



COMMERCIAL
DISHWASHERS



Logre una limpieza de calidad Hobart con la lavalozza comercial AM16 tipo puerta

Obtenga platos más limpios con mano de obra mínima y el mejor valor de vida útil de la industria.

HOBART



HOBART



SI HAY LIMPIEZA, ENTONCES ES LIMPIEZA DE CALIDAD HOBART.

Establecemos el estándar de calidad cinco estrellas y valor superior por encima de las demás lavalozas comerciales. Es una distinción que nos hemos ganado durante muchas décadas gracias a la ingeniería de máquinas lavalozas que lideran la industria en rendimiento de lavado, seguridad alimentaria, eficiencia operativa y valor de vida útil, la cual se completa con el trabajo en equipo que no encontrarás en ningún otro lugar.

¿CÓMO FUNCIONA LA LAVALOZA AM16?

Rendimiento de lavado



Las lavalozas Hobart AM16 ofrecen el mejor rendimiento de lavado y versatilidad de su clase para una limpieza Hobart uniforme que elimina la suciedad más difícil de los alimentos, mejora la satisfacción del cliente y protege su reputación.

Seguridad alimentaria



La lavaloza AM16 de Hobart ayuda a garantizar la desinfección según los estándares de la NSF, cuenta con control de temperatura, desincrustación automática y sistemas de protección integrados que ayudan a evitar que los operadores laven sin las temperaturas o los productos químicos adecuados.

Eficiencia operativa



La lavaloza AM16 está diseñada para facilitar su uso y ayudar a los operadores a ahorrar tiempo y dinero. Las tecnologías exclusivas reducen el tiempo durante el escamoteo previo y la limpieza de la máquina, lo que brinda a sus equipos más amplitud de banda y optimiza sus operaciones.

Valor de vida útil



Las lavalozas comerciales de Hobart ofrecen el valor de vida útil más alto, gracias a una confiabilidad superior y al menor consumo de energía, agua y productos químicos. Año tras año, su inversión en una lavaloza AM16 proporcionará resultados constantes que le permitirán ahorrar tiempo, recursos, dinero y esfuerzo.

Trabajo en equipo



Hobart está firmemente comprometido con su éxito. Por esta razón, nuestro equipo se mantiene firme con el suyo desde el primer día. Independientemente de los desafíos que se le presenten, puede contar con nosotros para crear oportunidades y lograr que mejore su sitio de lavado. Recuerde que, siempre lo respaldaremos desde la capacitación integral sobre productos y recursos digitales convenientes hasta una fuerza de servicio a nivel nacional que está lista para ayudar cuando más lo necesite.



DISEÑADO PARA DARLE UN MEJOR NIVEL A SUS OPERACIONES

Tomamos conocimientos del mundo real de los profesionales de las máquinas lavalozas en toda la industria y diseñamos un nuevo tipo de lavalozas comercial completo incluyendo el costo de operación más bajo. La cima de nuestra familia AM, el equipo AM16 está cargado de tecnología y características diseñadas para revolucionar el rendimiento, la eficiencia y la productividad de su lavalozas a largo plazo.

La eliminación automática de desperdicios (ASR) ahorra hasta \$470 **

Bombea la suciedad de los alimentos durante la operación para reducir el tiempo de trabajo previo al escamoteo en un 20%. Los cambios de agua de lavado se reducen en un 50%. *advansys*

Recuperación de energía del agua de drenado (DWER) Ahorra hasta \$440 **

Reduce el agua fría necesaria para templarla en un 90% y precalienta el agua entrante para enjuagar, ahorrando hasta un 20% en costos de energía. *advansys*

Capota aislada de 5 lados * Ahorra hasta \$410 **

Retiene el calor de un ciclo a otro para ahorrar energía al disminuir la pérdida de calor en un 40% mientras reduce la ganancia de calor latente y sensible en el sitio de lavado en un 50%.

* Disponible solo en altura estándar.

Recuperación de energía compacta sin ventilación

Elimina la necesidad de una campana de ventilación y ahorra un 15% en el consumo de energía.



AM16VL Advansys™



M16VLT Advansys™: Altura de apertura de 27" + Clasificación NSF para ollas y sartenes para eliminar restos de alimentos en los recipientes de preparación más grandes, incluidas bandejas de hasta 6 hojas a la vez.



Los brazos de lavado en forma de X aumentan la cobertura de agua sobre la vajilla a fin de eliminar más suciedad de alimentos, lo que mejora el rendimiento del lavado en un 20%.



El diseño sin columnas facilita la carga, descarga y limpieza.

Pantalla táctil inteligente

Proporciona un funcionamiento sencillo e intuitivo, con diagnósticos integrados para reducir el tiempo de inactividad. Incluye nonactivated inalámbrica.

Booster Sense-A-Temp™

Ayuda a garantizar un enjuague desinfectante de 180° en cada ciclo.

Enjuague con bomba

Elimina los problemas de presión del agua y ayuda a garantizar el rendimiento de enjuague en cada ciclo.

Drenado con bomba

Proporciona flexibilidad para la instalación de desagües en la pared o en el piso.

Tubería de agua fría

Elimina la necesidad de un suministro de agua caliente a la máquina y reduce la demanda del calentador de agua de su instalación.



AM16VLT Advansys™

LOS AHORROS REALMENTE SE ACUMULAN**

La lavalozas AM16 proporciona los costos de instalación y funcionamiento anuales más bajos de cualquier lavalozas comercial de tipo puerta en su clase. Y con la reputación de confiabilidad de Hobart, podría ahorrar miles de dólares en los próximos años.

AHORRO DE \$4,500+ INSTALACIÓN	+	REDUCCIÓN ANUAL EN COSTOS DE OPERACIÓN DE \$1,300	+	AHORRO DE 70,000 GALONES DE AGUA	+	AHORRO DE 25,000 POR AÑO
---------------------------------------	----------	--	----------	---	----------	---------------------------------

** Ahorro anual promedio proyectado en comparación con las unidades de la competencia para AM16-ADV que gestionan 250 canastillas por día con productos químicos sólidos y calefacción de instalaciones de gas con templado de agua drenada. Los ahorros de instalación incluyen la campana de ventilación y el templado del agua drenada. Multiplique los ahorros anuales durante la vida útil de la máquina por el valor total. Los ahorros reales pueden variar según el modelo y la ubicación.

AM16VLT ADV



AM16VL ADV

AM16T ASR



AM16 ASR

AM16T BAS



AM16 BAS

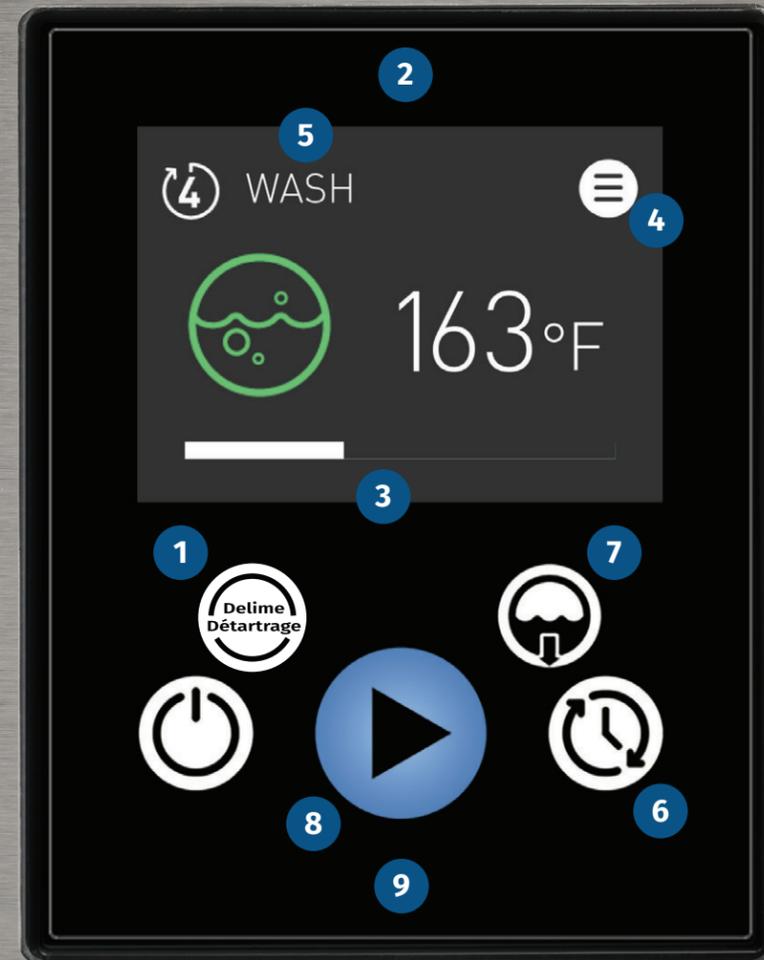
	AM16VL(T) ADV	AM16(T) ASR	AM16(T) BAS
 CANAST. HORA	40 (est.) 36 (alta)	52	60 (est.) 45 (alta)
 GAL/CAN.	.67 GAL	.67 GAL	.67 GAL
 PUERTA ABIERTA	17" (est.) 27" (alta)	17" (est.) 27" (alta)	17" (est.) 27" (alta)
			

INNOVACIÓN INTUITIVA PARA AYUDARLE A LAVAR DE MANERA MÁS INTELIGENTE

La lavalozas AM16 está fabricada pensando en los operadores, por esta razón, nuestra pantalla táctil inteligente fácil de usar logra que su equipo obtenga resultados excelentes y constantes. El funcionamiento intuitivo simplifica la formación y ayuda a reducir el riesgo de error humano.

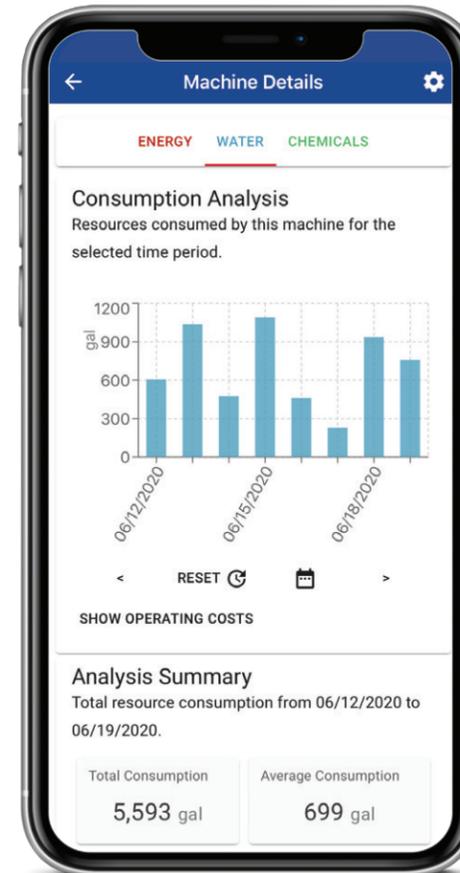
Pantalla táctil fácil de usar

- 1 La desincrustación automática ahorra tiempo y productos químicos a la vez que ayuda a garantizar un rendimiento óptimo.
- 2 Pantalla táctil duradera de alto rendimiento para entornos húmedos.
- 3 Grandes iconos, texto y barra de progreso para una fácil lectura del estado.
- 4 Menú de administrador con fácil configuración y personalización.
- 5 Los autodiagnósticos con códigos de error y estado reducen el tiempo de inactividad.
- 6 Múltiples tiempos de ciclo programables para un rendimiento de lavado adaptable.
- 7 La función de drenaje permite rellenar el tanque más rápido sin drenar el booster o sobrecalentador.
- 8 El botón Play cambia de color para resaltar las etapas de lavado: verde - Ready; azul In-Cycle; rojo: Error.
- 9 El Wi-Fi integrado se conecta con nuestra aplicación gratuita Hobart Smart Connect.



HOBART SMART CONNECT: RENDIMIENTO AL ALCANCE DE SU MANO

Gracias al Wi-Fi integrado, puede conectar su lavalozas comercial AM16 a nuestra aplicación de teléfono inteligente fácil de usar. Con la aplicación gratuita Hobart Smart Connect, puede crear mejores procedimientos y mejorar el rendimiento en el sitio de lavado al monitorear la desinfección; analizar uso, consumo y costos; y recibiendo correos electrónicos para eventos críticos.



Optimize las operaciones del sitio de lavado

Optimize los procedimientos, el rendimiento y la eficiencia mediante el seguimiento de las métricas clave de la máquina lavalozas y la aplicación de conocimientos a las iniciativas de mejora continua.



Registro y estado de sanitización

Controle su estado de desinfección con las temperaturas actuales de lavado y enjuague y registros de temperatura descargables.



Analizador de uso

Realice un seguimiento del uso del equipo y el consumo de recursos durante días, semanas y meses.



Analizador de costos operativos*

Interactúe con descripciones generales de costos del consumo de agua, electricidad y productos químicos.



Estado del equipo

Ayude a reducir el tiempo de inactividad del sitio de lavado con actualizaciones de estado en todas sus equipos conectados y reciba correos electrónicos cuando estos le informen errores o eventos.

* Consumo de producto químico disponible para lavalozas equipadas con bombas de productos químicos opcionales de Hobart.



Conéctese fácilmente con el Wi-Fi integrado de su lavalozas comercial. Para comenzar, visite SmartConnect365.com



HOBART LO HACE MÁS FÁCIL

Creemos que todos los sitios de lavado deberían poder experimentar el rendimiento y el orgullo del legendario Hobart Clean. Por esta razón, le facilitamos la propiedad, el funcionamiento y la optimización de su equipo con un servicio personalizado, una financiación sencilla y una amplia educación y recursos de apoyo, incluido nuestro blog que le da acceso a consejos de expertos, consejos y mejores prácticas en desarrollo.



Servicio

Mantenga su sitio de lavado funcionando como debería con el apoyo de la red de servicio capacitada en fábrica y más extensa de la industria.



Financiación

Trabajaremos con usted para asegurar los términos de financiación que se ajusten a su presupuesto y actualizarlo a Hobart Clean para un mejor desempeño en el sitio de lavado.



Recursos

Para ayudarlo a educar continuamente a su equipo, brindamos acceso a recursos de capacitación útiles y asesoramiento de expertos en línea cuando más nos necesita.

SELECCIONE LA SOLUCIÓN CORRECTA AM16 PARA SU SITIO DE LAVADO

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS	advansys	ASR	BASE	SCB
Recuperación de energía de agua de drenaje (DWER)	●			
Eliminación automática de desperdicios (ASR)	●	●		
Opción sin ventilación (cierre de puerta estándar)	●		●	
Altura estándar	●	●	●	●
Opción de altura alta	●	●	●	
Capota de 5 lados (equipo de altura estándar)	●	●	●	●
Controles de pantalla táctil inteligente	●	●	●	●
Conectividad Wi-Fi y aplicación Smart Connect	●	●	●	●
Brazos de lavado en forma de X	●	●	●	●
208-240 / 60/3 (convertible en campo a 1 fase) *	●	●	●	
Drenaje bombeado / enjuague bombeado	●	●	●	●
Templado de agua de drenaje instalado en fábrica	●	●		
Amplificador integrado Sense-A-Temp™ **	●	●	●	●
Kit de templado de agua de drenaje	●	●	ACC	
Filtración de dos etapas			●	●
Bombas de productos químicos (con bloqueos químicos vacíos)	ACC	ACC	ACC	ESTÁNDAR
Desincrustación	AUTO - INCLUYE BOOSTER	AUTO - INCLUYE BOOSTER	NOTIFICACIÓN / MANUAL	NOTIFICACIÓN / MANUAL
Método de sanitización				

*** Conexión de doble punto disponible como instalación en campo

** SCB utiliza un booster "frío" de aumento de 30° para garantizar la temperatura según la NSF

** Las unidades sin boosters NO estarán disponibles



ACCESORIOS

Canastillas

Canastillas para vidrio • canastillas combinadas • canastillas (peg-rack) • canastillas para charolas

Kit de integración de tarja

Mesa plegable • montura y extensión de patas para tarja • guía para tarja

Kits de instalación / código requerido

Templado de agua de drenaje * • kit de bomba de productos químicos • kit de espacio de aire
 • kit de supresor de golpe de ariete • protección contra salpicaduras de esquina
 • kit de llenado rápido • patas sísmicas • patas con bridas

* Modelo estándar en Advansys y ASR



¿Listo para lograr una limpieza de calidad Hobart?

Llame al (55) 5062 8200 o contáctenos en línea hoy mismo en www.itwfeg.com.mx para obtener más información, recibir una cotización o solicitar una auditoría gratuita de costos de operaciones.



www.itwfeg.com.mx



www.hobartcorp.com

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

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

F48575 (01/21) ©2021 ITW