

ARTECA

F-22C



F-16C



F-18C

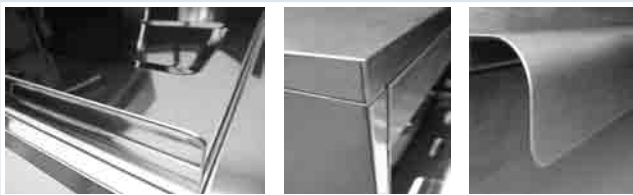
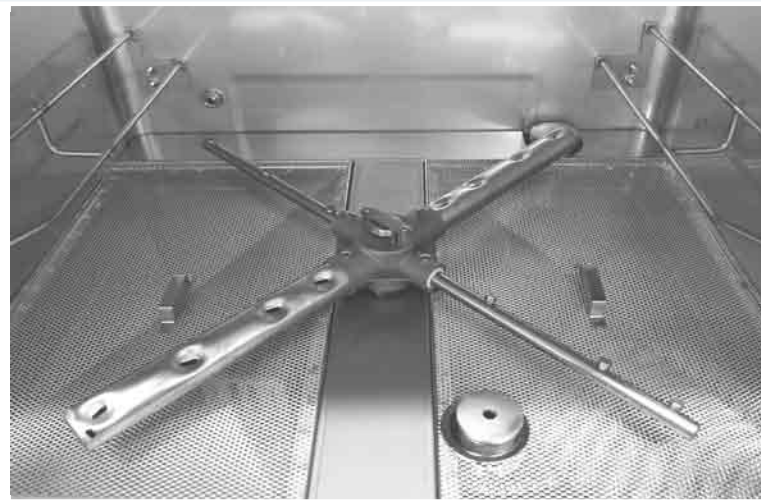
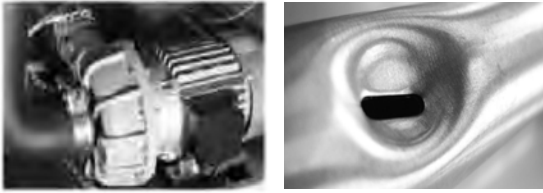


PROFESSIONAL DISHWASHERS
LAVAVAJILLAS PROFESIONALES

Results. Resultados.

Washing result guaranteed thanks to a combination of our powerful washing pump and upper/lower spray arms with separate circuit for washing and final rinsing, which allow constant and excellent results in any circumstance. Final rinsing is up to 85°C with temperature displays.

Resultados de lavado garantizados gracias a la combinación de nuestra potente bomba de lavado y los brazos rociadores superiores e inferiores con circuito independiente para el lavado y el aclarado final, lo que permite resultados extraordinarios y consistentes en cualquier circunstancia. El aclarado final puede alcanzar los 85°C y su temperatura se muestra en el indicador.



Safe. Seguro.

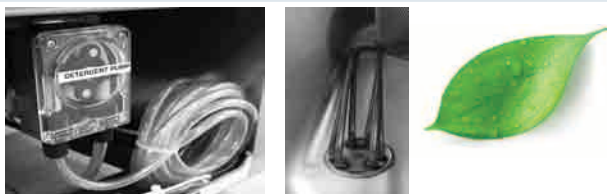
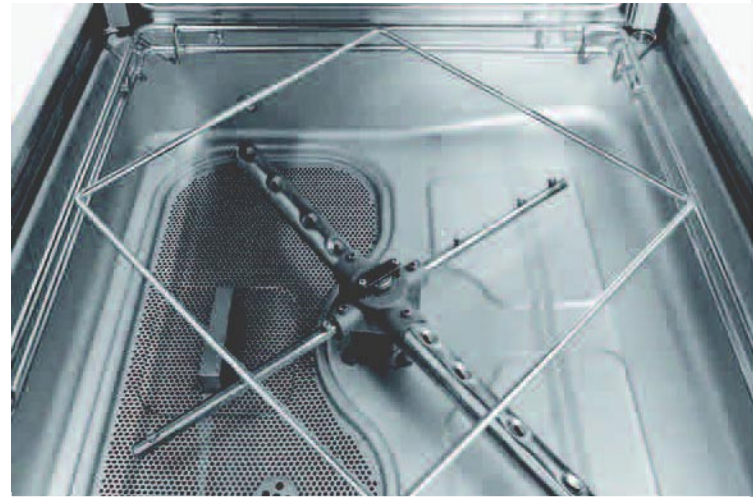
Safe, robust and reliable during the time thanks to a thick double insulated structure made of inox stainless steel AISI 304. Sturdy and double insulated door with reinforced hinges for long life durability. Our machines are provided with an ergonomic and sharp free rack support; hoodtype models have front and side adjustable rack loading. Inox stainless steel handle and soft door opening system are designed to facilitate door opening and closing to reduce risk of injuries and stress while using the machine. Inox stainless steel double filtration system protects the washing pump from breaking caused by possible obstructions and dirt. All our dishwashers are safety tested and strictly controlled before sending to our customers, under respect of European and worldwide norms where we export.

Seguro, resistente y fiable a lo largo del tiempo gracias a una estructura de gran espesor con doble aislamiento fabricada en acero inoxidable AISI 304. Puerta maciza con doble aislamiento y visagras reforzadas para una larga duración. Nuestras máquinas están dotadas de un soporte para cestas ergonómico y sin terminaciones filosas; los modelos de campana están provistos de carga frontal y lateral de cestas regulable. Manija de acero inoxidable y un sistema de apertura suave para facilitar la apertura y el cierre de la puerta y reducir el riesgo de lesiones y estrés al operar la máquina. Un sistema de doble filtración de acero inoxidable protege la bomba de lavado contra roturas causadas por posibles obstrucciones o residuos. Realizamos pruebas de seguridad y controles estrictos en todos nuestros lavavajillas antes de enviarlos a nuestros clientes, cumpliendo las normativas europeas e internacionales de los lugares a los que exportamos.

Easy. Fácil.

Easy maintenance and service on our machines thanks to stamped inner tank, tool-less removable washing arms and protection filters to facilitate daily cleaning. Our machines are provided also with built-in drain pump to help drain out all water from the tank. Service access through a removable electrical drawer located in the front of the machine reduces operating time.

Fácil, nuestras máquinas tienen un mantenimiento fácil gracias a la tina interna estampada y a los brazos de lavado y los filtros de protección que se extraen sin necesidad de usar herramientas para facilitar la limpieza diaria. Nuestras máquinas también están provistas de una bomba de evacuación integrada para ayudar a drenar todo el agua de la tina. La posibilidad de acceder a la máquina a través de un panel eléctrico extraíble situado en la parte frontal reduce el tiempo empleado en los servicios de mantenimiento.



Low cost. Costes bajos.

Low running costs and low water consumption starting from only 2 l./cycle, with small tank to reduce heating period and increase water saving. Our efficient incoloy heater elements directly heat the water and double insulated panels with real phono-absorbent material, reduce heat waste and increase energy saving. Detergent and rinse aid dispensers are adjustable to optimize chemical dosing and reduce consumption under respect of our environment. All our dishwashers are certified and tested by external laboratories to ensure high energy efficiency and respect worldwide environmental norms.

Costes bajos de funcionamiento y bajo consumo de agua que puede ser de tan solo 2 l./ciclo, con una tina pequeña para reducir el tiempo de calentamiento y aumentar el ahorro de agua. Los componentes de incoloy de la resistencia son muy eficientes y calientan el agua directamente, mientras que los paneles con doble aislamiento y auténtico material fonoabsorbente reducen las pérdidas de calor y aumentan el ahorro energético. Los dosificadores de detergente y abrillantador pueden regularse con el objetivo de optimizar la cantidad de producto químico y reducir el consumo para respetar el medio ambiente. Todos nuestros lavavajillas han sido certificados y sometidos a pruebas por laboratorios externos para garantizar que tengan una gran eficiencia energética y respeten las normativas medioambientales internacionales.

TECHNICAL FEATURES/CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODEL/MODELLO

Interface Type/Interfaz
Clearance/Altura Útil
Cycle/Ciclo

Rinse Aid Dispenser/Dos. Abrillantador
Detergent Dispenser/Dos. Detergente
Drain Pump/Bomba de Evacuación
Inox Wash Arms/Brazos de Acero Inoxidable
Dual Filter System/Sistema de Doble Filtración
Temperature Display/Indicador de Temperatura

Tank Capacity/Capacidad de la Tina
Boiler Capacity/Capacidad del Calderín
Tank Heater/Resistencia de la Tina
Boiler Heater/Resistencia del Calderín
Power Supply/Alimentación de Corriente
Washing Pump/Bomba de Lavado

Max. Power Rating/Potencia Máx.

Inlet Pressure/Presión Agua de Entrada
Net Weight/Peso Neto
Water Consumption/Consumo de Agua
Standard Equipment/Equipamiento Estándar

Hour Production/Producción por Hora

Rack Dimension/Dimensiones de la Cesta

F-16C


Mechanical
270 mm
3 min

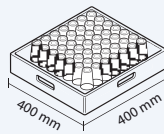
✓
✓
✓
•
n/a
✓

11 Lt.
3 Lt.
2 kW
2,4 kW
230V/1N
0,37 kW/0.5hp

12.4A/2,8kW

2 ÷ 5 bar
41 Kg
2 Lt./cycle **
2 Rack (Universal)
2 Cutlery Cont.

20 racks/h * 
480 glasses/h *



F-18C


Mechanical
340 mm
3 min

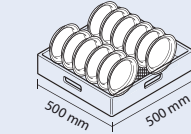
✓
✓
✓
✓
✓
✓

24 Lt.
7 Lt.
2,8 kW
4kW
230V/1N
0,55 kW/0.75hp

21A/4,7kW

2 ÷ 5 bar
65 Kg
2,8 Lt./cycle **
2 Racks (Univ+Plate)
1 Cutlery Cont.

20 racks/h * 
360 plates/h *



F-22C


Mechanical
420 mm
1 -3 min

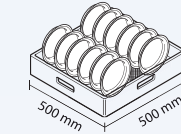
✓
✓
•
•
•
✓

20 Lt.
10 Lt.
4 kW
4 kW
230V/1N
0,75 kW/1 hp

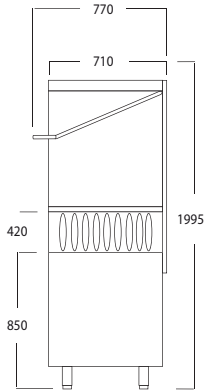
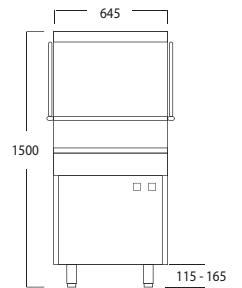
23A/4,8kW

2 ÷ 5 bar
130 Kg
2,8 Lt./cycle **
3 Racks (Univ+Plate)
1 Cutlery Cont.

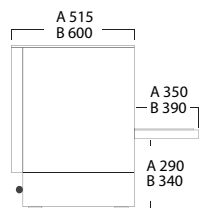
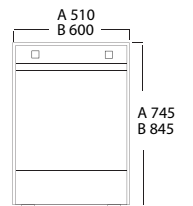
60 - 20 racks/h * 
1080 - 360 plates/h *



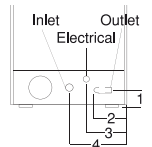
F22/C



A = F16/C
B = F18/C



A	B
1-36	1-36
2-200	2-235
3-250	3-285
4-290	4-340



* inlet water temp./temperatura agua entrada 55°C.
** inlet water pressure/presión agua entrada 2 bar.
✓ included/incluido
n/a not available/no disponible
• opcional



MVP Group Corporation

5659 ave. Royalmount - Montreal, QC, Canada H4P 2P9

Tél: (514)737-9701 / (888)275-4538 - Fax: (514)342-3854 / (877)453-8832

www.mvpgroupcorp.com - email: sales@mvpgroupcorp.com