



COMMERCIAL
DISHWASHERS



Lavalozas comercial de banda transportadora CL

MENOS TRABAJO, MENOS CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA. LA LIMPIEZA LEGENDARIA DE HOBART.



HOBART

advansys™

UNA SOLUCIÓN SEGURA, EFICIENTE Y CONFIABLE PARA COCINAS DE ALTO VOLUMEN

La lavalozas comercial con banda transportadora de canastilla Hobart CL está diseñada para manejar un alto volumen de trabajo, ofreciendo nuestro legendario rendimiento de limpieza mientras reduce el tiempo y los costos operativos. Gracias a la tecnología exclusiva, facilita la labor de los operadores y asegura el menor consumo de energía, agua y productos químicos disponible. Con la durabilidad que caracteriza a Hobart, obtienes un valor superior a lo largo de su vida útil. En Hobart, estamos contigo, canastilla tras canastilla.



CL66-ADV



Eliminación Automática de Residuos
Bombea los residuos de alimentos durante la operación para reducir el tiempo de trabajo de prelavado y los cambios de agua.



Complete Delime™ con Booster Guard™
Reduce el manejo de productos químicos y desincrusta el booster para aumentar la durabilidad y extender su vida útil.



Altura de apertura estándar de 19½"
Puede lavar al mismo tiempo 6 bandejas para hornear con la altura estándar.



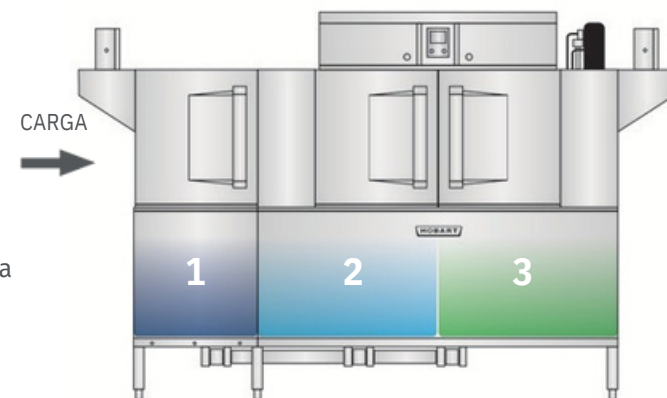
Brazo de lavado sin tapas
Facilita y agiliza la limpieza, ¡sin tapas que perder!

ENCUENTRA EL TAMAÑO PERFECTO PARA TU OPERACIÓN

Nuestra lavalozas de banca transportadora CL es la más productiva de la industria. Al elegir un modelo para tu operación, considera el volumen y el nivel de suciedad para seleccionar el ajuste ideal. Además, en las siguientes páginas encontrarás tecnologías adicionales disponibles para mejorar aún más la velocidad, el rendimiento y la eficiencia.

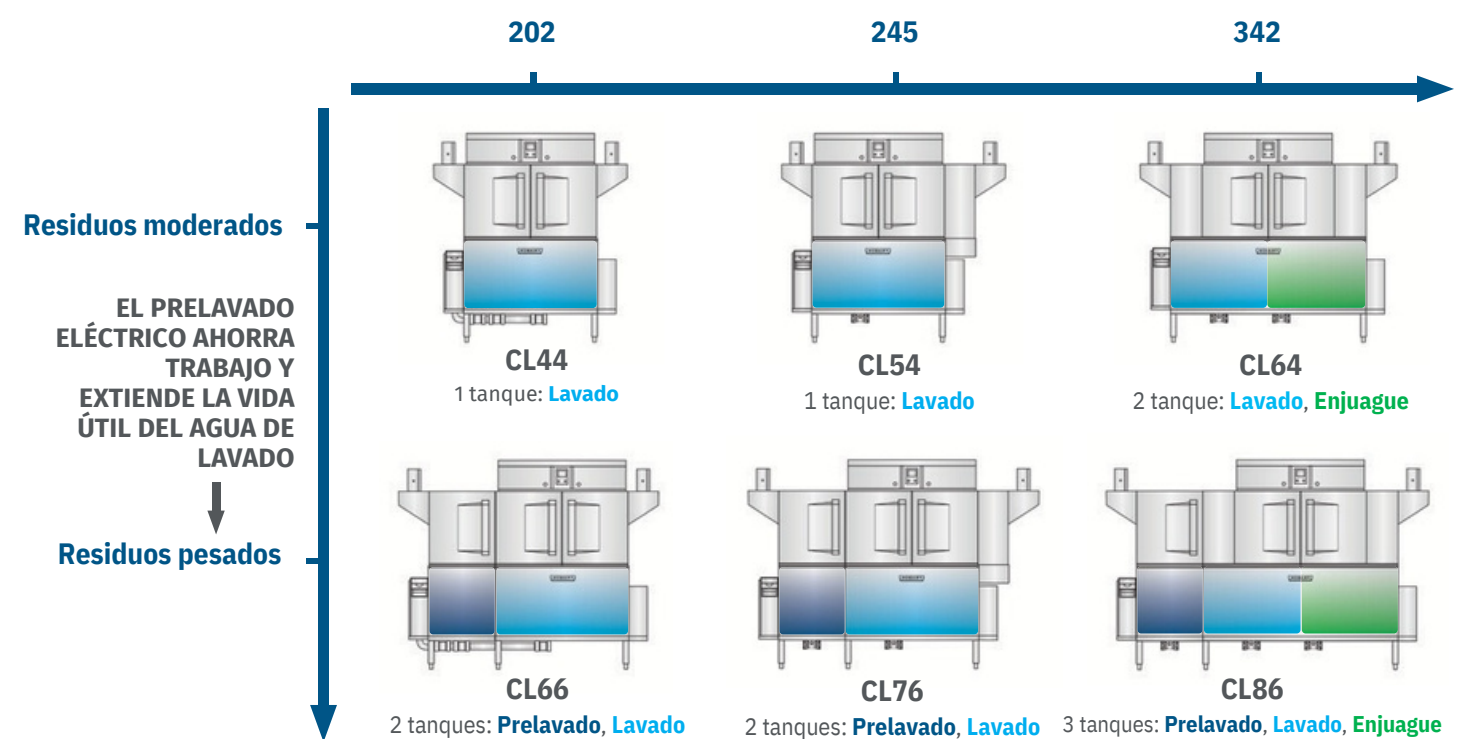
OPCIONES DE TANQUE

Los siguientes tanques están disponibles en varias configuraciones (ver ilustración arriba) para cumplir con los requisitos de velocidad y rendimiento de lavado de tu operación.



- 1 Tanque de pre-lavado (Power Scrubber):** El agua de rebosamiento del agua de enjuague se utiliza para eliminar los restos de comida de los utensilios.
- 2 Tanque de Lavado (Booster Tank):** Agua caliente dosificada con detergente para limpiar los utensilios.
- 3 Tanque de enjuague:** Agua limpia utilizada para un enjuague sanitizante a 180°F (82°C) (o dosificada con desinfectante en opciones de sanitización química).

MAYOR CANTIDAD DE CANASTILLAS POR HORA PARA MAYOR VOLUMEN →



MÁS QUE LIMPIEZA, CALIDAD CON HOBART

El modelo CL está diseñado para maximizar la productividad y optimizar las operaciones de tu área de lavado. Con base en la experiencia práctica de los operadores diarios, la lavalozas CL representa el legendario rendimiento de lavado de Hobart y establece nuevos estándares en términos de mano de obra, eficiencia operativa y valor a largo plazo.



La tecnología exclusiva de Hobart Clean reduce el tiempo de trabajo, ahorra dinero y extiende la vida útil de tu equipo.



Eliminación Automática de Residuos (ASR) Ahorra hasta \$470*

El sistema bombea los restos de comida durante la operación, **reduciendo el tiempo de lavado previo en un 20%**. Además, los cambios de agua de lavado se reducen en un 50%



Recuperación de Energía de Agua de Drenaje (DWER) Ahorra hasta \$440*

Este sistema reduce en un **90% el agua fría necesaria para templar** y precalienta el agua entrante para el enjuague, lo que ahorra hasta un 20% en costos de energía.



Complete Delime™ con Booster Guard™

Dosifica automáticamente el desincrustante, reduciendo el manejo de productos químicos. Este sistema desincrusta el booster, aumentando su durabilidad y prolongando su vida útil.



Limpieza fácil y rápida

Los brazos de lavado sin tapas y las grandes puertas estilo gabinete hacen que la limpieza sea rápida y sencilla, eliminando el riesgo de perder dichas tapas.



Recuperación de Energía Ventless

Elimina la necesidad de ventilación directa, ahorrando más de \$5,000 en la instalación de ventilación. La tecnología de recuperación de energía sin ventilación ahorra hasta \$1,200 en costos operativos anuales.

Lava 6 bandejas en altura estándar

Lava 6 bandejas por ciclo con la canastilla opcional. ¡Eso equivale a 1200 canastillas por hora!



Pantalla táctil completa

Ofrece un funcionamiento simple e intuitivo para una fácil capacitación, con diagnósticos integrados y solución de problemas para maximizar su tiempo de actividad.



Ciclo de ollas y sartenes (NSF)

El ciclo de ollas y sartenes con clasificación NSF limpia los residuos de alimentos horneados y difíciles con solo presionar un botón, para que los operadores pasen menos tiempo limpiando manualmente.

Baja carga conectada y tasa de enjuague reducida

Reduce considerablemente el consumo de agua y energía, proporcionando un bajo costo de operación, y la baja carga conectada facilita la sustitución en las instalaciones eléctricas existentes.

AHORROS SIGNIFICATIVOS

El modelo CL ofrece los costos de instalación y operación anual más bajos de cualquier lavalozas comercial de tipo puerta. Con la reconocida fiabilidad de Hobart, podrías ahorrar miles de dólares durante años.

REDUCE LOS COSTOS ANUALES DE OPERACIÓN HASTA **\$2,320**

AHORRO DE HASTA **101,850** GALONES DE AGUA

AHORRO DE HASTA **10,800** MENOS KWH/AÑO

LLAMA PARA UNA REVISIÓN **GRATUITA** DE COSTOS DE OPERACIÓN

*Ahorros proyectados anuales usando el cálculo de TCO en los modelos CL44 Advansys vs CL44 Base, operando con 550 canastillas/día utilizando calor de la instalación de gas. Durante la vida útil de la máquina multiplica para obtener el valor total.

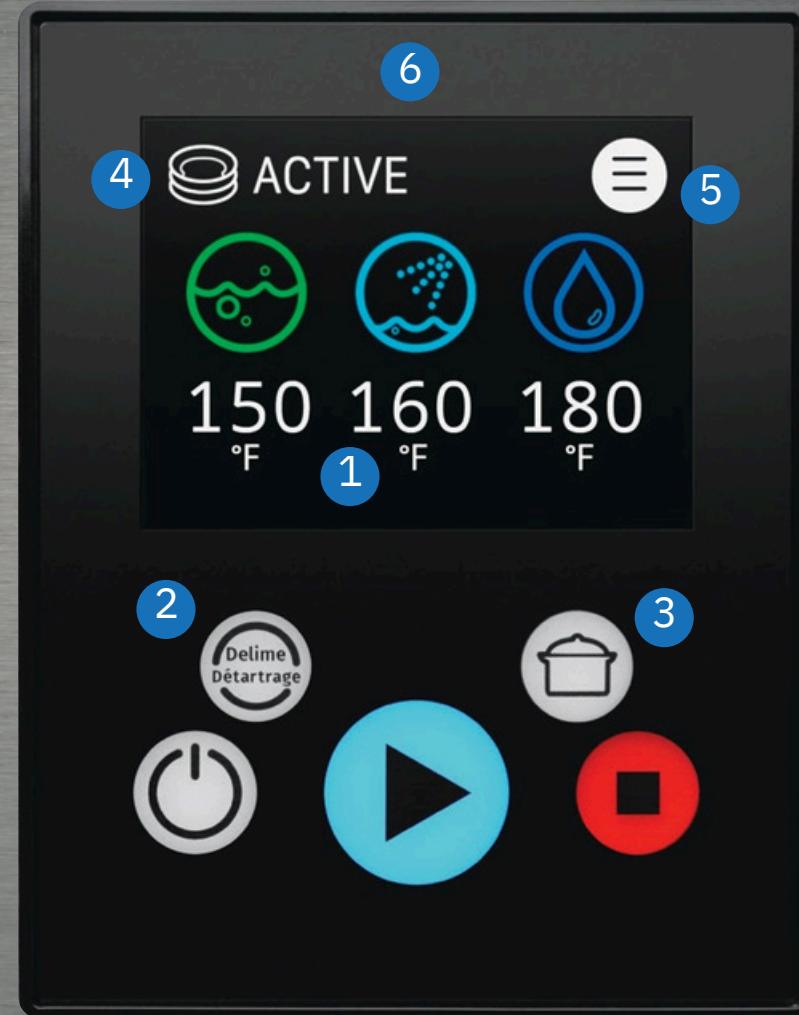


INNOVACIÓN INTUITIVA PARA AYUDARTE A LAVAR DE MANERA MÁS INTELIGENTE

Diseñado pensando en los operadores, nuestra pantalla táctil inteligente y fácil de usar permite a tu equipo lograr resultados superiores y constantes. Su funcionamiento intuitivo simplifica la capacitación y ayuda a reducir el riesgo de errores humanos.

Pantalla táctil fácil de usar

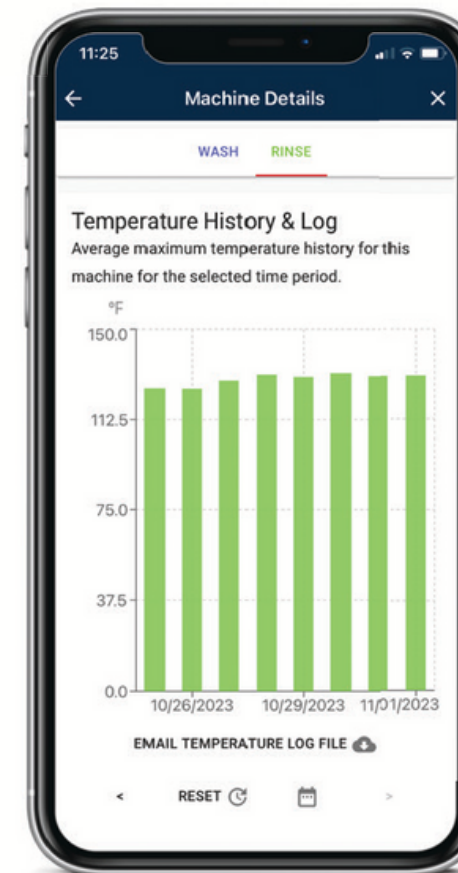
- 1 Iconos grandes, texto y barra de progreso para una fácil lectura del estado.
- 2 El programa Complete Delime™ ahorra tiempo y productos químicos, mientras ayuda a asegurar un rendimiento óptimo.
- 3 El ciclo configurable de ollas y sartenes con clasificación NSF limpia los residuos de alimentos horneados y difíciles.
- 4 Los autodiagnósticos con códigos de error y solución de problemas reducen el tiempo de inactividad.
- 5 Menú del administrador con configuración y personalización sencillas.
- 6 Pantalla táctil duradera y de alto rendimiento para entornos húmedos.



*Pantalla de la máquina CL64 de derecha a izquierda

HOBART SMARTCONNECT: RENDIMIENTO AL ALCANCE DE TUS MANOS

Conecta el modelo CL a la aplicación gratuita SmartConnect a través del WiFi incorporado para supervisar y optimizar las operaciones de tu cocina. Mejora los procedimientos creando mejores prácticas, monitorea temperaturas y sanitización, analiza el uso, consumo y costos, y recibe alertas por correo electrónico y solución de problemas para eventos críticos.



- Optimiza las operaciones de tu cocina**
Realiza un seguimiento de las métricas clave de la lavalozas y aplica este conocimiento para iniciativas de mejora continua.
- Estado y registro de temperatura**
Monitorea el estado de sanitización con las temperaturas actuales de lavado y enjuague, y registra las temperaturas descargables.
- Estado de la máquina y alertas**
Reduce el tiempo de inactividad de la cocina con actualizaciones del estado de todas tus máquinas conectadas, y recibe notificaciones por correo electrónico cuando las máquinas reporten errores o eventos.
- Analizador de uso de la máquina**
Realiza un seguimiento del uso de la máquina y del consumo de recursos durante días, semanas y meses.
- Analizador de costos operativos**
Interactúa con resúmenes de costos de consumo de electricidad y productos químicos.



Conéctate fácilmente con el Wi-Fi incorporado de tu lavalozas comercial.
Escannea aquí para obtener más información y vídeos sobre cómo ponerla en marcha.



CON HOBART, TODO ES MÁS FÁCIL

Creemos que cada cocina debería experimentar el rendimiento y el orgullo de la legendaria limpieza de Hobart. Por eso, facilitamos la adquisición, operación y optimización de tu equipo con un servicio personalizado, financiamiento accesible y recursos de capacitación y soporte. Esto incluye nuestro blog informativo, que ofrece acceso a consejos de expertos, asesoramiento y mejores prácticas en constante evolución.



Servicio
Mantén tu cocina funcionando a la perfección con el respaldo de la red de servicio más extensa y capacitación directamente de fábrica en la industria.



Financiamiento
Trabajaremos contigo para asegurar términos de financiamiento que se ajusten a tu presupuesto y te ofreceremos la actualización a Hobart Clean para mejorar el rendimiento de tu cocina.



Recursos
Para apoyarte en la capacitación continua de tu equipo, ofrecemos acceso a recursos disponibles de capacitación útiles y consejos de expertos en línea.

SELECCIONA LA LAVALOZAS DE BANDA TRANSPORTADORA CL PARA TU COCINA

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR	advansys [®]	DWER	VENTLESS	BASE
Eliminación Automática de Residuos (ASR)	•			
Recuperación de Energía de Agua de Drenaje (DWER)	•	•		
Recuperación de Energía Ventless (sin ventilación)			•	
Complete Delime™ con Booster Guard™	•	•	•	•
Brazos de lavado sin tapas	•	•	•	•
Ciclo de ollas y sartenes certificado por la NSF	•	•	•	•
Controles de pantalla táctil con SmartConnect	•	•	•	•
Rendimiento de enjuague con enjuague bombeado	•	•	•	•
Kit de atemperado de agua de drenaje	Instalado de fábrica	Instalado de fábrica	ACC	ACC
Conexión eléctrica de un solo punto	•	•	•	
Carga conectada más baja de la industria*	110 Amp	110 Amp	110 Amp	110 Amp
Ahorros en el costo de propiedad/adquisición	•	•	•	•
	\$\$\$	\$\$	\$\$	\$

*Ejemplo de conexión eléctrica de un solo punto CL44 208V/60Hz

ACCESORIOS

- **Descarga de accionamiento directo** (no disponible con los modelos Ventless)
- **Carga lateral** (no disponible con los modelos Ventless)
- **Soplador secador** (no disponible con los modelos Ventless)
- **Kit de atemperado de agua de drenaje (DWT)** para modelos Base y Ventless
- **Campana de ventilación ajustable corta/estándar/extendida**
- **Ablandador de agua, interruptor de límite de mesa**
- **Canastillas**(canastilla tipo PEG, combinada, canastilla para bandejas y para vasos)



¿Listo para experimentar la limpieza Hobart?

Llama al 888-4HOBART (55 5062 8200) o contáctanos en línea hoy mismo para obtener más información, recibir una cotización o solicitar una auditoría gratuita de costos de operación.



hobartcorp.com/CL



HobartClean.com
Hobart
701 S. Ridge Ave.
Troy, Ohio 45373
1-937-332-3000



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP
F48868 (04/24) © 2024 ITW