

Innovación total, máxima eficiencia



I-Pro Shine Series 6 es la nueva serie de lavavajillas de Haier, que combina limpieza y un brillo superior para ofrecer unos resultados de alto rendimiento. Además, los nuevos modelos fomentan el ahorro de recursos gracias a su clase energética A, la mayor eficiencia del mercado

Haier avanza en su firme propósito de desarrollar opciones inteligentes, conectadas y de una eficiencia única en el mercado. En este sentido, la compañía presenta la nueva gama de lavavajillas I-Pro Shine Series 6, diseñados para limpiar en profundidad todos los elementos de la vajilla y proporcionarles un brillo inigualable. Los nuevos modelos de esta gama hacen de la innovación su principal rasgo distintivo. De este modo, la nueva gama de lavavajillas de la compañía eleva la experiencia del usuario gracias a la combinación de tecnologías avanzadas, como la incorporada en el motor *Inverter* sin escobillas, y la innovadora

ingeniería desarrollada para lograr su clase energética A, la mejor eficiencia energética del mercado. Como resultado, la gama I-Pro Shine Series 6 asegura un ahorro tangible en el consumo de energía y contribuye a respetar el medioambiente.

Máximo rendimiento y precisión

Por otro lado, para proporcionar hasta un 60% más de rendimiento en la limpieza*, la nueva gama I-Pro Shine Series 6 integra el brazo aspersor *H-Spray Arm* en la parte inferior de la cuba para proyectar una doble trayectoria de flujo de agua y alcanzar una efectividad superior en la eliminación de la

suciedad, incluso con los programas más rápidos.

Al mismo tiempo, con la innovadora tecnología *Cutlery Shine Plus*[®] patentada por Haier, los usuarios podrán disfrutar de una precisión absoluta gracias a las cinco boquillas giratorias mecánicas que, junto con un brazo aspersor adicional, lanzan la cantidad de agua necesaria con la precisión y presión adecuadas directamente sobre los cubiertos. Respecto al rendimiento en el secado, la nueva gama I-Pro Shine Series 6 de Haier marca una diferencia aún mayor. Los nuevos lavavajillas están preparados para mejorar la fase de secado gracias a su nuevo circuito cerrado de aire caliente. Concretamente, la tecnología *Ultra Dry*[®] ha sido especialmente concebida para los artículos de plástico o de superficie lisa, que se consideran los más difíciles de secar, para mejorar las prestaciones y los resultados del secado en cualquier tipo de plato o utensilio.

A medida de cada usuario

Estas últimas innovaciones de Haier son capaces de convertir la rutina en algo mucho más cómodo y dinámico gracias a la personalización ofrecida con la aplicación hOn. Gracias a la plataforma multimarca del grupo, los usuarios podrán experimentar una experiencia de lavado adaptada a sus

necesidades a través de la inteligencia artificial y la conectividad.

Así, la función *Smart AI* es capaz de configurar la duración y la temperatura de cada lavado automáticamente, en función del tamaño de la carga y el tipo de suciedad incrustada en la vajilla. Asimismo, con la función inteligente *Washing Lens* de la aplicación hOn, los usuarios podrán disponer de las mejores recomendaciones para un lavado personalizado con consejos de uso. Este conjunto de innovaciones tecnológicas y la conectividad con hOn hacen de la nueva gama I-Pro Shine Series 6 de Haier el nuevo paradigma en la limpieza de los elementos de la cocina y completan el ecosistema de cocina conectada a través de hOn.

Con todo, la nueva gama está disponible en configuraciones de encastre y *Free-Standing*, así como en tres tamaños diferentes. Además del modelo Standard, de 60 centímetros de ancho, también existe el modelo cómodo Tall, perfecto para encimeras de cocina más altas, y el compacto Slim, de solo 45cm, pensado para espacios más reducidos. A su vez, I-Pro Shine tiene la cubeta de tamaño estándar más espaciosa del mercado con un 10% más de volumen interno, por lo que el usuario dispondrá del espacio adecuado para limpiar a la perfección toda la vajilla.

*Disponibile solo en algunos modelos. ▶

Los nuevos lavavajillas están preparados para mejorar la fase de secado gracias a su nuevo circuito cerrado de aire caliente

