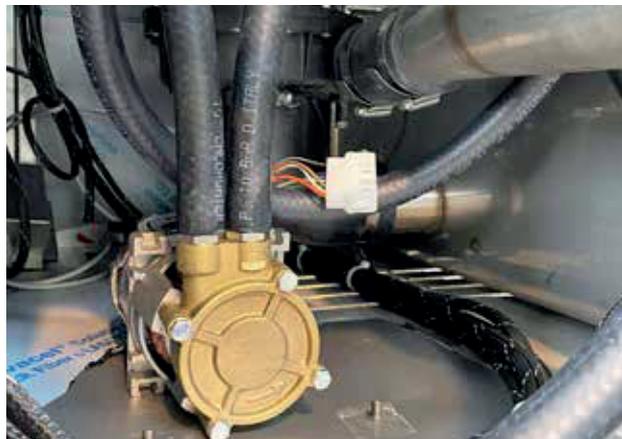
Con questo sistema a circuito chiuso si abbattano i costi energetici, idrici, di trattamento delle acque e di detersivo, aumenta l'igiene e si evita il contatto dell'acqua di processo della macchina con del vapore che potrebbe essere distribuito con tubi non idonei al consumo alimentare.

POMPE IN ACCIAIO INOX



Per particolari esigenze, su tutti i modelli della serie LP, è possibile installare pompe di lavaggio in acciaio inox da 3 kW.

POMPA DI AUMENTO PRESSIONE RISCIAQUO



Per particolari esigenze è possibile installare pompe per aumentare la pressione del risciacquo.

KIT DI CONTROLLO PICCHI TEMPERATURA



In settori come quello della lavorazione carni e formaggi, se la macchina viene utilizzata in maniera continua, il risciacquo a 85° fa aumentare la temperatura della vasca di lavaggio che rischia quindi di cuocere le proteine presenti sul materiale da lavare. Un sistema a doppia alimentazione caldo/freddo dotato di doppio termostato, permette di mantenere la temperatura del lavaggio a 50°, ottimizzando la qualità.

KIT DI RISPARMIO ENERGETICO



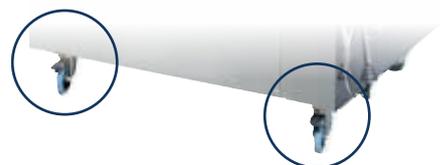
La macchina può essere dotata di un sistema che permette di sganciare le resistenze per il riscaldamento in caso di superamento della soglia di potenza disponibile, al fine di non incorrere in sanzioni e sovraccosti.

Questa tecnologia può essere integrata con qualsiasi sistema per il risparmio energetico.

KIT DI MONTAGGIO SU RUOTE

Con scarichi flessibili, il kit permette lo spostamento della macchina per favorire la pulizia locale.

Le quattro speciali ruote in gomma rinforzata con supporto e cuscinetti in acciaio inox, sono dotate di fermo anteriore e perno per la messa in bolla della macchina.



COMBINAZIONE TAVOLO/VASCA LP 1000 3P



Sia il tavolo che la vasca della LP 1000 3P possono essere installati a destra e/o a sinistra.

ASPIRATORE FUMI



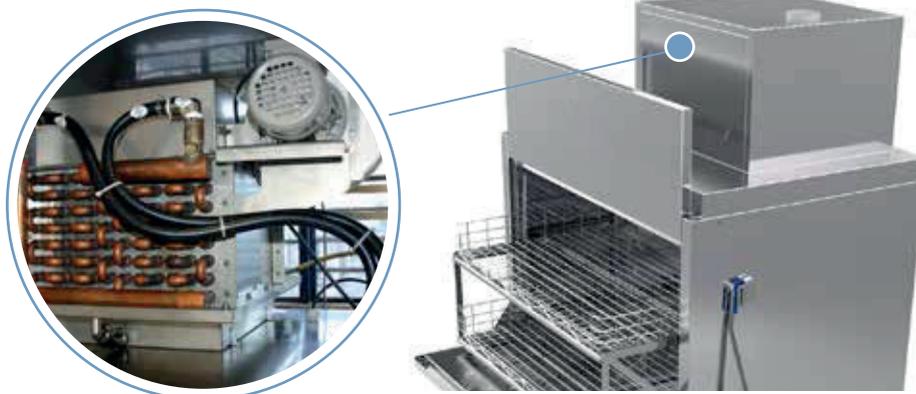
Per ridurre l'emissione di umidità in ambiente è possibile installare un aspiratore fumi che lavora sia durante il risciacquo che dopo il termine del ciclo.

PORTA TANICA ESTERNO



Per tutti i modelli, tranne che per le LP 1300, sono disponibili porta taniche esterni per 1 o 2 taniche, da max 22 kg.

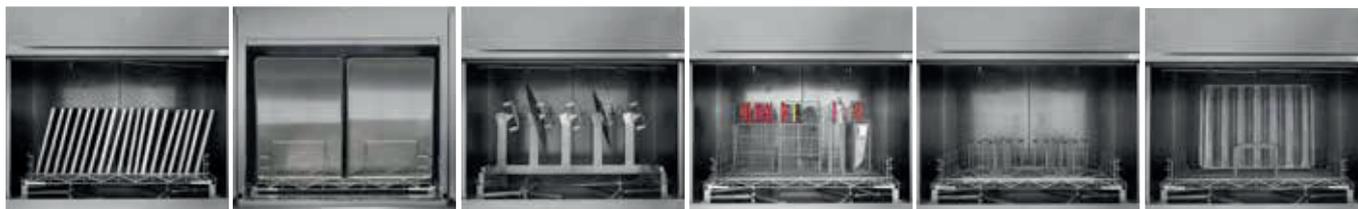
CONDENSATORE E RECUPERATORE



La ricerca continua di soluzioni a risparmio energetico è la base di partenza della tecnologia del condensatore e recuperatore di calore con batteria di scambio da 8 litri, installabile su tutta la serie LP tranne che sui modelli 650, alimentando la macchina con acqua fredda.

La grande quantità di acqua presente nella batteria, oltre che a condensare i vapori prodotti dal ciclo di lavaggio e risciacquo, pre-riscalda quasi completamente l'acqua utilizzata nel risciacquo, riducendo i consumi fino al 30% in meno.

INSERTI



Una vasta gamma di supporti, realizzabili su misura per esigenze specifiche, consente il lavaggio delle più differenti tipologie di materiali utilizzati in svariati settori.

DOCETTA PULIZIA ESTERNA



Permette la pulizia della macchina a fine giornata ed il pre-lavaggio del materiale prima dell'avvio del ciclo.

SEGNALATORE ACUSTICO



Per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie, la serie LP è dotata di porta taniche interno con chiusura a chiave.

Per verificare agevolmente la riserva di detergente, viene installato un buzzer collegato ad un'asta di livello che si inserisce all'interno della tanica del detergente per avvertire della mancanza dello stesso, riducendo il rischio di cicli di lavaggio senza detergente che comprometterebbero la qualità del lavaggio.

PIONIERI TECNOLOGICI 4.0

Vogliamo promuovere quel cambiamento produttivo che porta a processi interamente automatizzati ed interconnessi.

Per questo motivo, le macchine sono progettate per soddisfare i requisiti previsti dalle normative Industry 4.0.



Programma di gestione



**Controllo da PLC
con interfaccia semplice e intuitiva**



**Interconnessione
ai sistemi informatici**



**Caricamento Dati
e Controllo da Remoto**



**Integrazione Automatizzata
con Sistemi Logistici**



Tele manutenzione e Telediagnosi



**Sensori per monitoraggio
parametri e condizioni**



**Certificazione del ciclo
con controllo dei parametri
per la Sicurezza, la Salute e l'Igiene**



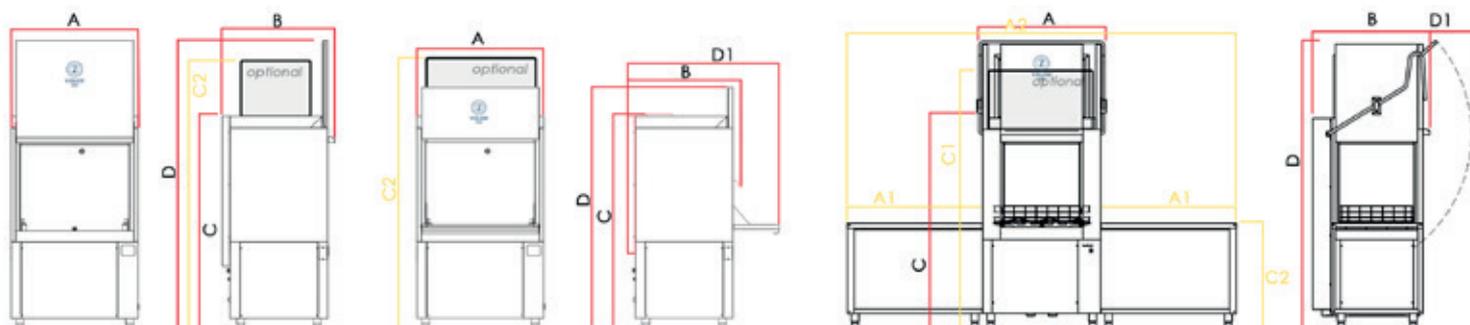
Adattività alle derive di processo



DATI TECNICI

	LP 650 G	LP 650 R	LP 800 G	LP 800 R	LP 800 A R	LP 1000 G	LP 1000 R	LP 1000 3P	LP 1300 G	LP 1300 A G	LP 1300 R	LP 1300 A R
A - LARGHEZZA (mm)	690	690	840	840	840	1040	1040	1050	1300	1300	1300	1300
A1 - LARGHEZZA TAVOLO LATERALE (mm)	-	-	-	-	-	-	-	1000	-	-	-	-
A2 - LARGHEZZA CON TAVOLI LATERALI (mm)	-	-	-	-	-	-	-	3050	-	-	-	-
B - PROFONDITÀ (mm)	780	760	923	900	900	923	900	975	923	923	900	900
C - ALTEZZA (mm)	1823	1823	1823	1823	2013	1823	1823	1867	1823	2013	1823	2013
C1 - ALTEZZA CON RECUPERATORE (mm)	-	-	2383	2383	2573	2383	2383	2427	2383	2573	2383	2573
C2 - ALTEZZA TAVOLO LATERALE (mm)	-	-	-	-	-	-	-	932,5	-	-	-	-
D - ALTEZZA CON PORTA APERTA (mm)	2474	2071	2474	2071	2245	2474	2071	2560	2474	2857	2071	2245
D1 - PROFONDITÀ CON PORTA APERTA (mm)	780	1098	923	1240	1430	923	1240	1401,5	923	923	1240	1430
PROFONDITÀ UTILE INTERNA (mm)	513	513	663	663	663	863	863	863	1063	1063	1063	1063
LARGHEZZA UTILE INTERNA (mm)	519	519	660	660	660	660	660	660	660	660	660	660
ALTEZZA UTILE INTERNA (mm)	678	693	678	693	867	678	693	650	678	867	693	867
ALTEZZA UTILE CON CESTO (mm)	653	668	653	668	842	653	668	600	653	842	668	842
DIMENSIONI CESTO (mm)	500 x 500	500 x 500	650 x 640	650 x 640	650 x 640	850 x 640	850 x 640	850 x 640	1050x640	1050x640	1050x640	1050x640
CAPACITÀ DELLA VASCA DI LAVAGGIO (l)	45	45	60	60	60	70	70	70	90	90	90	90
CONSUMO ACQUA / CICLO (l)	6	6	6	6	8	8	8	8	12	14	12	14
POMPA LAVAGGIO (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,9	2,9	2,9	2 x 2,6	2 x 2,6	2 x 2,6	2 x 2,6
POMPA AUMENTO PRESSIONE RISCIAQUO (kW)	-	-	-	-	0,44	-	-	-	-	0,75	-	0,75
RESISTENZA VASCA (kW)	4	4	4	4	4	6	6	6	12	12	12	12
RESISTENZA BOILER (kW)	4	4	4	4	4	6	6	6	12	12	12	12
CAPACITÀ DEL BOILER DI RISCIAQUO (l)	9	9	9	9	9	11	11	11	25	25	25	25
ASSORBIMENTO TOT. (kW)	6,4	6,4	6,4	6,4	6,9	8,9	8,9	8,9	17,2	17,9	17,2	17,9
CAMINO (ø mm)	210	210	210	210	210	210	210	210	260	260	260	260
CARICO ACQUA (pollici)	3/4" M											
SCARICO ACQUA (pollici)	1" 1/2 M											
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	400V 50Hz											
ALIMENTAZIONE IDRICA STANDARD (°C)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
TENSIONE ELETTRICA PANNELLO COMANDI (V)	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
CICLI DI LAVAGGIO (min.)	2'-4'-6' / 4'-8'-12'											
CICLI DI RISCIAQUO (sec.)	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"	25" / 40"
PESO approx (Kg)	165	170	180	180	200	240	240	300	250	270	250	250
LIVELLO SONORO (dB)	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70
ASSORBIMENTO ELETTRICO ALIMENTAZIONE A VAPORE 2bar (kW)	-	-	-	-	-	-	-	-	5,2	5,9	5,2	5,9
POMPA AUMENTO PRESSIONE RISCIAQUO	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,75	-	0,75	-
CONSUMO VAPORE (Kg/h)	-	-	-	-	-	-	-	-	22	22	22	22
INGRESSO VAPORE (pollici)	-	-	-	-	-	-	-	-	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
SCARICO CONDENSA (pollici)	-	-	-	-	-	-	-	-	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
ALIMENTAZIONE IDRICA PER KIT CONTROLLO PICCHI TEMPERATURA LAVAGGIO (°C)	50° + FREDDA											
ASSORBIMENTO ASPIRATORE FUMI TEMPORIZZATO (kW)	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
DIAMETRO COLLEGAMENTO CON ASPIRATORE FUMI (ø mm)	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
ASSORBIMENTO RECUPERATORE FUMI CON CONDENSATORE (alimentato con acqua fredda) (kW)	-	-	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18

OPTIONAL





BORIN S.r.l.

Sede legale
Via Spagna 10/12
37058 Sanguinetto (VR)

Magazzino
Via Portogallo 11/13/15
37058 Sanguinetto (VR)

Contatti
Tel. 0442 365505
Fax 0442 179 6350
Email: web@borinsrl.com

P.iva 02550520239