



S I S T E M A  
**PROJECT**<sup>®</sup>  
DISHWASHING EQUIPMENT

# S200 / S350

---

**The extra-large potwashers.**  
***Le lavapentole extra-large.***

---



# S200/S350

**IT**

## Le lavaoggetti XXL

Massime prestazioni grazie all'utilizzo di pompe ad alto rendimento che sprigionano la loro potenza attraverso bracci di lavaggio dalla particolare conformazione a stella così che la pressione dell'acqua rimanga pressoché costante man mano che ci si allontana dal centro del braccio.

**EN**

## The XXL potwashers

Maximum performance obtained by the use of high efficiency pumps. The power created by these pumps is sent through the star-shaped washing arms to ensure constant pressure is maintained by every jet.

**FR**

## Le lave-ustensiles XXL

Des prestations maximales grâce aux pompes à haut débit qui expriment toute leur puissance à travers les bras de lavage à la configuration particulière en étoile, permettant à la pression de l'eau d'être constante au fur et à mesure que l'on s'éloigne du centre du bras.

**DE**

## Die XXL-Utensilien-spülmaschinen

Maximale Leistung durch den Einsatz von Hochleistungspumpen, deren Kräfte über die speziellen sternförmigen Sprüharme freigesetzt werden, so dass der Wasserdruck nahezu konstant bleibt, wenn sich das Wasser allmählich vom Zentrum Sprüharme nach außen bewegt.

**ES**

## Los lavaperolas XXL

El sistema de lavado desarrollado por Project System Italia por sus lavaperolas garantiza el máximo rendimiento a través del uso de bombas de alta eficiencia que emiten su energía a través de los brazos de lavado con forma de estrella de modo que la presión del agua permanece casi constante aun cuando nos alejamos del centro del brazo.



S200



S350



**Risciacquo garantito**

Tutti i modelli sono dotati del sistema di risciacquo con ABT che permette di ridurre il consumo di acqua di risciacquo del 20%, rispetto a prodotti analoghi non dotati di questa tecnologia.

**User friendly**

Il pannello display permette di visualizzare, su richiesta, le temperature di funzionamento, il numero di cicli effettuati, lo stato della macchina. È attivo anche un programma di autodiagnosi che rende più veloci le operazioni di manutenzione ed il settaggio dei parametri di funzionamento da parte del servizio tecnico. Tutti i modelli sono dotati di uno speciale ciclo di autolavaggio della camera e della vasca, utilissimo per ridurre al minimo il lavoro da effettuare a fine turno, quando si è più stanchi e simili operazioni risultano estremamente fastidiose.

**S200**

Ideale per la gastronomia e la ristorazione collettiva ha un cesto da 70 x 70 cm ed una luce utile di 85 cm. Dotata di serie di dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo può essere dotata di appositi sensori (optional) che segnalano il basso livello dei detergenti. Quattro cicli di lavaggio da due a dodici minuti.

**S350**

Con il suo cesto da cm 132 x 70 e l'ergonomica porta sdoppiata con apertura di 85 cm è in grado di lavare velocemente grandi quantità di oggetti anche molto ingombranti. Per consentire la massima flessibilità di utilizzo dispone dell'esclusiva funzione mezzo carico che attiva solo una delle due pompe di lavaggio ed una delle due pompe di risciacquo. Dotata di serie di dosatore del detergente e dosatore del brillantante a regolazione elettronica dal pannello di controllo può essere dotata di appositi sensori (optional) che segnalano il basso livello dei detergenti. Quattro cicli di lavaggio da due a dodici minuti.

**DOTAZIONE STANDARD:**

1 cesto rete inox, Air break tank, dosatore brillantante peristaltico temporizzato, dosatore detergente temporizzato, elettrovalvola per acqua calda, valvola anti-inquinamento, canna di carico e scarico.

**Guaranteed rinse system**

Both equipped with Air Break Tank rinse technology. This system reduces the quantity of water used for rinsing by 20% compared to similar machines without this technology.

**User friendly**

The digital display allows the user to see, upon request, the operating temperatures, the number of cycles and the machine status. The electronic self-diagnostics enables rapid fault finding and setting off the operational parameters. The special self cleaning cycle that washes the inner chamber and tank, comes as standard on all utensil washers and is very useful in minimizing the work to be done at the end of the shift.

**S200**

Ideal for large scale catering business, canteens and institutions. S 200 has a 70 cm X 70 cm rack and a door opening height of 85 cm. Standard equipped with built-in detergent and rinse agent dispensers. Both can be set and adjusted electronically from the control panel. Can be further equipped with appropriate probes ( optional ) pointing out low level of chemical agents. Four washing cycles from 2 to 12 minutes.

**S350**

Ideal for large scale catering business, canteens and institutions. With its 132 cm X 70 cm rack and the ergonomic splitting door with an opening height of 85 cm, this model can wash quickly a large number of items including bulky ones. Maximum flexibility of use is ensured by the exclusive " half-load" program that activates only one of the two washing pumps and one of the two rinsing pumps. Standard equipped with built-in detergent and rinse-aid dispensers. Both can be set and adjusted electronically from the control panel. Can be further equipped with appropriate probes (optional) that indicate low levels of chemical agent. Four washing cycles from 2 to 12 minutes.

**STANDARD EQUIPMENT:**

1 stainless steel grid, Air break tank, rinse-aid dosing pump, detergent dosing pump, electrovalve for hot water, anti-pollution device, inlet pipe, drain pipe.

**Rinçage garanti**

Tous les modèles sont équipés du système de rinçage avec traitement antibactérien ABT permettant de réduire la consommation d'eau de rinçage de 20% par rapport à des appareils similaires qui ne sont pas équipés de cette technologie.

**Facile à utiliser**

Le panneau d'affichage permet de visualiser, sur demande, les températures, le nombre de cycles effectués, l'état de l'appareil. Le programme d'auto-diagnostic intégré accélère les opérations de maintenance et le réglage des paramètres de fonctionnement par le service technique. Tous les modèles sont équipés d'un cycle d'auto-lavage spécial de la chambre et de la cuve, très utile pour réduire au minimum le travail à effectuer en fin de journée, lorsque la fatigue se fait sentir et de telles opérations résultent particulièrement fastidieuses.

**S200**

Idéal pour les restaurants et la restauration collective avec son panier de 70 x 70 cm et son encombrement de 85 cm. Équipé de série d'un doseur pour le liquide de lavage et d'un doseur pour le liquide de rinçage à réglage électronique depuis le panneau de commande, peut être équipé de détecteurs spécifiques (accessoires) qui signalent le bas niveau des liquides de lavage. Quatre cycles de lavage de deux à douze minutes.

**S350**

Avec son panier de 132 x 70 cm et sa porte ergonomique double avec ouverture de 85 cm, cet appareil permet de laver rapidement de grandes quantités d'ustensiles même les plus encombrants. Pour une utilisation encore plus versatile, il est équipé d'une fonction demi-charge qui active une seule des deux pompes de lavage et une seule des deux pompes de rinçage. Équipé de série d'un doseur pour le liquide de lavage et d'un doseur pour le liquide de rinçage à réglage électronique depuis le panneau de commande, peut être équipé de détecteurs spécifiques (accessoires en option) qui signalent le bas niveau des liquides de lavage. Quatre cycles de lavage de deux à douze minutes.

**ÉQUIPEMENT STANDARD:**

1 panier en mailles inox, Air break tank, Doseur liquide de rinçage péristaltique temporisé, doseur liquide de lavage péristaltique temporisé, électrovanne pour l'eau chaude, clapet anti-pollution, joint de chargement et vidange.

**Garantiertes Nachspülen**

Alle Modelle sind mit dem Nachspülsystem mit ABT ausgestattet, welches den Wasserverbrauch beim Nachspülen verglichen mit ähnlichen Produkten ohne diese Technologie um 20 % senkt.

**Benutzerfreundlich**

Über das Display sind auf Wunsch die Betriebstemperaturen, die Anzahl der durchgeführten Spülzyklen und der Status der Spülmaschine ersichtlich. Es ist auch ein Selbstdiagnoseprogramm aktiviert, wodurch die Wartungsarbeiten und die Einstellung der Betriebsparameter durch den technischen Service schneller erfolgen können. Alle Modelle sind mit einem speziellen Selbstreinigungsprogramm für den Spülraum und des Tanks ausgestattet, um die Arbeit am Ende des Tages auf ein Minimum zu reduzieren, da man müde ist und solche Arbeiten extrem mühsam erscheinen.

**S200**

Ideal für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, 70 x 70 cm großer Korb und Nutzöffnung mit 85 cm. Serienmäßige Ausstattung mit über das Bedienfeld elektrisch einstellbarem Spülmitteldosierer und Klarspülmitteldosierer, kann mit entsprechenden Sensoren ausgestattet werden (optional), welche einen niedrigen Füllstand anzeigen. Vier Spülprogramme zu zwei bis zwölf Minuten.

**S350**

Durch seinen 132 x 70 cm großen Korb und die ergonomische zweiteiligen Tür mit einer Öffnung von 85 cm kann in kürzester Zeit eine große Menge Spülgut gespült werden, das auch sehr sperrig sein kann. Um eine möglichst flexible Verwendung zu gewährleisten, verfügt die Spülmaschine über eine exklusive Teilbeladungsfunktion, bei der nur eine der beiden Waschpumpen und eine der beiden Nachspülpumpen aktiviert werden. Serienmäßige Ausstattung mit über das Bedienfeld elektrisch einstellbarem Spülmitteldosierer und Klarspülmitteldosierer, kann mit entsprechenden Sensoren ausgestattet werden (optional), welche einen niedrigen Füllstand anzeigen. Vier Spülprogramme zu zwei bis zwölf Minuten.

**STANDARD AUSSTATTUNG:**

1 Edelstahlkorb, Air-Break-Tank, zeitgesteuerter peristaltischer Klarspülmitteldosierer, zeitgesteuerter Spülmitteldosierer, Magnetventil für Warmwasser, Rückschlagventil, Zu- und Ablaufrohr.

**Aclarado garantizado**

Todos los modelos están equipados con el aclarado con Air Break Tank, que reduce el consumo de agua de aclarado de un 20%, en comparación con productos similares que no cuentan con esta tecnología de elección. El panel electrónico sin botones que sobresalen ofrece la ventaja de una facilidad de limpieza extrema y una impermeabilidad absoluta al agua, con la ventaja de la fiabilidad en el tiempo. Todos los modelos están equipados con un ciclo de auto-limpieza especial de la cuba, muy útil para minimizar el trabajo a realizar en el final del turno.

**S200**

Ideal para locales de comida preparada y para comedores colectivos, tiene una cesta de 70x70 cm y una luz útil de 85 cm. De serie, está provisto de dosificador de detergente y de dosificador de abrillantador que funcionan por regulación electrónica desde el panel de control y puede ser dotado de específicos sensores (extras) que indican el bajo nivel de detergente. Cuatro ciclos de lavado que van de los dos a los doce minutos.

**S350**

Con su cesta de 132x70 cm y la ergonómica puerta doble con 85cm de apertura, lava rápidamente grandes cantidades de objetos, incluso de gran tamaño. Para permitir la máxima flexibilidad de uso dispone de la exclusiva función de media carga, que activa solamente una de las dos bombas de lavado y una de las dos bombas de aclarado. De serie está provisto de dosificador de detergente y de dosificador de abrillantador que funcionan por regulación electrónica desde el panel de control y puede ser dotado de específicos sensores (extras) que indican el bajo nivel de detergente. Cuatro ciclos de lavado que van de los dos a los doce minutos.

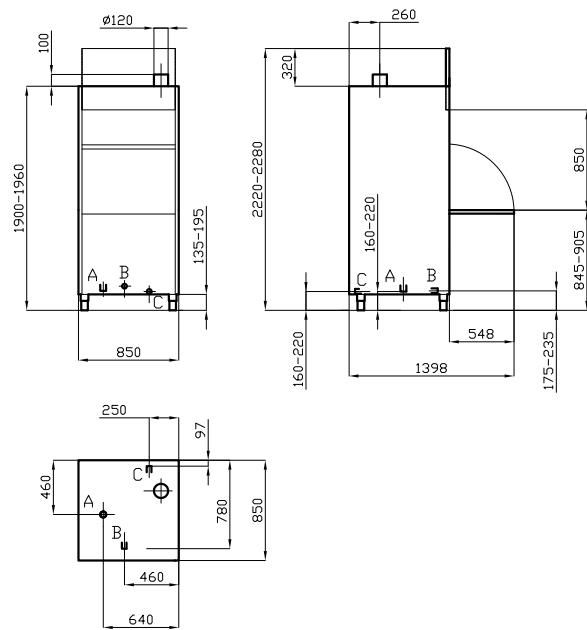
**STANDARD:**

Red de apoyo en acero inoxidable, dosificador abrillantador peristáltico temporizado, dosificador de detergente peristáltico temporizado, válvula solenoide para agua caliente, válvula anti contaminación, manguito de carga y desagüe.

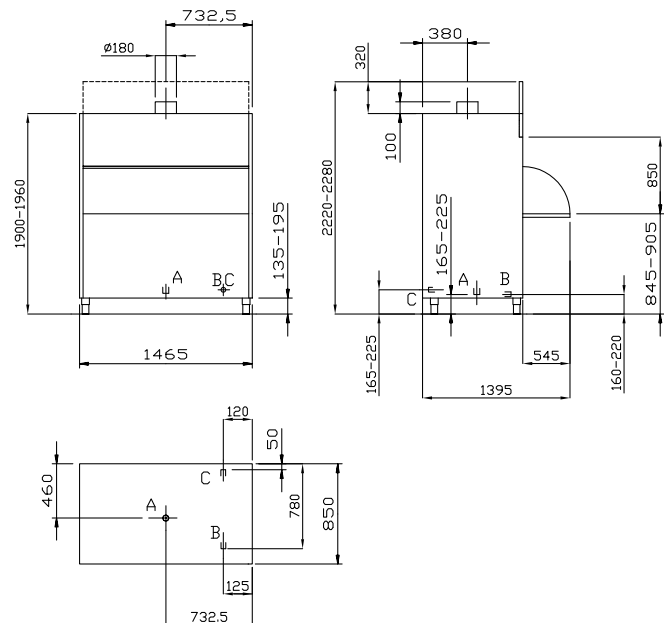


	S200	S350
<b>Dimensioni / Peso / Volume</b> Dimensions / Weight / Volume Dimensions / Poids / Volume Massen / Gewicht / Volumen Dimension / Peso / Volumen	855x 850 x H max 1960- 2280 (open) mm 190 Kg / 1,96 m <sup>3</sup>	1470 x 850 x H max 1960- 2280 (open) mm 315 Kg / 3,3 m <sup>3</sup>
<b>Apertura porta</b> Open door height Hauteur porte Türöffnung Altura puerta	850 mm	850 mm
<b>Produzione Oraria</b> Output Pcs/H Production Pieces/H Spülleistung Pro Stunde Produccion Horaria	30 racks/ h	30 racks / h
<b>Alimentazione Elettr.</b> Electrical Input Alimentation El. Elektroanschluss Tension	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T 50 Hz
<b>Potenza Totale</b> Total Power Puissance Totale Anschlusswert Potencia Total"	11 KW	15,5 KW
<b>Pompa di lavaggio</b> Wash pump Pompe de lavage Waschpumpe Bomba de lavado	P = 3 KW ; Q = 1000 lt/m ; Hmax = 19 mt	P = 3 KW ; Q = 1000 lt/m ; Hmax = 19 mt
<b>Pompa di risciacquo</b> Rinsing pump Pompe de rincage Spülpumpe Bomba de aclarado	P = 0,2 KW ; Q = 40 lt/m ; Hmax = 9 mt	NR.2 X P = 0,2 KW ; Q = 40 lt/m ; Hmax = 9 mt
<b>Capacità Vasca</b> Tank Capacity Capacité Cuve Tank Inhalt Capacidad Cuba	68 lt	130 lt
<b>Capacità Boiler</b> Boiler Capacity Capacité Chaudiere Boiler Inhalt Capacidad Calderin	5 lt	8 lt
<b>Durata Ciclo</b> Cycle Time Dure Du Cycle Zyklusdauer Duracion Ciclo	2' - 12' (adjustable)	2' - 12' (adjustable)
<b>Dimensione Cestello</b> Basket Dimension Dimension Panier Korbmasse Dimension Cestillo	700 x 700 mm	1320 x 700 mm

## S200



## S350



<b>A</b>	WATER DRAIN - VIDANGE EAU ABWASSERANSCHLUSS - SCARICO ACQUA	Ø G 1" 1/2 M.
<b>B</b>	FEED WATER CONNECTION - ENTREE EAU ALIMENTATION WASSERANSCHLUSS - ENTRATA ACQUA ALIMENTAZIONE	Ø G 3/4" M.
<b>C</b>	ELECTRICAL CONNECTION - BRANCHEMENT ELECTRIQUE ELEKTRISKER ANSCHLUSS - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	



**Sistema Project Italia s.r.l.** Castelfranco Veneto (TV), ITALY

W: [www.projectsistemas.it](http://www.projectsistemas.it) / E: [project@projectsistemas.it](mailto:project@projectsistemas.it) / T: +39 0423 722714 / F: +39 0423 722545 / P.lva: 01149010256