

CATALOGUE
AVRIL 2026

DIHR
we mean clean



LAVE-VAISSELLE À COMPTOIR		
CS	Lave-verres et lave vaisselle robustes et essentiels	2
GS	Lave-verres et lave-vaisselle avec porte en double paroi	10
DS	Lave-verres et lave-vaisselle double paroi	20
ELECTRON	Lave-vaisselle double paroi électroniques high-tech	28
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS	Lave-bouteilles double paroi high-tech	38
OPTIMA	Lave-vaisselle connectés et technologie à eau propre	48
LAVE-VAISSELLE À CAPOT		
HT 10	Lave-vaisselle à capot robustes et essentiels	58
HT 11	Lave-vaisselle à capot simple paroi	66
HT 11 I	Lave-vaisselle à capot isolé	74
HT 12 ELECTRON	Lave-vaisselle à capot de dernière génération	82
HT 12 MAXXI PLUS H+	Lave-vaisselle multifonction à capot	92
HT 14 OPTIMA	Lave-vaisselle à capot connectés et technologie à eau propre	102
LAVE-VAISSELLE STOCK & WASH		
TWIN STAR	Lave-vaisselle Stock & Wash	112
LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE		
RX COMPACT	Lave-vaisselle compacts à avancement automatique et simple rinçage	120
RX EVO	Lave-vaisselle à avancement automatique avec double rinçage	128
RX PRO	Lave-vaisselle à avancement automatique avec double rinçage renforcé	138
RX OPTIMA	Lave-vaisselle à avancement automatique avec triple rinçage renforcé 3R+	150
LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR		
QX PRO	Lave-vaisselle à convoyeur avec double rinçage renforcé	162
QX OPTIMA	Lave-vaisselle à convoyeur avec triple rinçage renforcé 3R+	178
LAVE-PLATEAUX À TUNNEL ET SYSTÈMES DE TRANSPORT		
TX	Lave-plateaux à tunnel avec séchage	194
TS	Systèmes de transport	198
LAVE-OBJETS		
LP	Lave-objets	200
HYDROPOWER	Lave-objets combinée à haute pression pour plateaux, plaques et vaisselle	216
LAVE-BATTERIE À GRANULES		
GRANULES	Lave-batterie à granules	226
LAVE-CAGETTES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE		
VX - VX PRO	Lave-cagettes à avancement automatique	232
LAVE-CAGETTES À CONVOYEUR		
LX - LX-HD	Lave-cagettes à convoyeur	242
PANIER INCLUS - CONDITIONS		
	Dotation paniers de série - Conditions	256 - 257
SERVICES		
SERVICE APRES-VENTE	Portail du Service Après-Vente	258



Vous nous l'avez demandé, nous vous avons écouté!
Nous sommes ravis de vous présenter notre toute nouvelle gamme CS. Ces lave-verres et lave-vaisselle robustes et essentiels ont tout simplement du sens. Rien n'est superflu: une solide structure en

acier inoxydable avec porte en double paroi, cuve inclinée, bras innovants et légers, températures contrôlées et, seulement si nécessaire, doseur de détergent et pompe de vidange. Laver, rincer, redémarrer. C'est vraiment aussi simple que ça!

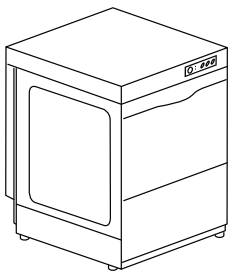



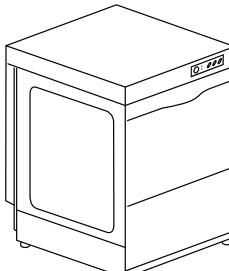




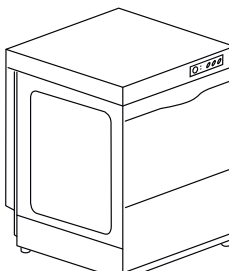






VERSION ÉLECTRONIQUE

Le panneau de commande intuitif à LED des modèles CS L affichera si les températures correctes de la cuve et du surchauffeur ont été atteintes. Vous pouvez choisir parmi 3 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine au type de vaisselle à nettoyer.

CARACTÉRISTIQUES

- Solide structure en acier inox AISI 304
- Porte en double paroi pour isolation phonique et thermique et système anti-choc
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Toit antiégouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- 1 cycle de lavage sur les versions électromécaniques
- 3 cycles de lavage sur les versions électroniques
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (CS 50 / CS 50 L)
- Tourniquets en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau hydrique
- Gicleurs amovibles pour simplifier les opérations de nettoyage de fin de journée
- Clapet de non-retour
- Système thermostop: le rinçage se déclenche seulement quand le surchauffeur atteint 85 °C
- Doseur de produit de rinçage de série
- Lave-verres disponible avec panier rond (CS 35 / CS 40)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles électroniques

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
CS 35 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,59 kW</p>	<p> 195 H</p> <p> 350x350</p>	<p>400x495x585 H 28 kg</p>	CS 35
CS 40 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,59 kW 2,65 kW (LS)</p>	<p> 305 H</p> <p> Ø 295 (LS)</p> <p> 400x400</p>	<p>450x535x700 H 37 kg</p>	CS 40 CS 40 LS
CS 50 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p> 320 H</p> <p> Ø 345</p> <p> 500x500</p>	<p>590x600x850 H 57 kg</p>	CS 50

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
CS 35 L 3 PROGRAMMES					
	PANIERS INCLUS 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW	 195 H 350x350	400x495x595 H 28 kg	CS 35 L
CS 40 L 3 PROGRAMMES					
	PANIERS INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW 2,65 kW (LS)	 305 H Ø 295 (LS) 400x400	450x535x710 H 37 kg	CS 40 L CS 40 LS L
CS 50 L 3 PROGRAMMES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 320 H Ø 345 500x500	590x600x850 H 57 kg	CS 50 L

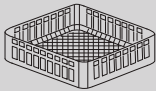

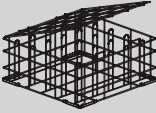

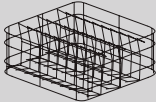
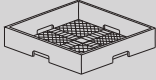
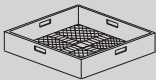
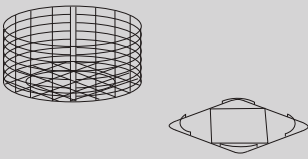
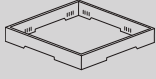
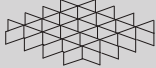
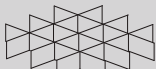
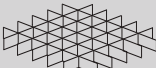
OPTIONS

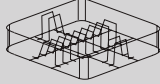
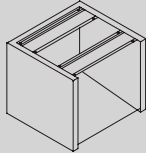

	PS	DDE	DB	CR	TS	
Modèle	220-240 V 50 Hz	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Panier rond	Système thermostop
CS 35	●	€	€	●	€	●
CS 40	●	€	€	●	€	●
CS 40 LS	●	€	€	●	€	●
CS 50	●	€	€	●	----	●
CS 35 L	●	€	€	●	€	●
CS 40 L	●	€	€	●	€	●
CS 40 LS L	●	€	€	●	€	●
CS 50 L	●	€	€	●	----	●

- LS** Lavage supérieur
L Électronique à LED
 ● De série
 ---- Non disponible

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe).

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		350x350x110 H	10730	
			400x400x135 H	C 121	
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À VERRES INCLINE		Ø 90 max	400x400x185 H	C 123
			Ø 120 max	400x400x160 H	C 79
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 360x160 H	C 144	
		Panier	Ø 390x170 H	C 145	
	SUPPORT PANIER ROND	Support	350x350	C 141	
		Support	400x400	C 143	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	12 assiettes	400x400x120 H	C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500 Modèles à comptoir	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	1200x700x850 H	A 20 *	
	ADOUUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	

* Cage en bois +2% minimum + €
 Dimensions spéciales sur demande
 Tables représentées en version droite-gauche

New



Lave-verres et lave-vaisselle gamme GS, idéales pour satisfaire les besoins des bistros, pubs, restaurants et hôtels. Ces machines à ouverture frontale, avec leur design attractif et grâce au renouvelé panneau commande électromécanique, permettent une grande productivité en garantissant les meilleures performances à un prix accessible. Plusieurs options comme adoucisseur, doseur détergent et pompe de

vidange permettent de personnaliser la machine selon les exigences de l'utilisateur. Forts de ces atouts, nous sommes fiers de vous présenter GS 50 N. Ce nouveau modèle se distingue par sa hauteur réduite par rapport à la version standard tout en conservant inchangées les autres caractéristiques qui ont fait le succès de sa « sœur » au fil des ans.

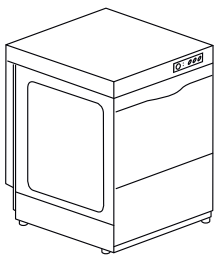



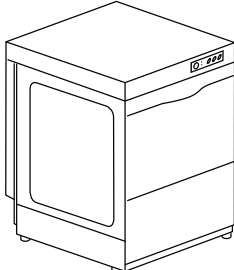




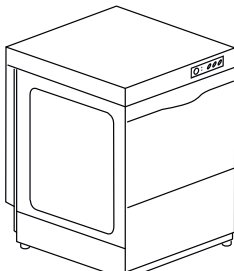






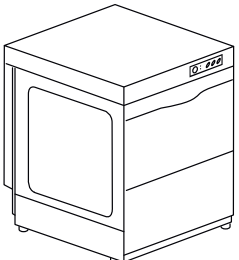



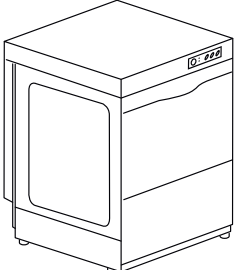



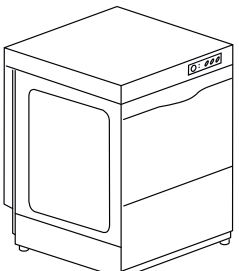



VERSION ÉLECTRONIQUE

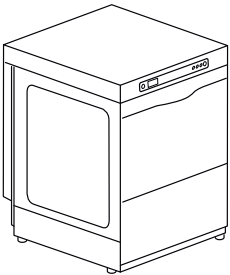



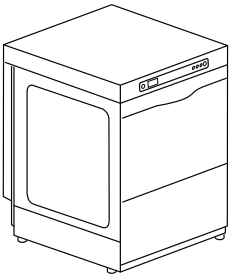



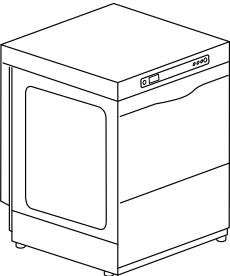



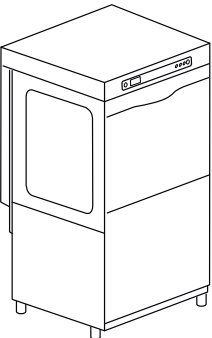



Un panneau de commande électronique est disponible sur les modèles GS T. Les machines seront dotées d'un nouvel affichage LED qui permettra la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Avec la possibilité de pouvoir désormais choisir entre 4 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine à la vaisselle à traiter. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

CARACTÉRISTIQUES

- Solide structure en acier inox AISI 304
- Porte en double paroi pour isolation phonique et thermique
- Porte en double paroi avec système anti-choc
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Toit antiégouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- Tourniquets en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau hydrique
- Gicleurs amovibles pour simplifier les opérations de nettoyage de fin de journée
- Clapet de non-retour
- Doseur de produit de rinçage de série (sur demande version péristaltique)
- Système thermostop: le rinçage se déclenche seulement quand le surchauffeur atteint 85 °C
- Composants certifiés CE
- Version électronique avec 4 cycles de lavage préconfigurés
- Adoucisseur intégré recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f
- Lave-verres disponible avec panier rond (GS 35 / GS 37 / GS 40)
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (tous les modèles GS 50 et GS 85 T)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles TOUCH
- Pompe Soft Start sur les versions TOUCH
- Filtre de surface additionnel (tous les modèles GS 50 et GS 85 T)

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GS 35 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,6 kW</p>	<p> 195 H</p> <p> 350x350</p>	<p>400x495x585 H 28 kg</p>	<p>GS 35</p> <p>GS 35 D</p>
GS 37 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X C10 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,6 kW 2,8 kW (LS)</p>	<p> 275 H</p> <p> Ø 280 LS</p> <p> 370x370</p>	<p>420x490x650 H 30 kg</p>	<p>GS 37</p> <p>GS 37 D</p> <p>GS 37 LS</p> <p>GS 37 LS D</p>
GS 40 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p> 305 H</p> <p> Ø 295 LS</p> <p> 400x400</p>	<p>450x535x700 H 37 kg</p>	<p>GS 40</p> <p>GS 40 D</p> <p>GS 40 LS</p> <p>GS 40 LS D</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GS 50 N HAUTEUR ABAISSÉE				
 <p>NEW</p> <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW</p>	<p>320 H</p>  <p>500x500</p> 	<p>590x600x820 H 56 kg</p>	<p>GS 50 N</p> <p>Filtres de surface</p>
GS 50 ECO 15 AMP MONOPHASÉ - 1 PROGRAMME				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,5 kW</p>	<p>320 H</p>  <p>500x500</p> 	<p>590x600x850 H 57 kg</p>	<p>GS 50 ECO</p> <p>Filtres de surface</p>
GS 50 2 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW</p>	<p>320 H</p>  <p>500x500</p> 	<p>590x600x850 H 57 kg</p>	<p>GS 50</p> <p>GS 50 D</p> <p>Filtres de surface</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GS 40 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 305 H  Ø 295 LS  400x400	450x535x700 H 37 kg	GS 40 T GS 40 T DA GS 40 T LS GS 40 T LS DA
GS 50 NT HAUTEUR ABAISSÉE				
 <p><i>New</i> PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x820 H 56 kg	GS 50 NT Filtres de surface
GS 50 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	GS 50 T GS 50 T DA Filtres de surface
GS 85 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	 355 H  Ø 380  500x500	590x600x1290 H 69 kg	GS 85 T GS 85 T DA Filtres de surface

OPTIONS

Modèle				XP	PS	DDE	ST	DB		
	220-250 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-250 V 3 50 Hz	60 Hz	Timer électronique	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent	Soft start	Doseur produit rinçage
GS 35	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
GS 35 D	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
GS 37	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
GS 37 D	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
GS 37 LS	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
GS 37 LS D	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
GS 40	●	----	----	€	●	€	€	€	----	●
GS 40 D	●	----	----	€	●	€	€	€ **	----	●
GS 40 LS	●	----	----	€	●	€	€	€	----	●
GS 40 LS D	●	----	----	€	●	€	€	€ **	----	●
GS 50 N	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
GS 50 ECO	●	----	----	€	●	----	€	€	----	●
GS 50	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
GS 50 D	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
GS 40 T	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●
GS 40 T DA	●	----	----	€	●	----	€	€ **	●	●
GS 40 T LS	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●
GS 40 T LS DA	●	----	----	€	●	----	€	€ **	●	●
GS 50 N T	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
GS 50 T	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
GS 50 T DA	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
GS 85 T	€	●	□	€	●	----	€	€	●	●
GS 85 T DA	€	●	□	€	●	----	€	€	●	●

D Adoucisseur intégré**DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique**LS** Lavage supérieur**T** Électronique à LED (Soft Touch)

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

** Par souci d'espace, veuillez choisir entre DBE ou DDE.

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. GS 50 avec voltage standard.
Pour les autres voltages, veuillez demander la disponibilité

	DBE	FS	PS+FS	CR	PS+DDE +FS	TS	BT	WRAS	PAP	DF
Modèle	Dos. produit de rinçage	Rinçage eau froide	PS + FS	Panier rond	PS + DDE + FS	Système Thermostop	Break tank	WRAS	Surpres- seur	Filtres de surface
GS 35	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 35 D	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
GS 37	€ **	€		€	€	●	----	----	----	----
GS 37 D	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
GS 37 LS	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 37 LS D	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
GS 40	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 40 D	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
GS 40 LS	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 40 LS D	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
GS 50 N	€	€	€	----	€	●	----	€	----	€
GS 50 ECO	€	----	----	----	----	●	----	----	----	€
GS 50*	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
GS 50 D	€	€	----	----	----	●	----	----	----	€
GS 40 T	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 40 T DA	€ **	€	€	€	----	●	----	----	----	----
GS 40 T LS	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 40 T LS DA	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
GS 50 N T	€	€	€	----	€	●	----	€	----	€
GS 50 T	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
GS 50 T DA	€	€	€	----	€	●	----	----	----	€
GS 85 T	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
GS 85 T DA	€	€	----	----	----	●	----	----	€	€

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

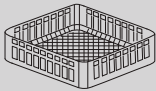

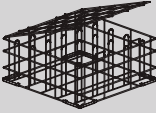

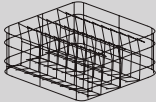
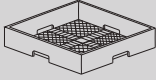
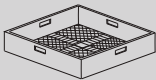
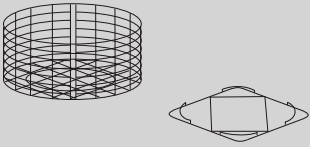
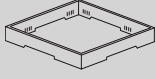
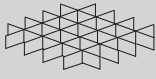
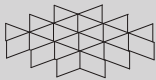
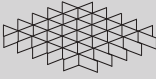
BT - WRAS Surpresseur inclus

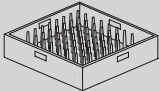
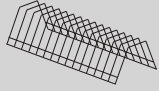
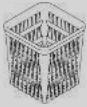
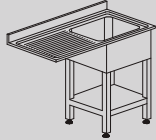

220-250 V 50 HZ Pour GS 50 résistance surchauffeur maximum 4500 W

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À VERRES		350x350x110 H	10730
			400x400x135 H	C 121
			370x370x130 H	C 10
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 85 max	370x370x210 H	C 39
		Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max	400x400x185 H	C 123
		Ø 120 max	400x400x160 H	C 79
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 360x160 H	C 144
		Panier	Ø 390x170 H	C 145
	SUPPORT PANIER ROND	Support	350x350	C 141
		Support	370x370	C 142
		Support	400x400	C 143
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114

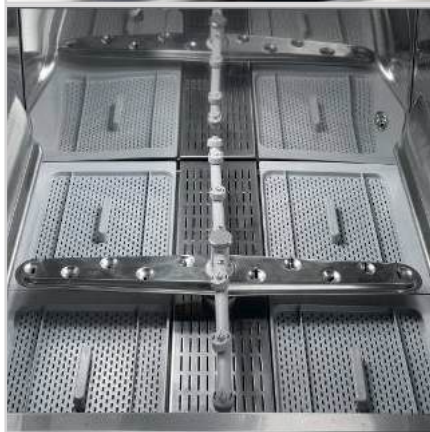
	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	10 assiettes	370x370x100 H	C 03	
		12 assiettes	400x400x120 H	C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500 Modèles à comptoir	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	1200x700x850 H	A 20 *	
	ADOUUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche



La gamme DS de lave-vaisselle à comptoir à double paroi est conçue pour garantir fiabilité, fonctionnement silencieux et hygiène maximale, même dans les environnements professionnels les plus exigeants. Disponibles en versions électronique et électromécanique, ces machines offrent également diverses options et configurations pour s'adapter à

vos besoins. Cette gamme complète s'enrichit d'un nouveau modèle Thermolabel, conçu pour garantir efficacité et résultats de lavage toujours excellents. C'est le choix idéal pour les cuisines professionnelles qui exigent des performances constantes et sans compromis.



VERSION ÉLECTRONIQUE

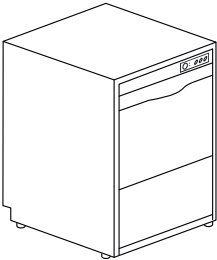



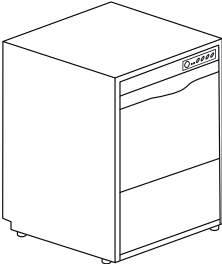



Un nouveau panneau de commande électronique est maintenant disponible sur les modèles DS T. Les machines seront dotées d'un nouvel affichage LED qui permettra la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Avec la possibilité de pouvoir désormais choisir entre 4 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine à la vaisselle à traiter. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

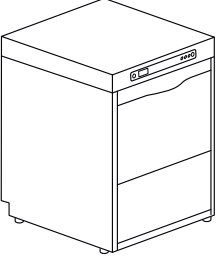



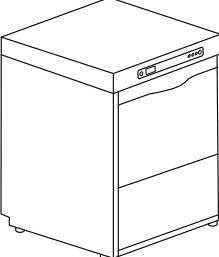



THERMOLABEL

Quand l'hygiène doit être prouvée, les promesses ne suffisent pas: des résultats documentés sont indispensables. Le DS 50 TT répond aux exigences du test Thermolabel, confirmant l'efficacité réelle du cycle de lavage en matière de désinfection. Le système de test Thermolabel garantit une température de 71°C atteinte et maintenue à la surface des assiettes, offrant ainsi d'excellents résultats d'hygiène et une conformité garantie aux normes HACCP. Puissant, fiable et conçu pour les environnements exigeants, il est le choix idéal pour les cuisines professionnelles des groupes hôteliers, du catering aérien et de la restauration commerciale et collective qui ne peuvent se permettre de s'arrêter.

CARACTÉRISTIQUES

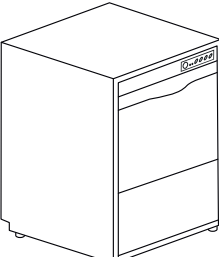



- Structure en double paroi en acier inox AISI 304
- Supports paniers emboutis
- Lavage supérieur présent même sur les lave-verres (DS 40, DS 40 T)
- Micro sécurité porte en cas d'ouverture accidentelle
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage.
- Toit anti-égouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine.
- Bras de lavage et de rinçage légers en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau
- Lavage supérieur standard.
- Bras de lavage en acier inox (DS 50 , DS 50 T)
- Gicleurs amovibles pour simplifier les opérations de nettoyage de fin de journée
- Clapet de non-retour
- Doseur de produit de rinçage (sur demande version péristaltique)
- Système thermostop: le rinçage se déclenche seulement quand le surchauffeur atteint les 85 °C
- Composants certifiés CE
- Version électronique avec 4 cycles de lavage fixes
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Disponible avec panier rond (lave-verres)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles TOUCH
- Pompe Soft Start sur les versions TOUCH
- Filtre de surface additionnel (sur demande pour DS 50, DS 50 T, DS 50 TT)

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DS 40 LAVAGE SUPÉRIEUR - 1 PROGRAMME				
	 <p>305 H</p>  <p>Ø 295</p>  <p>400x400</p>	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p>460x545x715 H 38 kg</p>	<p>DS 40</p> <p>DS 40 D</p>
DS 50 2 PROGRAMMES				
	 <p>310 H</p>  <p>Ø 325</p>  <p>500x500</p>	<p>400 V 3N~ 50 Hz 5,2 kW</p>	<p>595x610x845 H 61 kg</p>	<p>DS 50</p> <p>DS 50 D</p> <p>Filtres de surface</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DS 40 T LAVAGE SUPÉRIEUR - ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	305 H   Ø 295  400x400	460x545x715 H 38 kg DS 40 T DS 40 T DA
DS 50 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	310 H   Ø 325  500x500	595x610x845 H 61 kg DS 50 T DS 50 T DA Filtres de surface

DS 50 TT


 LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE
DOUBLE PAROI THERMOLABEL


Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DS 50 TT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	310 H   Ø 325  500x500	595x610x845 H 61 kg DS 50 TT DS 50 TT DA Filtres de surface

OPTIONS

	XP	PS	DDE	DB	ST	DF					
Modèle	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Timer électronique	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Soft start	Filtres de surface
DS 40	●	----	----	€	●	----	€	€	●	----	----
DS 40 D	●	----	----	€	●	----	€	€ **	●	----	----
DS 50	□	●	□	€	●	€	€	€	●	----	€
DS 50 D	□	●	□	€	●	€	€	€	●	----	€
DS 40 T	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●	----
DS 40 T DA	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●	----
DS 50 T	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
DS 50 T DA	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
DS 50 TT 	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
DS 50 TT DA 	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€

D Adoucisseur intégré

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

 **THERMOLABEL:** Machine conforme aux exigences du test Thermolabel, attestant de l'efficacité de désinfection du cycle de lavage. Le système Thermolabel garantit le maintien d'une température de 71°C à la surface de la vaisselle, assurant ainsi une hygiène optimale et la conformité aux normes HACCP.

T Électronique à LED (Soft Touch)

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

** Par souci d'espace, veuillez choisir entre DBE ou DDE.

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. DS 50 avec voltage standard.
Pour les autres voltages, veuillez demander la disponibilité

	DBE	CR	FS	PS+FS	PS+DDE +FS	TS	BT	WRAS	PAP
Modèle	Dos. produit de rinçage	Panier rond	Rinçage eau froide	PS + FS	PS + DDE + FS	Système Thermostop	Break tank	WRAS	Surpres- seur
DS 40	€	€	€	€	€	●	----	----	----
DS 40 D	€ **	€	----	----	----	●	----	----	----
DS 50	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DS 50 D	€	----	----	----	----	●	----	----	€
DS 40 T	€	€	€	€	€	●	----	----	----
DS 40 T DA	€	€	€	€	€	●	----	----	----
DS 50 T	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DS 50 T DA	€	----	€	€	€	●	----	----	----
DS 50 TT 🌡️✔️	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DS 50 TT DA 🌡️✔️	€	----	€	€	€	●	----	----	----

SOFT START

Pompe de lavage à démarrage progressif

BT - WRAS

Surpresseur inclus

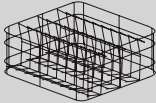
220-240 V 50 HZ

Pour DS 50 résistance surchauffeur maximum 4500 W

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À VERRES		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	10730 C 121 C 10
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 85 max Ø 100 max	370x370x210 H 500x500x200 H	C 39 C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 🌱
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier Support	Ø 390x170 H 400x400	C 145 C 143
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114


	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	10 assiettes	370x370x100 H	C 03	
		12 assiettes	400x400x120 H	C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	1200x700x850 H	A 20 *	
	ADOUUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche



Les lave-vaisselle DIHR de dernière génération sans compromis. Ces machines sont fabriquées en double paroi, entièrement embouties, et se distinguent par leur silence et leur fiabilité. En plus de nos modèles électroniques avec quatre cycles programmables, nous avons développé les modèles PLUS avec rinçage garanti à température et pression constantes et

deux programmes Hygiène+ avec des spécifications techniques plus strictes (ELECTRON 500). Grâce à ces derniers développements technologiques, les machines PLUS, encore plus résistantes, favorisent l'élimination presque totale de la charge bactérienne. La personnalisation de nos modèles par les utilisateurs n'a jamais été aussi facile!

A₀=30
HYGIENE + 

SYSTÈME HYGIENE+

Grâce à des longs cycles et des températures élevées, les modèles H+ garantissent des niveaux d'hygiène supérieurs, essentiels aujourd'hui plus que jamais pour notre santé. Elaborés et conçus selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles HYGIENE + prévoient 2 cycles spéciaux conforme au A₀=30 de l'échelle de thermo-désinfection, prévu par la norme EN ISO 15883-1; un cycle court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes qui garantissent des hauts niveaux d'hygiène.



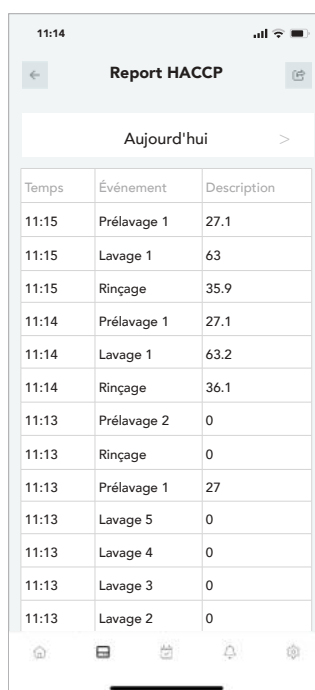
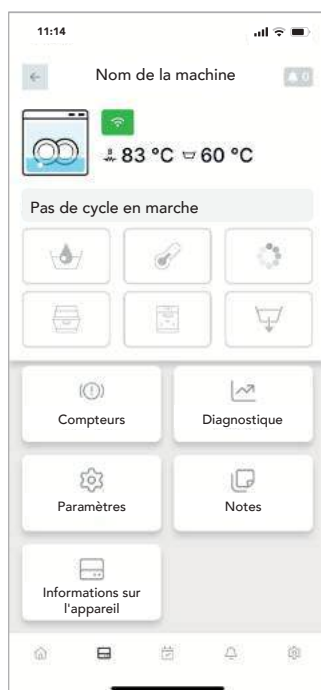
CARACTÉRISTIQUES

- Machine en double paroi AISI 304 et porte en double paroi isolée
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et en deux phases et démarrage START programmable à sa fermeture
- Cuve emboutie et inclinée
- Supports panier emboutis
- Toit antiégouttement
- Système de filtration à maille serrée en acier inox
- Bras de lavage en acier inox avec gicleurs inobstruables et bras de lavage légers en matériel composite
- Adapté pour plateaux Gastronorm 1/1
- Panneau de contrôle électronique intuitif avec visualisation des températures de lavage et rinçage
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Modèles multivoltage
- Cycles de lavage programmables
- Version HYGIENE+: 2 cycles spéciaux additionnels conformes à A₀ =30 définie par la norme EN ISO 15883-1
- Cycle d'autonettoyage
- Doseur de détergent péristaltique et doseur de produit de rinçage inclus (doseur de produit de rinçage péristaltique inclus sur les versions PLUS)
- Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande (doseur de détergent uniquement pour les modèles non PLUS)
- Système PLUS pour une majeure sécurité de rinçage (modèles PLUS)
- OPTIMAL RINSE (technologie de rinçage optimisé): consommation en eau parmi les taux les plus faibles du marché, réduction conséquente des consommations en électricité et en produits chimiques
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (modèles PLUS)
- Clapet de non-retour (disponible DVGW ou WRAS)
- Pompe Soft Start
- Isolation thermique du surchauffeur
- Option adoucisseur automatique incorporé
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Rinçage à l'eau froide (sur demande)
- Connexion osmoseur externe sur demande (modèles Plus)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

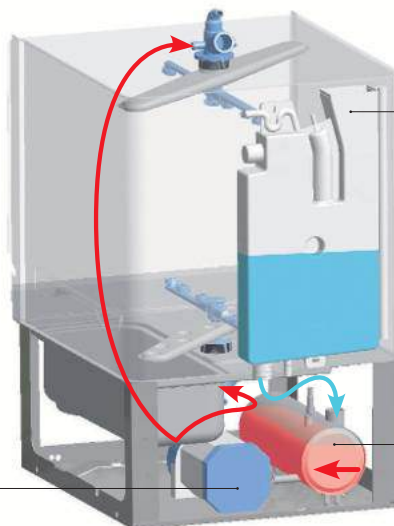


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

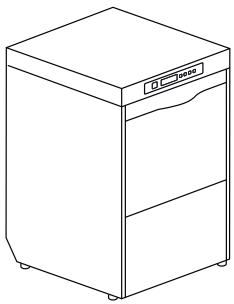
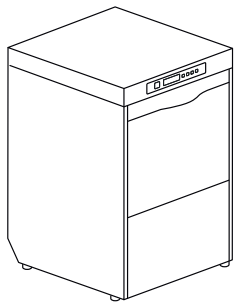
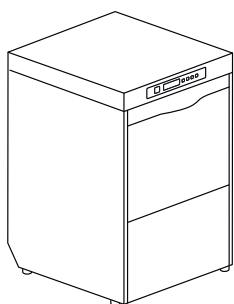
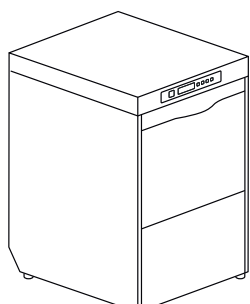
L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

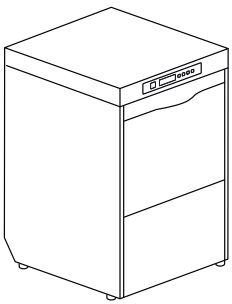



ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

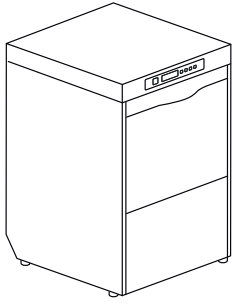




Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



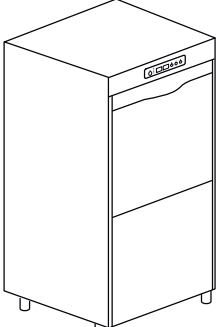



Récupérateur Thermique

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
ELECTRON 400 ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>Multivoltage</p> <p>standard 230 V 50 Hz 3,05 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 3 50 Hz 4,45 kW</p> <p>--</p> <p>400 V 3N 50 Hz 4,45 kW</p>	<p>310 H</p> <p>ø 310</p> <p>400x400</p>	<p>460x550x780 H 45 kg</p>	ELECTRON 400
				<p>PANIERS INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>
ELECTRON 500 ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>Multivoltage</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 3 50 Hz 5,15 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 50 Hz 5,15 kW</p>	<p>325 H</p> <p>ø 340</p> <p>500x500</p>	<p>600x610x850 H 63,5 kg</p> <p>GN 1/1 530x325x25 H</p>	ELECTRON 500
				<p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>
ELECTRON 500 H+ ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>Multivoltage</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 3 50 Hz 5,15 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 50 Hz 5,15 kW</p>	<p>325 H</p> <p>ø 340</p> <p>500x500</p>	<p>600x610x850 H 63,5 kg</p> <p>GN 1/1 530x325x25 H</p>	ELECTRON 500 H+
				<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>
ELECTRON 600 ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>Multivoltage</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz 6,7 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 3 50 Hz 6,7 kW</p> <p>--</p> <p>230 V 50 Hz 6,7 kW</p>	<p>400 H</p> <p>ø 400</p> <p>500x500</p>	<p>600x680x850 H 68 kg</p> <p>600x400x25 H</p> <p>GN 1/1 530x325x25 H</p>	ELECTRON 600
				<p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>
				Filtres de surface

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
ELECTRON 400 PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>	Multivoltage	 310 H	460x550x780 H 46,5 kg	ELECTRON 400 PLUS
	standard			 ø 310
	230 V 50 Hz 3,25 kW	 400x400		
	230 V 3 50 Hz 4,75 kW			ELECTRON 400 HR PLUS DA
400 V 3N 50 Hz 4,75 kW	HR: Alimentation eau froide			

ELECTRON 500 PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>A₀=30 HYGIENE+</p> <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage	 325 H	600x610x850 H 65 kg	ELECTRON 500 PLUS H+
	standard			 ø 340
	400 V 3N 50 Hz 5,15 kW	 500x500		
	230 V 3 50 Hz 5,15 kW			
230 V 50 Hz 5,15 kW	HR: Alimentation eau froide			
			 530x325x25 H	

* Kit Bottlewasher

ELECTRON 1000 PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
IMPROVED					
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage	 440 H	600x700x1380 H 87 kg	ELECTRON 1000 PLUS	
	standard				 ø 450
	400 V 3N 50 Hz 10,12 kW	 500x500			
	230 V 3 50 Hz 10,12 kW				
230 V 50 Hz 10,12 kW					

A₀=30 Programmes spécifiques qui suivent l'échelle de thermo-désinfection de A₀ = 30 conformément à la norme EN ISO 15883-1. Les modèles HYGIENE+ comprennent 2 cycles spéciaux, un court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes, garantissant le respect de niveaux d'hygiène élevés grâce à des températures élevées et des cycles longs

PLUS Rinçage à température, pression et consommation constante

X Avec panier spécial à commander

HR Récupérateur thermique

* Kit pour la version Bottlewasher (contacter la fabricant pour vérifier la compatibilité selon le modèle).

OPTIONS

Modèle	220-240V 50 Hz		380-415V 3N 50 Hz		220-240V 3 50 Hz		380-415V 3 50 Hz		440V 3 60 Hz		60 Hz	RO Connexion osmoseur	XP Puissance sup	PS Pompe vidange	DDE Doseur détergent	DB Doseur produit rinçage	DBE Dos. produit de rinçage
	●	M	●	M	€	€	€	€									
ELECTRON 400	●	M	M	----	----	€	----	€	----	€	€	----	□	€	●	●	€
ELECTRON 400 DA	●	M	M	----	----	€	----	€	----	€	€	----	□	€	●	●	€
ELECTRON 500	M	●	M	€	€	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	●	€
ELECTRON 500 DA	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	●	€
ELECTRON 500 H+	M	●	M	€	€	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	●	€
ELECTRON 500 DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	●	€
ELECTRON 600	□	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	----	€	●	●	€
ELECTRON 600 DA	□	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	----	€	●	●	€
ELECTRON 400 PLUS	●	M	M	----	----	€	----	€	€	€	€	□	□	€	●	----	●
ELECTRON 400 PLUS DA	●	M	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	□	€	●	----	●
ELECTRON 400 HR PLUS	●	M	M	----	----	€	----	€	€	€	€	□	□	€	●	----	●
ELECTRON 400 HR PLUS DA	●	M	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	□	€	●	----	●
ELECTRON 500 PLUS H+	M	●	M	€	€	€	----	€	€	€	€	□	€	€	●	----	●
ELECTRON 500 PLUS DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	----	●
ELECTRON 500 HR PLUS H+	M	●	M	€	€	€	----	€	€	€	€	□	€	€	●	----	●
ELECTRON 500 HR PLUS DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	----	●
ELECTRON 1000 PLUS	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	€	----	€	€	●	----	●

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

M Multivoltage

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. Possible sur la ELECTRON 400 avec voltage standard. Pour les autres voltages, veuillez vérifier avec le fabricant.

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

Modèle	ST	FS	CR	PS+FS	TS	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT	DF
	Soft start	Rinçage eau froide	Panier rond	PS + FS	Système Thermostop	Connectivity (Haccp)	Break tank	WRAS	DVGW	Surpresseur	Sens. Présence Det. et Rinçage	Kit Filtres de Surface
ELECTRON 400	●	€	€	€	●	€	€	€	€	€	€	----
ELECTRON 400 DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	€	€	----
ELECTRON 500	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	----
ELECTRON 500 DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€	----
ELECTRON 500 H+	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	----
ELECTRON 500 DA H+	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€	----
ELECTRON 600	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	€
ELECTRON 600 DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	----	€	€
ELECTRON 400 PLUS	●	€	€	€	●	€	●	€	€	●	€	----
ELECTRON 400 PLUS DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€	----
ELECTRON 400 HR PLUS	●	----	€	----	●	€	●	----	----	●	€	----
ELECTRON 400 HR PLUS DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€	----
ELECTRON 500 PLUS H+	●	€	----	€	●	€	●	€	€	●	€	----
ELECTRON 500 PLUS DA H+	●	----	----	----	●	€	----	---	---	●	€	----
ELECTRON 500 HR PLUS H+	●	----	----	----	●	€	●	----	----	●	€	----
ELECTRON 500 HR PLUS DA H+	●	----	----	----	●	€	----	----	----	●	€	----
ELECTRON 1000 PLUS	●	----	----	----	●	€	●	€	€	●	€	----

380-415 V 3N 50 HZ Pour les modèles ELECTRON 400 "sur demande" prévoir la puissance supplémentaire
220-240 V 3 50 HZ

220 -240 V 50 HZ Pour les modèles ELECTRON 1000 PLUS résistance surchauffeur maximum 6000 W

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

BT - WRAS Surpresseur inclus

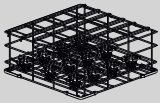
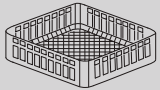
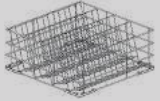
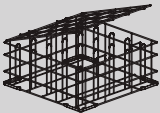

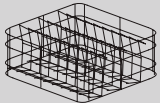
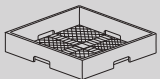
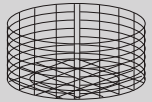

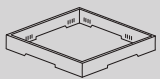
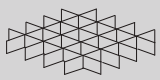
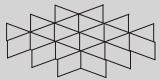
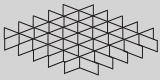
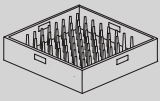
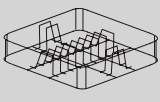
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

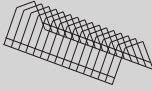
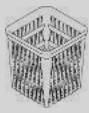
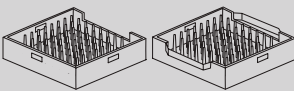
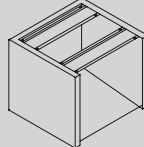
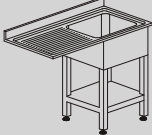
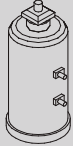

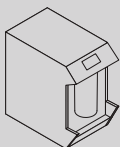
SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 70 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Tous les modèles: bras de lavage et de rinçage indépendants

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER LAVE-BOUQUEILLES	12 bouteilles ELECTRON 500 PLUS H+	500x500x205 H	C 140
	PANIER À VERRES		400x400x135 H	C 121
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 390x170 H	C 145
	SUPPORT PANIER ROND	Support	400x400	C 143
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER À ASSIETTES	12 assiettes	400x400x120 H	C 31

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	C 43 C 43/B	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	A 20 *	
	ADOUCCISEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUCCISEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	OS 240 +	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche

BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVE-BOUEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH



Les préoccupations environnementales font partie de notre quotidien. La vision de DIHR est de minimiser l'utilisation des ressources environnementales et les coûts d'exploitation de nos clients. Pour cela, nous avons conçu un lave-bouteilles doté des fonctionnalités haut de gamme du ELECTRON 500 PLUS. L'avantage concurrentiel du lave-bouteilles

DIHR sur le marché est qu'en plus de garantir un rinçage performant, la machine lave parfaitement l'intérieur et l'extérieur des bouteilles. Facilement transformable en lave-vaisselle ELECTRON PLUS, permet à tous les utilisateurs de s'engager en faveur d'un avenir durable.



CARACTÉRISTIQUES

- Facile à convertir en lave-vaisselle ou lave-vaisselle ELECTRON PLUS, avec les bras de lavage et rinçage fournis de série (pour la version lave-vaisselle, commandez le panier assiettes C40)
- Machine en double paroi AISI 304 et porte en double paroi isolée
- Cuve emboutie et inclinée
- Bras de lavage supérieurs en acier inox avec gicleurs inobstruables et bras de rinçage supérieurs légers en matériel composite
- Insert lave-bouteilles à la place des bras inférieurs et panier dédié
- Supports panier emboutis
- Toit antiégouttement
- Capacité 12 bouteilles grâce au panier dédié fourni en dotation: hauteur maximale 325 mm
- Possibilité de laver des récipients et bouteilles en polypropylène
- 4 cycles programmables
- Multivoltage
- Cycle d'autonettoyage
- Doseur de détergent péristaltique et doseur de produit de rinçage inclus
- Possibilité de réglage des produits lessiviels directement du panneau de commande
- Visualisation des températures de lavage et rinçage
- Système de filtration à maille serrée en acier inox
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide sur l'état de la machine
- Pompe Soft Start
- Isolation thermique du surchauffeur
- DA : adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et démarrage START programmable à sa fermeture
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Système PLUS pour une majeure sécurité de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide (versions PLUS)

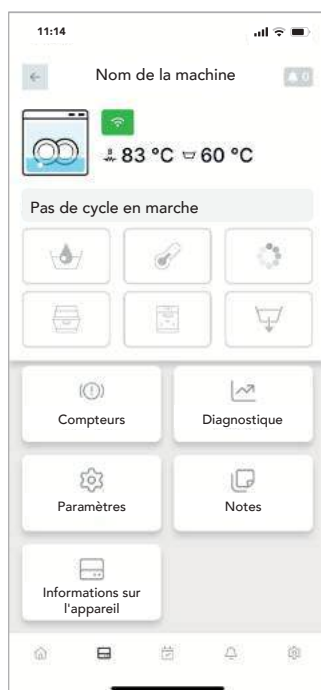
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVE-BOUEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Temps	Événement	Description
11:15	Prélavage 1	27.1
11:15	Lavage 1	63
11:15	Rinçage	35.9
11:14	Prélavage 1	27.1
11:14	Lavage 1	63.2
11:14	Rinçage	36.1
11:13	Prélavage 2	0
11:13	Rinçage	0
11:13	Prélavage 1	27
11:13	Lavage 5	0
11:13	Lavage 4	0
11:13	Lavage 3	0
11:13	Lavage 2	0



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

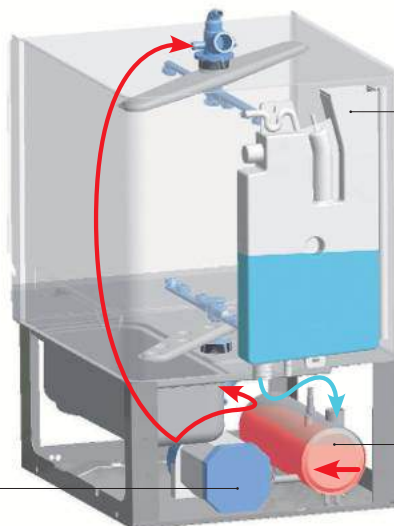


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

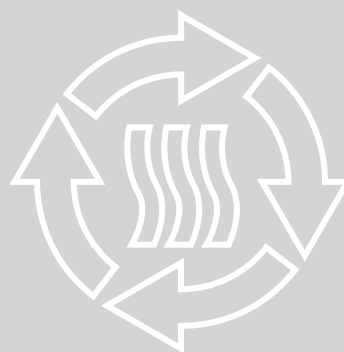
La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

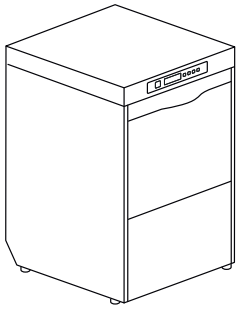

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



Récupérateur Thermique

BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVE-BOUTEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C140 1 X C44</p>	Multivoltage standard 400 V 3N 50 Hz 6,65 kW -- 230 V 3 50 Hz 6,65 kW -- 230 V 50 Hz 6,65 kW	 325 H Ø col bouteille 16<Ø<50 mm Ø max bouteille 113 mm	600x610x850 H 70 kg HRversion: 72 Kg	BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS DA BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS DA

BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVE-BOUTEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH

OPTIONS

Modèle	220-240V		380-415V		440V		60Hz	RO Connexion Osmoseur	PS Pompe vidange	DDE Doseur détergent	DBE Dos. produit de rinçage
	50 Hz	3N 50Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 60Hz	60Hz					
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS	M	●	M	€	€	€	□	€	●	●	
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS DA	M	●	M	----	----	€	----	€	●	●	
BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS	M	●	M	€	€	€	□	€	●	●	
BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS DA	M	●	M	----	----	€	----	€	●	●	

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

M Multivoltage

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

Modèle	ST	FS	PS+FS	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
	Soft start	Rinçage eau froide	PS + FS	Timer élect. + système thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	WRAS	DVGW	Surpres-seur	Sens. présence det. et rinçage
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS	●	€	€	●	€	●	€	€	●	€
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS DA	●	----	----	●	€	----	----	----	●	€
BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS	●	----	----	●	€	●	----	----	●	€
BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS DA	●	----	----	●	€	----	----	----	●	€

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

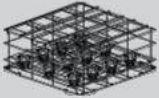
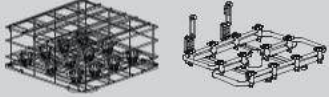
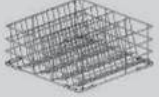


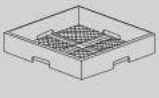

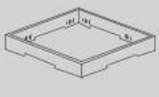


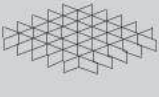

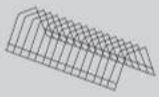

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

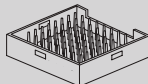
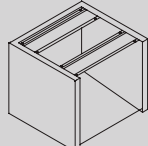
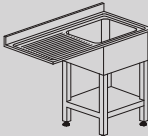
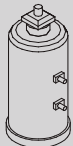

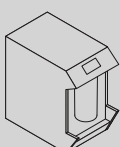
SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

ACCESSOIRES

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER LAVE-BOUTEILLES	12 bouteilles	500x500x205 H	C 140
	BOTTLE COMBI KIT	panier C 140 + support avec gicleurs		BOTTLE COMBI KIT
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	Ø 120x120 H	15060

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	C 43 C 43/B	
	SUPPORT	Support inox	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	1200x700x850 H	A 20 *	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	
	OSMOSEUR	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adou- cisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	OS 240 +	


* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche



Nous avons tout simplement allié les caractéristiques les plus élevées à la dernière technologie, tout en conservant un nom et des fonctionnalités éprouvées. OPTIMA est notre réponse aux nouvelles normes strictes en terme d'hygiène et de propreté imposées sur le marché mondial, tout en maintenant des coûts d'exploitation contenus grâce au système Optimal Rinse. Les cycles HYGIENE+ garantissent un travail en toute sécurité en conservant les niveaux d'assainissement les plus élevés. Une version compacte, avec une hauteur utile réduite, un cycle facilement personnalisable, un système de contrôle

et l'option Connectivity (Cloud) font de OPTIMA la gamme que vous attendiez. Une électronique intuitive et interactive vous guidera à travers les nouvelles fonctions de votre lave-vaisselle OPTIMA. Son système d'autodiagnostic signale toute anomalie et montre clairement les différentes étapes du cycle et l'état de votre machine. 8 cycles de lavage (10 pour la version HYGIENE+) et le changement de tension facile rendent ces machines incroyablement polyvalentes et rapides à installer.

A₀=60
HYGIENE +



SYSTEME PLUS

Nos modèles HYGIENE +, grâce à des températures élevées et des cycles longs, assurent le respect à des niveaux d'hygiène élevés, encore plus essentiels pour notre santé personnelle. La gamme HYGIENE + a été développée selon des normes et des paramètres stricts de désinfection thermique. Tous nos modèles HYGIENE + obtiennent le niveau A₀ 60 qui prévoit la réduction de micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne selon la norme EN ISO 15883-1. Deux cycles de lavage à hautes températures (de 180 et 630 secondes), atteignant jusqu'à 75°C pour le lavage et 90°C pour le rinçage, garantissent le respect complet des principes de désinfection.

CARACTÉRISTIQUES

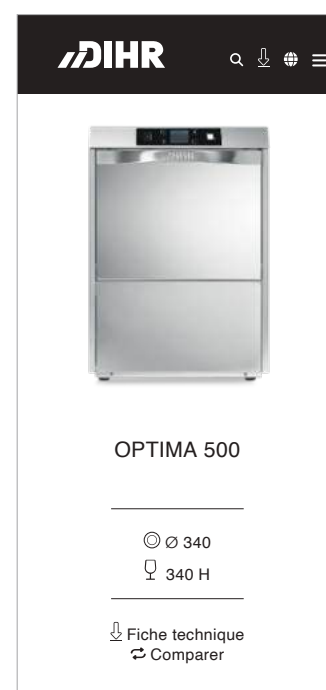
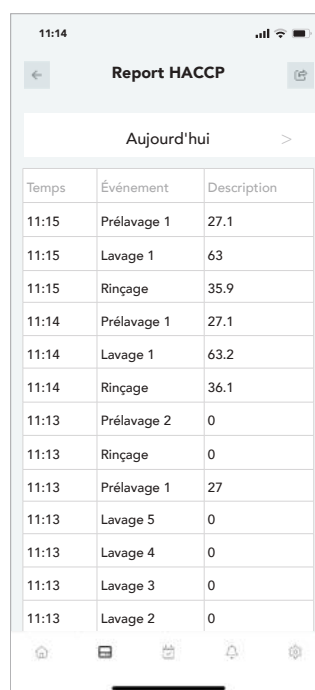
- OPTIMAL RINSE (technologie de rinçage optimisé): consommation en eau parmi les taux les plus faibles du marché, réduction conséquente des consommations en électricité et en produits chimiques
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et démarrage START programmable à sa fermeture
- Système de bras de lavage et de rinçage regroupés en acier inox avec gicleurs inobstruables
- Filtre innovant en acier inox améliorant la qualité de filtration de l'eau de lavage
- Vidange partielle de l'eau de lavage sale, juste avant le rinçage, pour éviter d'inutiles gaspillages de détergent et d'énergie
- Version standard: 8 cycles de lavage, 6 avec vidange partielle de l'eau de lavage et 2 avec vidange complète de l'eau de lavage avant le rinçage.
- Version HYGIENE+: 10 cycles de lavage: 6 avec vidange partielle de l'eau de lavage, 2 avec vidange complète de l'eau de lavage avant le rinçage et 2 programmes HYGIENE+
- Machine en double paroi et porte en double paroi isolée
- Panneau de commandes électronique avec écran TFT et bouton START avec touche sensitive multicolore pour une visualisation rapide
- Autodiagnostic et avis de panne sur deux niveaux différents, gérables par l'utilisateur ou par le service d'assistance selon la typologie du problème
- Changement du voltage directement sur la borne d'alimentation
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Doseurs péristaltiques de détergent et de produit de rinçage intégrés
- Possibilité de réglage des produits lessiviels directement du panneau de commande
- Pompe de vidange intégrée
- Système Thermostop avec dispositif Energy Saving
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe de lavage Soft Start qui offre une protection supplémentaire pour les objets les plus délicats
- Isolation thermique du surchauffeur
- Systèmes HACCP et contrôle à distance Connectivity - Cloud (sur demande)
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide



CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

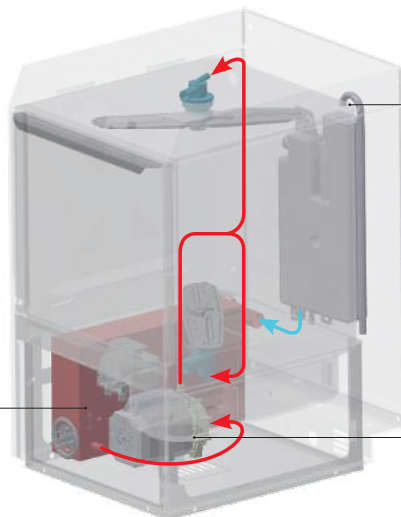
SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.



TEMPÉRATURE DE L'EAU DU SURCHAUFFEUR CONSTANTE (85 °C)



RINÇAGE AVEC PRESSION STABILISÉE



EAU PLUS PROPRE, MOINS DE GASPILLAGE

BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

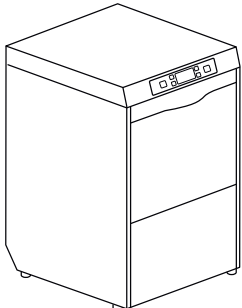



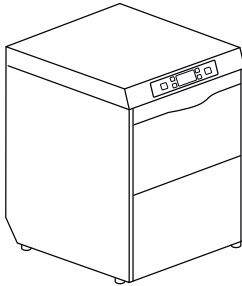



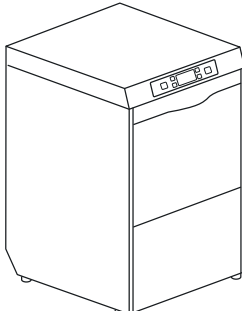




Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



Récupérateur Thermique

OPTIMA

LAVE-VAISSELLE CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
OPTIMA 400 ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	 <p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>	Multivoltage			OPTIMA 400
		standard	310 H		OPTIMA 400 DA
		230 V 3 50 Hz 3,25 kW	 Ø 310	460x550x780 H 47 kg	OPTIMA 400 HR
		230 V 3 50 Hz 4,75 kW	 400x400		OPTIMA 400 HR DA
		--			
		400 V 3N 50 Hz 4,75 kW			
		--			
		HR: Alimentation eau froide			
OPTIMA 500 SMALL ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage			OPTIMA 500 SMALL
		standard	260 H		OPTIMA 500 SMALL DA
		400 V 3N 50 Hz 6,35 kW	 Ø 260	600x610x730 H 60 kg	OPTIMA 500 HR SMALL
		230 V 3 50 Hz 6,35 kW	 500x500		OPTIMA 500 HR SMALL DA
		--			
		230 V 50 Hz 6,35 kW			
		--			
		HR: Alimentation eau froide			
OPTIMA 500 ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage			OPTIMA 500
		standard	340 H		OPTIMA 500 DA
		400 V 3N 50 Hz 6,65 kW	 Ø 340	600x610x850 H 65,5 kg	OPTIMA 500 HR
		230 V 3 50 Hz 6,65 kW	 500x500	 530x325x25 H	OPTIMA 500 HR DA
		--			
		230 V 50 Hz 6,65 kW			
		--			
		HR: Alimentation eau froide			

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
OPTIMA 500 H+ ÉLECTRONIQUE 10 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
<p>A₀=60 HYGIÈNE +</p> <p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage			OPTIMA 500 H+
	standard 400 V 3N 50 Hz 6,65 kW	 340 H	600x610x850 H 65,5 kg	OPTIMA 500 DA H+
	-- 230 V 3 50 Hz 6,65 kW	 Ø 340	 530x325x25 H	OPTIMA 500 HR H+
	-- 230 V 50 Hz 6,65 kW -- HR: Alimentation eau froide	 500x500		OPTIMA 500 HR DA H+

A₀=60 Programmes spéciaux conformes au A₀ = 60 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, déterminant le niveau minimum de réduction des micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne. De plus, notre Système Plus garantit un rinçage parfait avec une température et une pression d'eau constantes pour des résultats hygiéniques optimaux.

X Avec panier spécial à commander

HR Récupérateur thermique

OPTIONS

Modèle					RO	PS	DDE	ST	DBE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Connexion osmoseur	Pompe vidange	Doseur détergent	Soft start	Dos. produit de rinçage
OPTIMA 400	●	M	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 400 DA	●	M	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 400 HR	●	M	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 400 HR DA	●	M	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 500 SMALL	M	●	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 500 SMALL DA	M	●	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 500 HR SMALL	M	●	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 500 HR SMALL DA	M	●	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 500	M	●	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 500 DA	M	●	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 500 HR	M	●	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 500 HR DA	M	●	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 500 H+	M	●	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 500 DA H+	M	●	M	€	----	●	●	●	●
OPTIMA 500 HR H+	M	●	M	€	□	●	●	●	●
OPTIMA 500 HR DA H+	M	●	M	€	----	●	●	●	●

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

HR En cas d'eau osmosée, il est conseillé d'alimenter la machine avec une conductivité supérieure à 200 microsiemens
En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8°C et 15°C, l'option récupérateur thermique est obligatoire

M Multivoltage

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

	FS	CR	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
Modèle	Rinçage eau froide	Panier rond	Système thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	WRAS	DVGW	Pompe de rinçage	Sens. présence det. et rinçage
OPTIMA 400	€	€	●	€	●	€	€	●	€
OPTIMA 400 DA	----	€	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 400 HR	----	€	●	€	●	----	----	●	€
OPTIMA 400 HR DA	----	€	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 500 SMALL	€	----	●	€	●	€	€	●	€
OPTIMA 500 SMALL DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 500 HR SMALL	----	----	●	€	●	----	----	●	€
OPTIMA 500 HR SMALL DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 500	€	----	●	€	●	€	€	●	€
OPTIMA 500 DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 500 HR	----	----	●	€	●	----	----	●	€
OPTIMA 500 HR DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 500 H+	€	----	●	€	●	€	€	●	€
OPTIMA 500 DA H+	----	----	●	€	----	----	----	●	€
OPTIMA 500 HR H+	----	----	●	€	●	----	----	●	€
OPTIMA 500 HR DA H+	----	----	●	€	----	----	----	●	€

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

WRAS - DVGW Non disponibles avec FS

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

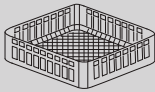
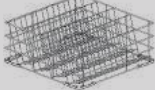
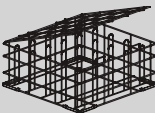

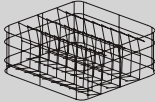
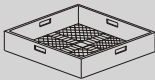


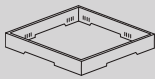
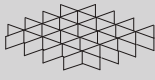
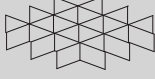
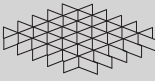
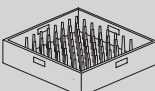
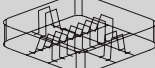
**380-415 V 3N 50 HZ
220-240 V 3 50 HZ** Pour les modèles OPTIMA 400 "sur demande" prévoir la puissance supplémentaire

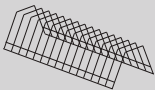

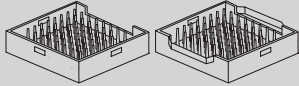
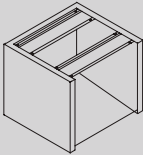
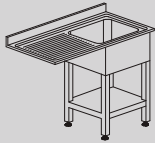
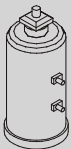

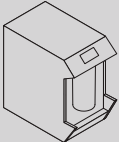
H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 75 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À VERRES		400x400x135 H	C 121
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 390x170 H	C 145
	SUPPORT PANIER ROND	Support	400x400	C 143
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER À ASSIETTES	12 assiettes	400x400x120 H	C 31

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	C 43 C 43/B	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	A 20 *	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	
	OSMOSEUR	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	OS 240 +	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche

HT 10

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
ROBUSTES ET ESSENTIELS



Vous nous l'avez demandé, nous vous avons écouté!
Nous sommes ravis de vous présenter notre toute nouvelle gamme HT 10. Ces lave-vaisselle à capot robustes et essentiels ont tout simplement ce qu'il faut. Rien n'est superflu: une solide structure en

acier inoxydable avec capot en simple paroi, cuve inclinée, bras innovants et légers, températures contrôlées et, si nécessaire, doseur de détergent et pompe de vidange. Laver, rincer, redémarrer. C'est vraiment aussi simple que ça!



VERSION ÉLECTRONIQUE

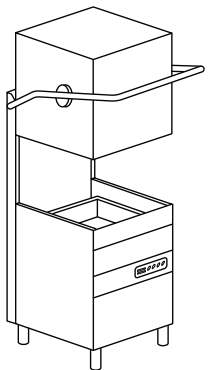




Le panneau de commande intuitif à LED du modèle HT 10 L affichera si les températures correctes de la cuve et du surchauffeur ont été atteintes. Vous pouvez choisir parmi 3 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine au type de vaisselle à nettoyer.

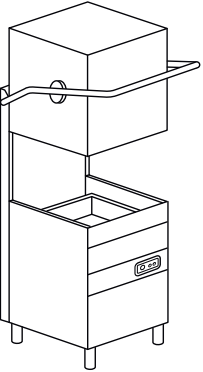




CARACTÉRISTIQUES

- 1 cycle de lavage (HT 10)
- 3 cycles de lavage (HT 10 L)
- Cycle d'autonettoyage sur la version électronique (HT 10 L)
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre
- Filtres de protection cuves en polypropylène standard
- Filtre pompe
- Doseur de produit de rinçage de série
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle

HT 10

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
ROBUSTES ET ESSENTIELS

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 10 1 PROGRAMME 	400 V 3N ~ 50 Hz 6,55 kW	 355 H  Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  530x325x25 H	HT 10
<p>X Avec panier spécial à commander</p>				

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
<p>HT 10 L 3 PROGRAMMES</p>  <div data-bbox="359 436 534 638" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 </div>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,55 kW</p>	<p>  355 H  Ø 410  500x500 </p>	<p> 720x735x 1445/1880 H 100 kg  GN 1/1 530x325x25 H </p>	<p>HT 10 L</p>

OPTIONS

		PS	DDE	DB	TS	DF
Modèle	380-415 V 3N 50 Hz	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Système Thermostop	Kit Filtres de surface
HT 10	●	€	€	●	●	●
HT 10 L	●	€	€	●	●	●


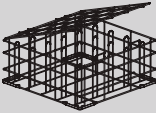

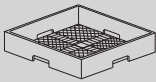
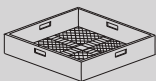
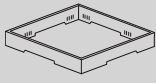

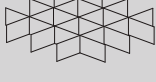

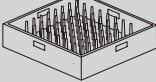
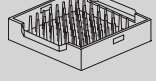

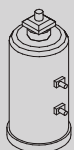
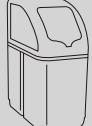
● De série

--- Non disponible

L Électronique à LED

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (c111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B
	PANIER À COUVERTS	De série (2 pièces) Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800)	315x510x685 H	D 2

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	T 10
	TABLE		650x510x860 H	T 28
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
T 34 A - T 34 B 	TABLE		700x590x860 H	T 34 A
T 35 			1200x590x860 H	T 34 B
			1200x590x860 H	T 35
T 50 T 50 F T 55 	Évier 500x400x270 H		1200x730x860 H	T 50
T 80 E T 80 - T 90 			1200x730x860 H	T 50 F
			1200x730x860 H	T 55
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	M 16*
			2315x620x660 H	M 24*
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC		Dimensions spécia- les sur demande	1600x1000x850 H
			2400x1000x850 H	TC 24*
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02
	POUBELLE INOX	Modèle de base	Ø 400x570 H	P 01
		Avec roues	Ø 400x570 H	P 02
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	P 03

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche



Les lave-vaisselle DIHR à capot offrent une vaste gamme de modèles, des machines électromécaniques qui peuvent être équipées de multiples options, jusqu'aux modèles les plus innovants, conçus avec une électronique très avancée et toute une série d'options déjà incluses. L'évolution de nos produits dans le temps a été possible grâce à notre expérience, mais aussi grâce aux conseils et aux idées de nos clients, une formule qui nous a permis de fournir des

solutions toujours plus personnalisées, qui satisfont les critères de fonctionnalité, fiabilité et versatilité. Notre grande attention à la réduction des consommations électriques, hydriques et des produits chimiques se traduit en économie pour l'utilisateur final, mais aussi en diminution de la pollution et en réduction des gaspillages des ressources naturelles.



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

Affichage LED multichromatique qui permet la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Les machines ont 4 programmes de lavage. Ces innovations ont pour but de fournir aux clients DIHR des machines toujours plus intuitives et faciles dans leur utilisation, en conservant les mêmes performances. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

CARACTÉRISTIQUES HT 11 ECO / HT 11

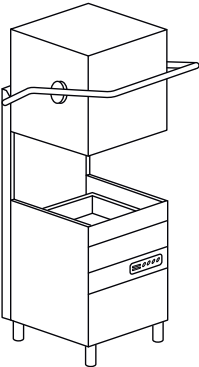




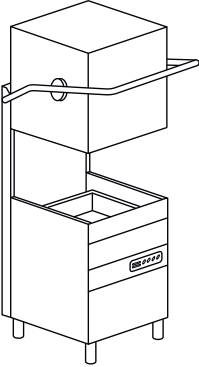




- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Filtre pompe
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (HT 11 ECO)
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre (HT 11)
- Filtres de protection cuves en polypropylène (HT 11 ECO)
- Filtres de protection cuves en inox (HT 11)
- Adoucisseur intégré disponible HT 11 et recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f

CARACTÉRISTIQUES HT 11 ECO T / HT 11 T

- Panneau LED facile et intuitif
- Quatre cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe de lavage Soft Start
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (HT 11 ECO T)
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre (HT 11 T)
- Filtres de protection cuves en polypropylène (HT 11 ECO T)
- Filtres de protection cuves en inox (HT 11 T)
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)

HT 11

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
SIMPLE PAROI

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 11 ECO 2 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW</p>	<p>Ø 410</p>  <p>500x500</p> 	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HT 11 ECO</p>
HT 11 2 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p>Ø 410</p>  <p>500x500</p> 	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HT 11 HT 11 D</p>

X Avec panier spécial à commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 11 ECO T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	Ø 410 500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg HT 11 ECO T
				GN 1/1 530x325x25 H HT 11 ECO T DA
HT 11 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	Ø 410 500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg HT 11 T
				GN 1/1 530x325x25 H HT 11 T DA

OPTIONS

Modèle					XP	PS	DDE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent
HT 11 ECO	€	●	□	€	€	€	€
HT 11	€	●	□	€	€	€	€
HT 11 D	€	●	□	€	€	€	€
HT 11 ECO T	€	●	□	€	€	€	€
HT 11 ECO T DA	€	●	□	€	€	€	€
HT 11 T	€	●	□	€	€	€	€
HT 11 T DA	€	●	□	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- D** Adoucisseur intégré
- DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique
- T** Électronique à LED (Soft Touch)
- * Construction selon les normes UL-NSF sur demande

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

	DB	DBE	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	DF
Modèle	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage	Système Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Surpresseur	Kit filtres de surface
HT 11 ECO	●	€	●	----	€	€	€	€	●
HT 11	●	€	●	----	€	€	€	€	●
HT 11 D	●	€	●	----	----	----	----	€	●
HT 11 ECO T	●	€	●	●	€	€	€	€	●
HT 11 ECO T DA	●	€	●	●	----	----	----	€	●
HT 11 T	●	€	●	●	€	€	€	€	●
HT 11 T DA	●	€	●	●	----	----	----	€	●


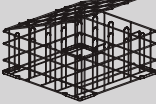

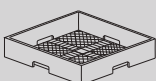
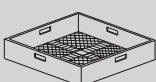
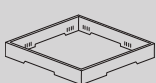

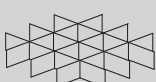
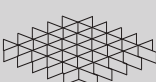
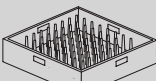
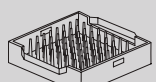

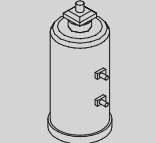
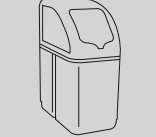
230-240 V 50 HZ Pour HT 11 puissance totale 7,2 kW sur demande

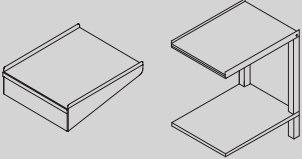
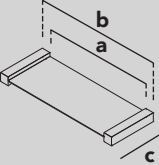
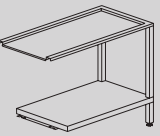
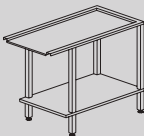
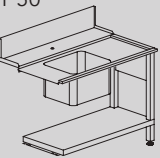
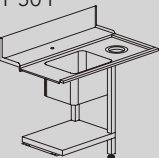

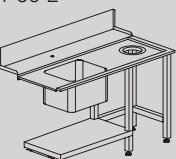

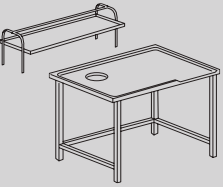
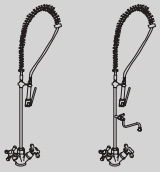
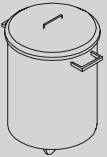
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique si disponible

BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ÉTAGÈRE TABLE	Seulement sortie	600x510 650x510x860 H	T 10 T 28	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO	
T 34 A - T 34 B 	T 35 	TABLE	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	T 34 A T 34 B T 35	
T 50 	T 50 F 	T 55 	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	T 50 T 50 F T 55
T 80 E 	T 80 - T 90 	Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 80 T 80 E T 90	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H 2315x620x660 H	M 16* M 24*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spécia- les sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	TC 16* TC 24*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01	
	POUBELLE INOX	Modèle de base Avec roues Avec roues et pédale	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	P 01 P 02 P 03	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche



Les lave-vaisselle DIHR à capot offrent une vaste gamme de modèles, des machines électromécaniques qui peuvent être équipées de multiples options, jusqu'aux modèles les plus innovants, conçus avec une électronique très avancée et toute une série d'options déjà incluses. L'évolution de nos produits dans le temps a été possible grâce à notre expérience, mais aussi grâce aux conseils et aux idées de nos clients, une formule qui nous a permis de fournir des solutions toujours plus personnalisées, qui satisfont les critères de fonctionnalité, fiabilité et versatilité.

Notre grande attention à la réduction des consommations électriques, hydriques et des produits chimiques se traduit en économie pour l'utilisateur final, mais aussi en diminution de la pollution et en réduction des gaspillages des ressources naturelles. Cette gamme complète s'enrichit d'un nouveau modèle Thermolabel, conçu pour garantir efficacité et résultats de lavage toujours excellents. C'est le choix idéal pour les cuisines professionnelles qui exigent des performances constantes et sans compromis.



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

Affichage LED multichromatique qui permet la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Les machines ont 4 programmes de lavage. Ces innovations ont pour but de fournir aux clients DIHR des machines toujours plus intuitives et faciles dans leur utilisation, en conservant les mêmes performances. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

THERMOLABEL

Quand l'hygiène doit être prouvée, les promesses ne suffisent pas : des résultats documentés sont indispensables. Le HT 11 I TT répond aux exigences du test Thermolabel, confirmant l'efficacité réelle du cycle de lavage en matière de désinfection. Le système de test Thermolabel garantit une température de 71°C atteinte et maintenue à la surface des assiettes, offrant ainsi d'excellents résultats d'hygiène et une conformité garantie aux normes HACCP. Puissant, fiable et conçu pour les environnements exigeants, il est le choix idéal pour les cuisines professionnelles des groupes hôteliers, du catering aérien et de la restauration commerciale et collective qui ne peuvent se permettre de s'arrêter."

CARACTÉRISTIQUES HT 11 I

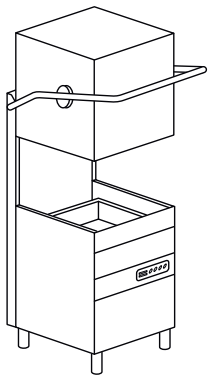




- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Filtre pompe
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Filtres de protection cuves en acier inox
- Capot à double paroi isolé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Adoucisseur intégré disponible et recommandé pour une eau > 8°f; max 35°f

CARACTÉRISTIQUES HT 11 I T

- Panneau LED facile et intuitif
- Quatre cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Filtres de surface
- Support panier facilement amovible
- Capot à double paroi isolée
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Pompe de lavage Soft Start
- Adoucisseur intégré disponible et recommandé pour une eau > 8°f; max 35°f

HT 11 I

LAVE-VAISSELLE
À CAPOT ISOLÉ

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
HT 11 I 2 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p> ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> X GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<p>HT 11 I</p> <p>HT 11 I D</p>

X Avec panier spécial à commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 11 I T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	 ø 410	720x735x 1445/1880 H 100 kg	HT 11 I T
				 500x500


HT 11 I TT

LAVE-VAISSELLE
À CAPOT ISOLÉ THERMOLABEL

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 11 I TT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	 ø 410	720x735x 1445/1880 H 100 kg	HT 11 I TT
				 500x500

X Avec panier spécial à commander

OPTIONS

Modèle					XP	PS	DDE	DB	DBE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage
HT 11 I	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HT 11 I D	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HT 11 I T	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HT 11 I T DA	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HT 11 I TT 	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HT 11 I TT DA 	€	●	□	€	€	€	€	●	€

● De série


□ Sur demande

---- Non disponible

I Capot isolé

D Adoucisseur intégré

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

 **THERMOLABEL:** Machine conforme aux exigences du test Thermolabel, attestant de l'efficacité de désinfection du cycle de lavage. Le système Thermolabel garantit le maintien d'une température de 71°C à la surface de la vaisselle, assurant ainsi une hygiène optimale et la conformité aux normes HACCP.

T Électronique à LED (Soft Touch)

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	ID	DF
Modèle	Système Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Surpres- seur	Double paroi	Kit Filtres de surface
HT 11 I	●	----	€	€	€	€	●	●
HT 11 I D	●	----	----	----	----	€	●	●
HT 11 I T	●	●	€	€	€	€	●	●
HT 11 I T DA	●	●	----	----	----	€	●	●
HT 11 I TT	●	●	€	€	€	€	●	●
HT 11 I TT DA	●	●	----	----	----	€	●	●

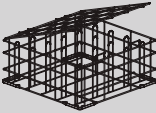
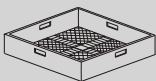
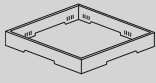


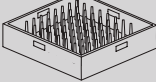
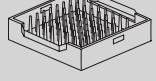
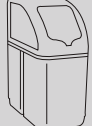
220-240 V 50 HZ Pour HT 11 I puissance totale 7,2 kW sur demande

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible

BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	T 10
	TABLE		650x510x860 H	T 28
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
	T 34 A - T 34 B T 35	TABLE	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	T 34 A T 34 B T 35
	T 50 T 50 F T 55	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	T 50 T 50 F T 55
	T 80 E T 80 - T 90	Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 80 T 80 E T 90
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H 2315x620x660 H	M 16* M 24*
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spécia- les sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	TC 16* TC 24*
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02
	POUBELLE INOX	Modèle de base	Ø 400x570 H	P 01
		Avec roues	Ø 400x570 H	P 02
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	P 03

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche


HT 12 ELECTRON

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
DE DERNIÈRE GÉNÉRATION



Les lave-vaisselle à capot DIHR de dernière génération sans compromis. Les capots sont fabriqués en double paroi et se distinguent par leur silence et leur fiabilité. En plus de nos modèles électroniques avec quatre cycles programmables, nous avons développé les modèles PLUS avec rinçage garanti à température et pression constantes et deux programmes HYGIENE+ ($A_0=30$ sur l'échelle de

thermo-désinfection selon la norme EN ISO 15883-1) avec spécifications techniques plus strictes. Grâce à ces derniers développements technologiques, les machines PLUS, encore plus résistantes, favorisent l'élimination presque totale de la charge bactérienne. La personnalisation de nos modèles par les utilisateurs n'a jamais été aussi facile!

$A_0=30$
HYGIENE +


SYSTÈME HYGIENE+

Grâce à des longs cycles et des températures élevées, les modèles H+ garantissent des niveaux d'hygiène supérieurs, essentiels aujourd'hui plus que jamais pour notre santé. Elaborés et conçues selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles HYGIENE + prévoient 2 cycles spéciaux conforme au $A_0=30$ de l'échelle de thermo-désinfection, prévu par la norme EN ISO 15883-1; un cycle court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes qui garantissent des hauts niveaux d'hygiène.



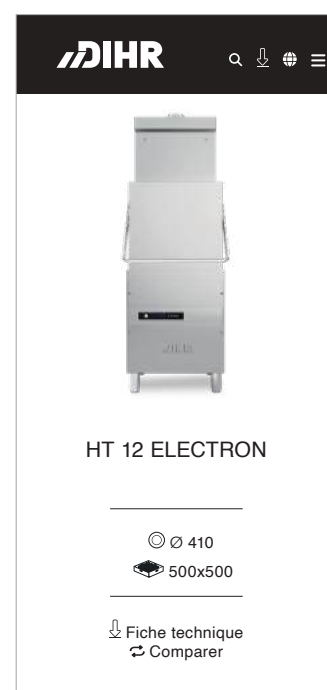
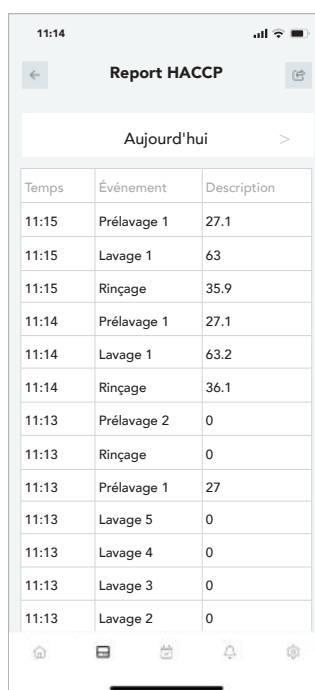
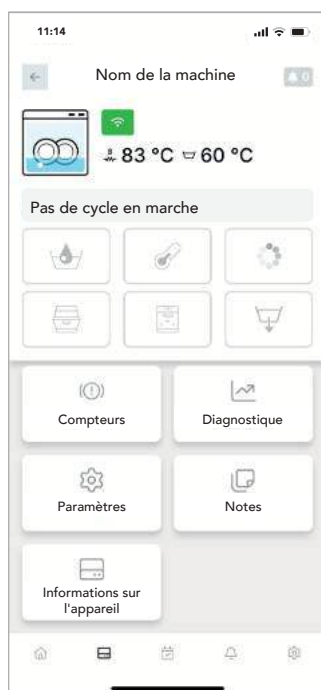
CARACTÉRISTIQUES

- Panneau électronique facile et intuitif
- Modification du dosage du détergent et du liquide de rinçage directement depuis le panneau de commande (versions PLUS)
- Panneau de commande déporté disponible sur demande à la place du panneau standard (sur les versions PLUS)
- Quatre cycles personnalisables
- Version HYGIENE + (modèles H+) : deux cycles spéciaux additionnels conformes à $A_0=30$ sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1
- Capot à double paroi isolé
- Cuve profonde
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération saleté + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe de lavage verticale autonettoyante pour une plus grande hygiène
- Doseurs produit de lavage et rinçage de série (doseur de liquide de rinçage péristaltique sur les versions PLUS)
- Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande (doseur de détergent uniquement pour les modèles non PLUS)
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (versions PLUS)
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- LIFT: relevage automatique du capot à la fin du cycle
- HR: Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide (HT 12 ELECTRON HR PLUS H+)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



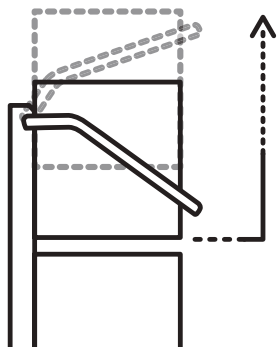
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

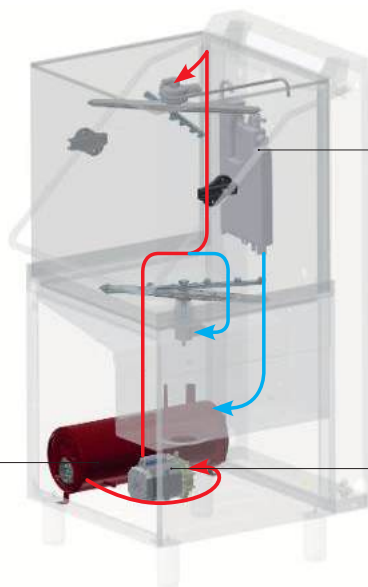
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

Le relevage avec système hydraulique à été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour les options.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

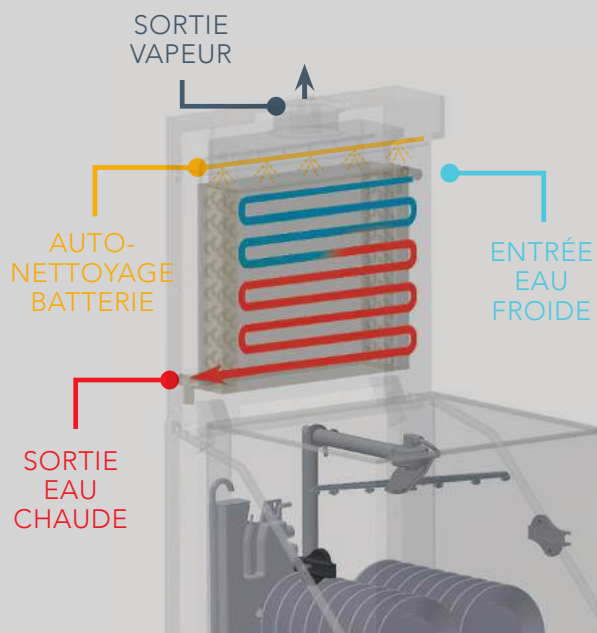
La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

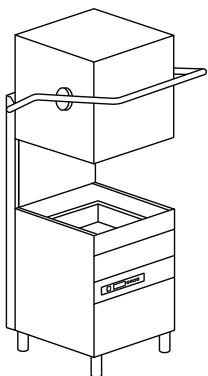


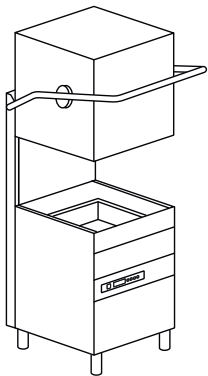


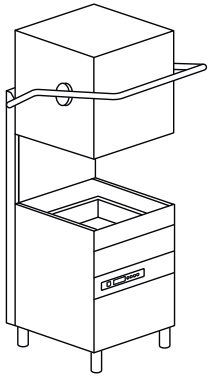


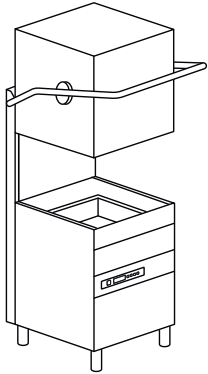


ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



HT 12 ELECTRON

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
HT 12 ELECTRON ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<p>HT 12 ELECTRON</p> <p>HT 12 ELECTRON DA</p>
HT 12 ELECTRON H+ ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<p>HT 12 ELECTRON H+</p> <p>HT 12 ELECTRON DA H+</p>
HT 12 ELECTRON LIFT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 119 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<p>HT 12 ELECTRON LIFT</p> <p>HT 12 ELECTRON LIFT DA</p>
HT 12 ELECTRON LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 119 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<p>HT 12 ELECTRON LIFT H+</p> <p>HT 12 ELECTRON LIFT DA H+</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 12 ELECTRON PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
	<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p> <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p> <p>HT 12 ELECTRON PLUS H+</p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HT 12 ELECTRON PLUS DA H+</p>
HT 12 ELECTRON HR PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>HR: Alimentation eau froide</p>	<p>∅ 410</p> <p>500x500</p>	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p> <p>HT 12 ELECTRON HR PLUS H+</p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HT 12 ELECTRON HR PLUS DA H+</p>
HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
	<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p> <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p> <p>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+</p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT DA H+</p>
HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>HR: Alimentation eau froide</p>	<p>∅ 410</p> <p>500x500</p>	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p> <p>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+</p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT DA H+</p>

OPTIONS

Modèle	380-415 V		220-240 V		60 Hz	RO	XP	PS	DDE	DB
	3N 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 60 Hz						
HT 12 ELECTRON	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON DA	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON DA H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON LIFT	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON LIFT DA	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON LIFT H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON LIFT DA H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
HT 12 ELECTRON PLUS H+	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON PLUS DA H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON HR PLUS H+	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON HR PLUS DA H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON PLUS LIFT DA H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT DA H+	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----

● De série

□ Sur demande

---- Non disponible

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

HR Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

LIFT Relevage automatique du capot à la fin du cycle

PLUS Rinçage à température constante et consommation stabilisée

H+ 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 70 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

PS Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 Hz (modèles PLUS)

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Modèle	DBE	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT	CONTROL
	Dos. produit de rinçage	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	Surpresseur	Double paroi	Kit filtres de surface	Sens. présence det. et rinçage	Panneau de commande déporté de remplacement
HT 12 ELECTRON	€	€	€	€	€	€	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON DA	€	----	€	€	€	€	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON H+	€	€	€	€	€	€	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON DA H+	€	----	€	€	€	€	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON LIFT	€	€	€	€	€	----	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON LIFT DA	€	----	€	€	€	----	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON LIFT H+	€	€	€	€	€	----	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON LIFT DA H+	€	----	€	€	€	----	●	●	€	----
HT 12 ELECTRON PLUS H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON PLUS DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON HR PLUS H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON HR PLUS DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON PLUS LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible


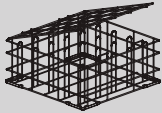

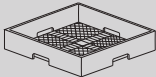
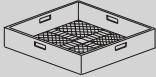
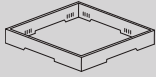
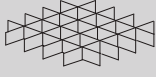
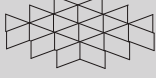
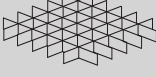
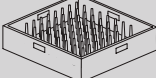
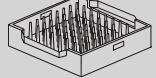
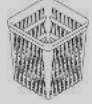
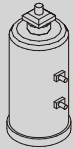
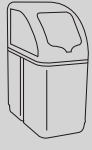
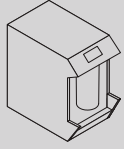
BT-WRAS-DVGW Surpresseur inclus

WRAS DBE inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2
	OSMOSEUR POUR MODÈLES PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	OS 240 +

		Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ÉTAGÈRE		Seulement sortie	600x510	T 10	
	TABLE			650x510x860 H	T 28	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO	
T 34 A - T 34 B	T 35		TABLE (implantation en ligne pour HT 12 MAXXI PLUS)	700x590x860 H	T 34 A	
				1200x590x860 H	T 34 B	
				1200x590x860 H	T 35	
T 50	T 50 F	T 55		Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 50
					1200x730x860 H	T 50 F
					1200x730x860 H	T 55
T 80 E	T 80 - T 90		Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H	T 80	
				1500x730x860 H	T 80 E	
				1800x730x860 H	T 90	
	ÉTAGÈRE			1515x620x660 H	M 16*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande		2315x620x660 H	M 24*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur			1000 H	D 01	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire			1000 H	D 02	
	POUBELLE INOX	Modèle de base		Ø 400x570 H	P 01	
		Avec roues		Ø 400x570 H	P 02	
		Avec roues et pédale		Ø 400x570 H	P 03	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche

HT 12 MAXXI PLUS H+


LAVE-VAISSELLE
MULTIFONCTION À CAPOT



Nous présentons le nouveau lave-vaisselle à capot polyvalent, un produit innovant conçu pour simplifier le lavage d'objets de différentes tailles de manière pratique et efficace. Doté d'un large panier de 600 x 500 mm, cette machine peut accueillir assiettes, verres, casseroles et autres objets de différentes tailles, assurant une propreté irréprochable. Equipé de programmes de lavage personnalisables et d'une technologie avancée, ce nouveau modèle garantit des résultats parfaits

en peu de temps, économisant de l'énergie et de l'eau. Une structure robuste et résistante permet de durer dans le temps et d'offrir des performances élevées même après de nombreuses utilisations. Que vous ayez besoin de faire la vaisselle dans un restaurant, un bar ou une cantine, le lave-vaisselle multifonction à capot est le choix idéal pour garantir une propreté irréprochable et une gestion plus efficace de votre temps.

A₀=30
HYGIENE +



SYSTÈME HYGIENE+

Grâce à des longs cycles et des températures élevées, les modèles H+ garantissent des niveaux d'hygiène supérieurs, essentiels aujourd'hui plus que jamais pour notre santé. Elaborés et conçus selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles HYGIENE + prévoient 2 cycles spéciaux conforme au A₀=30 de l'échelle de thermo-désinfection, prévu par la norme EN ISO 15883-1; un cycle court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes qui garantissent des hauts niveaux d'hygiène.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panier 600 x 500 mm
- Hauteur utile 450 mm
- 6 cycles de lavage: 4 cycles modifiables
- Panneau électronique facile et intuitif
- Capot à double paroi isolé
- Cuve profonde
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération saleté + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltiques inclus et dosage modifiable depuis le panneau de commande
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes

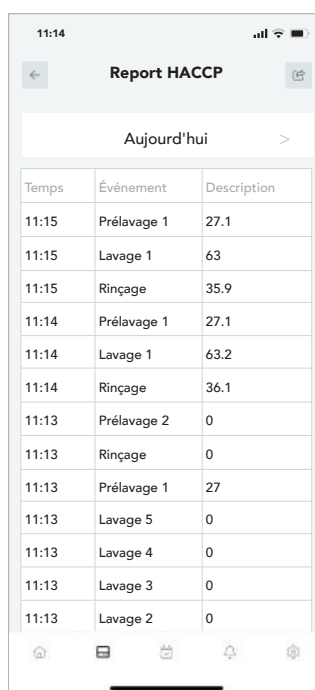
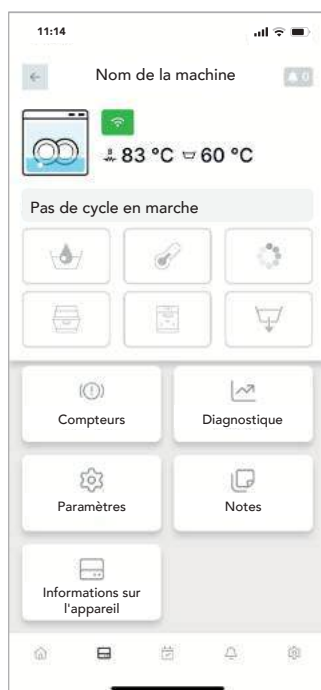
OPTIONS

- Système ENERGY SAVING HR: Récupérateur thermique condenseur de buées
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP
- Panneau de commande déporté (remplaçant celui frontal)
- Prédiposition pour connexion à un système externe d'osmose inverse

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



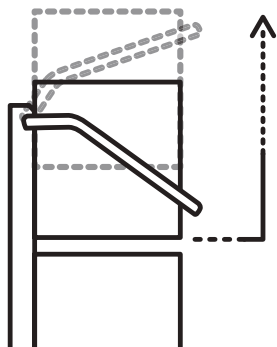
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

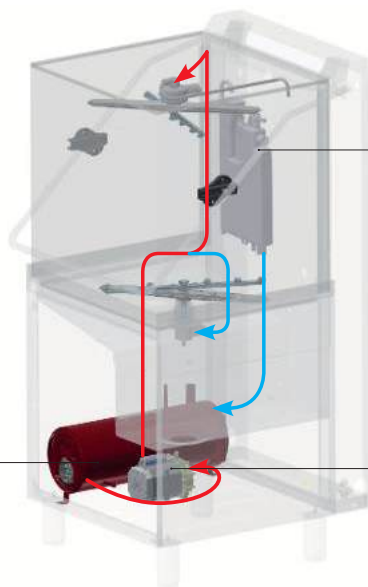
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

Le relevage avec système hydraulique à été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour les options.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

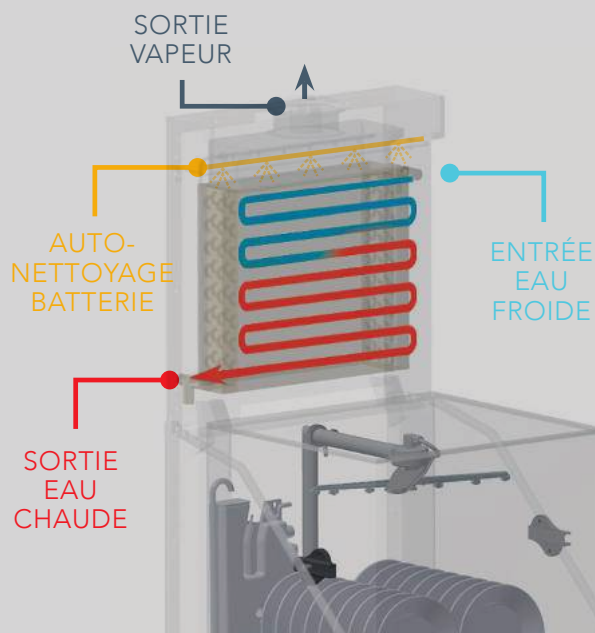
La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

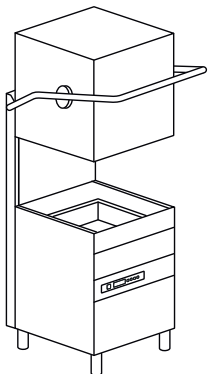





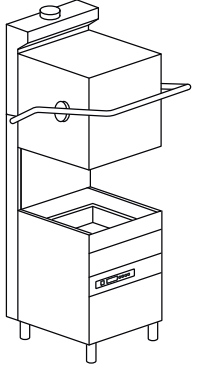





ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



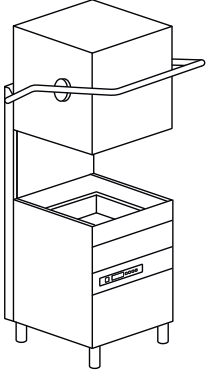





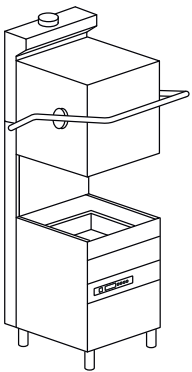





HT 12 MAXXI PLUS H+

LAVE-VAISSELLE
MULTIFONCTION À CAPOT

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 12 MAXXI PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES  <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p>$A_0=30$ HYGIENE +</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 Ø 310  310 < Ø < 410 *  600x500	800x735x 1490/1961 H 120 kg  GN 1/1 530x325x25 H  600x400x25 H	HT 12 MAXXI PLUS H+ HT 12 MAXXI PLUS DA H+
HT 12 MAXXI HR PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES  <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p>$A_0=30$ HYGIENE +</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 Ø 310  310 < Ø < 410 *  600x500	800x735x2162 H 150 kg  GN 1/1 530x325x25 H  600x400x25 H	HT 12 MAXXI HR PLUS H+ HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+

* Assiettes à utiliser: 310 mm à 410 mm

X Avec panier spécial à commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p> PANIERS INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060 </p> <p> A₀=30 HYGIENE + </p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 Ø 310  310 < Ø < 410 *  600x500	800x735x 1490/1961 H 120 kg  GN 1/1 530x325x25 H  600x400x25 H	<p>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</p> <p>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</p>
HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p> PANIERS INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060 </p> <p> A₀=30 HYGIENE + </p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 Ø 310  310 < Ø < 410 *  600x500	800x735x2162 H 150 kg  GN 1/1 530x325x25 H  600x400x25 H	<p>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</p> <p>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</p>

OPTIONS

Modèle	380-415 V		220-240V		380-415 V		440 V		60 Hz	RO	XP	PS	DDE
	3N 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 60 Hz	3 60 Hz	Connexion osmoseur	Puissance sup					
HT 12 MAXXI PLUS H+	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI PLUS DA H+	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI HR PLUS H+	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique
- HR** Possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens
- PLUS** Rinçage à température constante et consommation stabilisée
- H+** 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 70 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

Modèle	DBE	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT	CONTROL
	Dos. produit de rinçage	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	Surpresseur	Double paroi	Kit filtres de surface	Sens. présence det. et rinçage	Commande déportée additionnel
HT 12 MAXXI PLUS H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI PLUS DA H+	●	----	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI HR PLUS H+	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+	●	----	€	€	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

PS Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 Hz

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu.
+ 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique.

BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

HR Récupérateur thermique (en cas d'alimentation en eau 8-15 °C)
Système ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation (8-15 °C)
Amélioration de la température du milieu de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine
HR possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À ASSIETTES	De série 22 assiettes Ø < 310 mm	600x500x115 H	C 136
	PANIER POUR OBJETS	De série	600x500x115 H	C 137
	PANIER PLATEAUX OU ASSIETTES	De série 12 plateaux jusqu'à 47 cm de lar- geur ou pour 10 GN1/1 (épaisseur max 2,5 cm) ou 11 assiettes 310 < Ø < 410 mm (épaisseur max 2,5 cm)	600x500x115 H	C 138
	PANIER PLATEAUX	De série 6 pièces épaisseur max 2,5 cm	620x500x160 H	C 139
	SUPPORT SOUCOUPES	12 soucoupes	300x100x90 H	10728
	PANIER À COUVERTS	Standard (2 pièces) Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2
	OSMOSEUR	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adou- cisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	OS 240 +
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	T 10 *
	TABLE		650x510x860 H	T 28 *

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
	T 34 A - T 34 B		700x590x860 H	T 34 A *
			1200x590x860 H	T 34 B *
			1200x590x860 H	T 35 *
	T 50		1200x730x860 H	T 50 *
	T 50 F		1200x730x860 H	T 50 F *
	T 55		1200x730x860 H	T 55 *
	T 80 E		1500x730x860 H	T 80 *
			1500x730x860 H	T 80 E *
			1800x730x860 H	T 90 *
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	M 16**
			2315x620x660 H	M 24**
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	TC 16**
			2400x1000x850 H	TC 24**
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02
	POUBELLE INOX	Modèle de base	Ø 400x570 H	P 01
		Avec roues	Ø 400x570 H	P 02
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	P 03

** Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche

* Tables standard pour installation en ligne. Pour des tables placées devant la machine, une solution spéciale est à étudier.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information.

HT 14 OPTIMA


LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE



Nous avons tout simplement allié les caractéristiques les plus élevées à la dernière technologie, tout en conservant un nom et des fonctionnalités éprouvées. HT 14 OPTIMA est notre réponse aux nouvelles normes strictes en terme d'hygiène et de propreté imposées sur le marché mondial, tout en maintenant des coûts d'exploitation grâce au système Optimal Rinse. Les cycles HYGIENE+ ($A_0=60$) garantissent un travail en toute sécurité en conservant les niveaux d'assainissement les plus élevés. Un cycle facilement personnalisable, un système de contrôle et l'op-

tion Connectivity (Cloud) font de HT 14 OPTIMA la gamme que vous attendiez. Une électronique intuitive et interactive vous guidera à travers les nouvelles fonctions de votre lave-vaisselle HT 14 OPTIMA. Son système d'autodiagnostic signale toute anomalie et montre clairement les différentes étapes du cycle et l'état de votre machine. 6 cycles de lavage (8 pour la version HYGIENE +) et le changement de tension facile rendent ces machines incroyablement polyvalentes et rapides à installer.

A₀=60
HYGIENE +



SYSTEME PLUS

Nos modèles HYGIENE +, grâce à des températures élevées et des cycles longs, assurent le respect à des niveaux d'hygiène élevés, encore plus essentiels pour notre santé personnelle. La gamme HYGIENE + a été développée selon des normes et des paramètres stricts de désinfection thermique. Tous nos modèles HYGIENE + obtiennent le niveau A₀ 60 qui prévoit la réduction de micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne selon la norme EN ISO 15883-1. Deux cycles de lavage à hautes températures (de 180 et 630 secondes), atteignant jusqu'à 75°C pour le lavage et 90°C pour le rinçage, garantissent le respect complet des principes de désinfection.



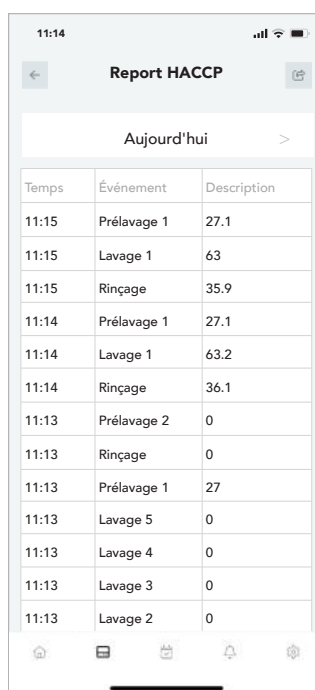
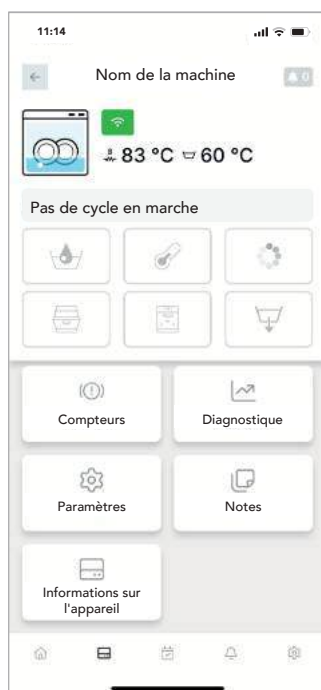
CARACTÉRISTIQUES

- Grâce à la pompe de vidange de série l'eau sale du lavage est drainée partiellement avant le rinçage. De cette façon, à chaque cycle, l'eau de la cuve résulte plus propre, chaude et en partie déjà additionnée de produit de rinçage et lavage
- Cuve réduite et emboutie permet une importante réduction de la consommation d'eau, de détergent, de produit de rinçage et d'énergie électrique, empêchant également la stagnation de l'eau
- Version standard: six cycles de lavage avec vidange partielle de l'eau de lavage avant le rinçage
- Version Hygiene+: huit cycles de lavage: six avec vidange partielle de l'eau de lavage avant le rinçage et deux cycles Hygiene+
- Système de bras de lavage et de rinçage combinés en acier inoxydable avec buses anti-obstruction
- Possibilité de réglage des produits lessiviels directement du panneau de commande
- Pompe de lavage verticale autonettoyante pour une plus grande hygiène de fonctionnement
- Doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltiques inclus
- Capot à double paroi isolé
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (versions PLUS)
- Système Break Tank pour éviter toute contamination en cas de pression hydrique insuffisante
- START multicolore
- Commandes électroniques avec écran TFT lumineux
- Personnalisation langues et menu commandes
- Autodiagnostic et rapports alarmes sur 2 niveaux, 1 pour l'utilisateur et 1 pour le service
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe de lavage Soft Start qui offre une protection supplémentaire pour les objets les plus délicats
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Option disponible: panneau de commande à distance de remplacement
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

PANNEAU DE COMMANDE HIGH-TECH

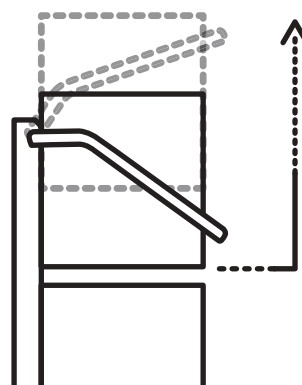
Cette nouvelle technologie intuitive à icônes colorées, associée grâce au bouton START multi-chromatique, rend l'utilisation de la machine simple et efficace. De plus, l'introduction de la nouvelle fonction «cycles personnalisables» permet à tous les installateurs de modifier facilement les paramètres liés au lavage, à la pause, à la durée et à la température de rinçage, selon les exigences de l'utilisateur. L'affichage LED fournit des informations sur l'état actuel de la machine et sur les événements en cours tels que les erreurs, les anomalies, les températures, la sélection et la progression du cycle, manque de sel le l'adoucisseur et de nombreux autres indicateurs selon les options choisies lors de la configuration



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

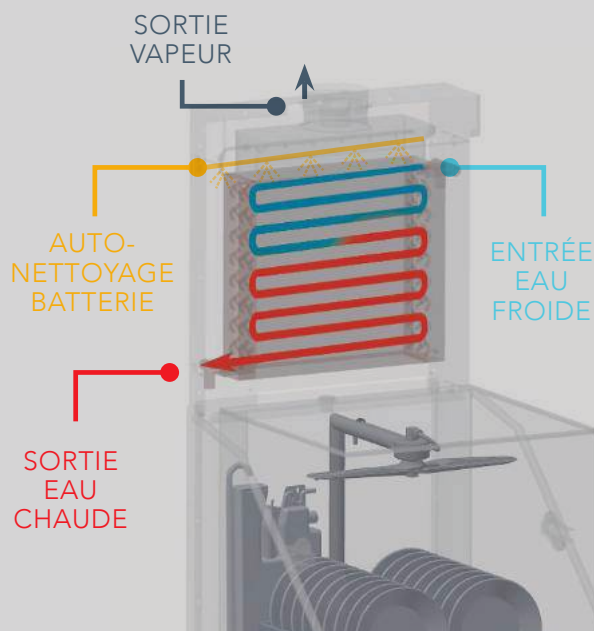
Le relevage avec système hydraulique a été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour d'autres options.



ENERGY RECOVERY

HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



HT 14 OPTIMA

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 14 OPTIMA ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410 500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg	HT 14 OPTIMA
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW)		 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA DA
HT 14 OPTIMA HR ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410 500x500	720x735x 2095 H 145 kg	HT 14 OPTIMA HR
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW) HR: Alimentation eau froide		 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA HR DA
HT 14 OPTIMA LIFT ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410 500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg	HT 14 OPTIMA LIFT
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW)		 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA LIFT DA
HT 14 OPTIMA HR LIFT ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410 500x500	720x735x 2095 H 145 kg	HT 14 OPTIMA HR LIFT
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW) HR: Alimentation eau froide		 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA HR LIFT DA

X Avec panier spécial à commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HT 14 OPTIMA H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES				
	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 1445/1880 H 125 kg	HT 14 OPTIMA H+
	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
HT 14 OPTIMA HR H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 2095 H 145 kg	HT 14 OPTIMA HR H+
	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA HR DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
	HR: Alimentation eau froide			
HT 14 OPTIMA LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES				
	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 1445/1880 H 125 kg	HT 14 OPTIMA LIFT H+
	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA LIFT DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
HT 14 OPTIMA HR LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 2095 H 145 kg	HT 14 OPTIMA HR LIFT H+
	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HT 14 OPTIMA HR LIFT DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
	HR: Alimentation eau froide			

A₀=60 Programmes spéciaux conformes à A₀ = 60 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, déterminant le niveau minimum de réduction des micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne. De plus, notre Système Plus garantit un rinçage parfait avec une température et une pression d'eau constantes pour des résultats hygiéniques optimaux.

OPTIONS

Modèle					CONTROL	RO	XP	PS	DDE	DBE
	* 220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Panneau de commande déporté rem- placement	Connexion osmoseur	Puissance sup	Pompe vidange	Dos. déter- gent	Dos. produit de rinçage peristaltique
HT 14 OPTIMA	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA DA	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR DA	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA H+	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA DA H+	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR H+	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR DA H+	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA LIFT	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA LIFT DA	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR LIFT	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR LIFT DA	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA LIFT H+	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA LIFT DA H+	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR LIFT H+	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HT 14 OPTIMA HR LIFT DA H+	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●

● De série

□ Sur demande

---- Non disponible

M Multivoltage

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

HR Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes à températures élevées: jusqu'à 75 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

* XP (puissance supplémentaire) pas disponible pour ce voltage

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Modèle	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT
	Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	Pompe de rinçage	Double paroi	Kit filtres de surface	Sens. présence det. et rinçage
HT 14 OPTIMA	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA H+	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR H+	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA LIFT	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA LIFT DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR LIFT	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR LIFT DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA LIFT H+	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA LIFT DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR LIFT H+	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HT 14 OPTIMA HR LIFT DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique si disponible


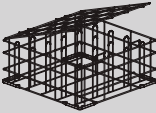

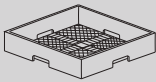
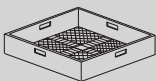
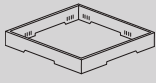

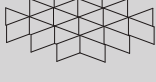

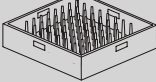
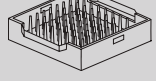

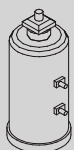
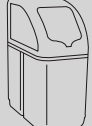
BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

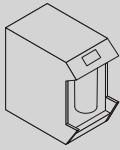
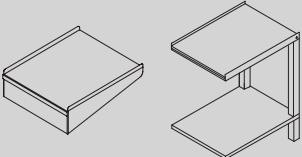
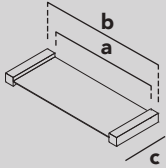
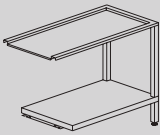
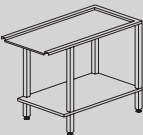
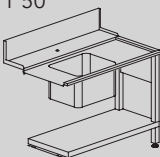
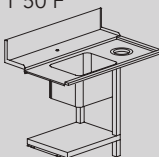

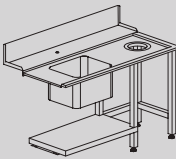

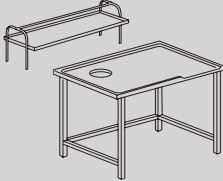

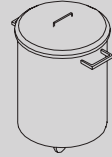
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

LIFT Relevage automatique du capot en deux étapes à la fin du cycle

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER INCLINÉ À VERRES	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	OSMOSEUR	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	OS 240 +	
	ÉTAGÈRE TABLE	Seulement sortie	600x510 650x510x860 H	T 10 T 28	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO	
T 34 A - T 34 B 	T 35 	TABLE	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	T 34 A T 34 B T 35	
T 50 	T 50 F 	T 55 	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	T 50 T 50 F T 55
T 80 E 	T 80 - T 90 	Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 80 T 80 E T 90	
	ÉTAGÈRE TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1515x620x660 H 2315x620x660 H 1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	M 16* M 24* TC 16* TC 24*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H 1000 H	D 01 D 02	
	POUBELLE INOX	Modèle de base Avec roues Avec roues et pédale	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	P 01 P 02 P 03	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande. Tables représentées en version droite-gauche .



Plus besoin de travailler: TWIN STAR le fait pour vous, tout en respectant l'environnement! TWIN STAR travaille dans un confort total grâce à son niveau sonore peu élevé et à sa faible émission de chaleur dans la pièce. Laissez-les assiettes à leur place ! Moins de manipulation, moins de casse, moins de gestes répétitifs, facilité de chargement et de déchargement, tout cela, avec un maximum d'ergonomie. TWIN STAR s'occupe de tout! La vaisselle peut être utilisée dès la fin du cycle ou bien peut être stockée dans la machine jusqu'au prochain service, comme sur une étagère. La machine peut

être installée à n'importe quel endroit puisqu'elle n'a besoin que d'un tiers de l'espace nécessaire à une laverie traditionnelle. La TWIN STAR consomme moins d'eau, impliquant une importante réduction de consommation de détergent et produit de rinçage. La consommation électrique est incroyablement faible et, grâce au départ différé, vous pouvez décider de programmer la machine pour la faire fonctionner pendant les heures creuses. Tout ceci permet de réduire la puissance électrique nécessaire et surtout, de réduire de façon importante votre facture d'électricité!



VERSION DOUBLE FACE

ECONOMISE 65% DE L'ESPACE TOTAL UTILISÉ

Nous avons inventé un nouveau mode de communication. TWIN STAR existe en deux versions: deux portes ou "traversante", qui permet une connexion rapide entre la laverie et la cuisine (le sale et le propre, système barrière), le tout dans un espace réduit.



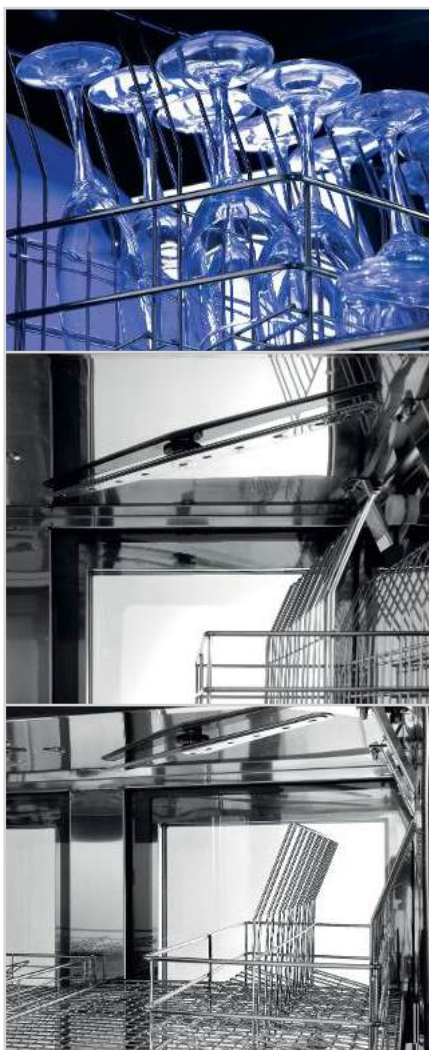
CARACTÉRISTIQUES

- Double vitrage indépendant, résistant aux hautes températures
- Double paroi avec isolation phonique et thermique renforcée
- Les doseurs de produits lessiviels sont intégrés et facilement accessibles sur le devant de la machine
- Brumisation froide pour un séchage performant
- Condenseur de vapeur de série
- Roues disponibles pour l'installation
- Cuve inox AISI 316, 4 pompes indépendantes autonettoyantes
- Commande déportée disponible (option)
- Silencieux
- Consomme moins d'eau, avec une importante réduction de détergent et de produit de rinçage
- La consommation électrique est minimale et grâce au départ différé, vous pouvez programmer la machine pour la faire fonctionner pendant les heures creuses, permettant une importante réduction de la consommation électrique
- Installation rapide, facile et possible dans n'importe quel environnement
- Avec son système de séchage par condensation en système clos, vous pouvez utiliser votre vaisselle dès la fin du cycle si besoin
- Sur la base des coûts moyens en Europe, vous amortissez la TWIN STAR en 9-12 mois, selon l'utilisation de la machine
- Selon nos tests de laboratoire, avec une utilisation normale, la durée de vie de TWIN STAR est comprise entre 12 et 15 ans



1. Ouverture des portes à pivot , aucune gêne avec les appareils installés à droite et à gauche de la machine
2. Double vitrage indépendant
3. Double paroi avec isolation phonique et thermique renforcée
4. Les doseurs de produits lessiviels sont intégrés et facilement accessibles sur le devant de la machine

5. Brumisation froide pour un séchage performant
6. Condenseur de vapeur de série
7. Cuve inox AISI 316, 4 pompes indépendantes auto-nettoyantes
8. Nouveau système de bras de lavage et rinçage supérieurs qui améliore les résultats de lavage



FONCTIONNALITES

Démarquez-vous avec TWIN STAR : la machine change de couleur à chaque cycle et affiche en temps réel la température effective. La machine ne change pas seulement l'eau après chaque cycle mais aussi pendant chaque phase du cycle même, en garantissant une hygiène parfaite. Grâce à ses 9 programmes de lavage, TWIN STAR satisfait toutes les exigences - du programme pour les verres jusqu'au programme intensif pour les casseroles très sales.

BRAS DE LAVAGE INNOVANTS

Pour un lavage dans les règles de l'art, nous avons créé un chef d'œuvre. Les bras de TWIN STAR travaillent à votre place, en combinant les avantages du système à tunnel avec celles des machines traditionnelles. TWIN STAR peut être utilisé à demi charge selon la quantité de vaisselle et vos nécessités. Avec son système de séchage par condensation en système clos, vous pouvez utiliser si besoin votre vaisselle dès la fin du cycle.

INSTALLATION

Un geste suffit pour démarrer le show. L'installation d'une TWIN STAR est simple et rapide: vous avez seulement besoin d'une arrivée d'eau, d'électricité et d'une évacuation et la machine est prête à travailler. Pas d'extraction particulière, plus de sol glissant, pas de traitement d'eau nécessaire. TWIN STAR est toutes options. Laver la vaisselle n'a jamais été si chic! Les applications de la TWIN STAR sont multiples: oenothèques, restaurants gastronomiques de 50 couverts, brasseries de 70 couverts, restauration scolaire, pizzerias, hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, casernes de police et/ou équivalents.



-46%

CONSOMMATION
EN EAU



-38%

PUISSANCE
INSTALLÉE



-82%

CONSOMMATION EN
PRODUITS CHIMIQUES

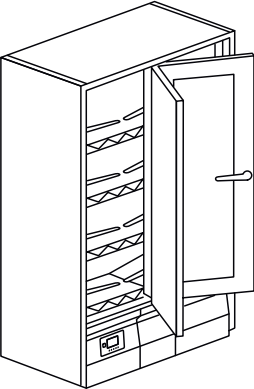





-90%

TRAVAIL

TWIN STAR

LAVE-VAISSELLE
STOCK & WASH

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
TWIN STAR ÉLECTRONIQUE 9 PROGRAMMES				
PATENTED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW	 220 H - 320 H*	1315x747x2043 H 390 kg	TWIN STAR
		 Ø 210 - Ø 330*  530x325x25 H*	ou 1315x747x1988 H 390 kg (avec roues)	TWIN STAR HI TEMP

* Niveau supérieur uniquement

OPTIONS

		DA	SC	PS	CONTROL		
Modèle	380-415 V 3N 50H	220-240 V 3 50 Hz	220-240 V 50 Hz	Adoucisseur	Condenseur de buées	Pompe vidange	Commande déportée additionnel
TWIN STAR	●	□	□	●	●	●	€
TWIN STAR HI TEMP	●	□	□	----	●	●	€
TWIN STAR DOUBLE FACE	●	□	□	●	●	●	€
TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP	●	□	□	----	●	●	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

Marque EAC sur demande

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
TWIN STAR DOUBLE FACE ÉLECTRONIQUE 9 PROGRAMMES				
PATENTED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW	220 H - 320 H*	1315x810x2043 H 400 kg	TWIN STAR DOUBLE FACE
		Ø 210 - Ø 330* GN 1/1 530x325x25 H*	ou 1315x810x1988 H 400 kg (avec roues)	TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP

	DDE	DB	D-SAN	FLOAT	ID	DR-F	R
Modèle	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Doseur produit Autonettoyage	Sens. Présence Det. et Rinçage	Double Paroi	Brumisation froide	Roues
TWIN STAR	●	●	●	●	●	●	€
TWIN STAR HI TEMP	●	●	●	●	●	●	€
TWIN STAR DOUBLE FACE	●	●	●	●	●	●	€
TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP	●	●	●	●	●	●	€

TWIN STAR

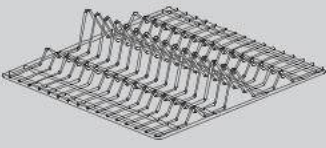




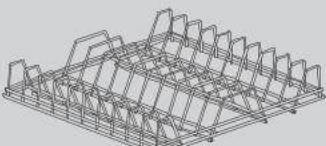


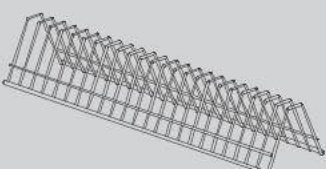

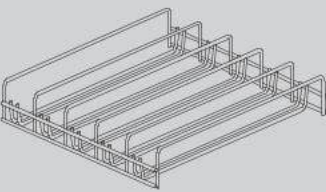

Sans adoucisseur, alimentation en eau maximum 65 °C - Dureté de l'eau max 5 °f, si supérieur un adoucisseur externe est nécessaire

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur.

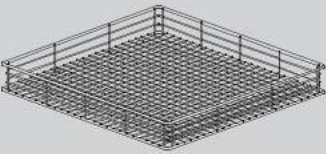

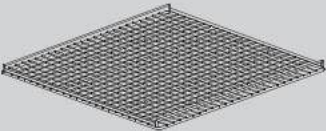

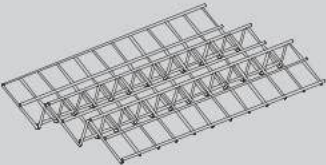

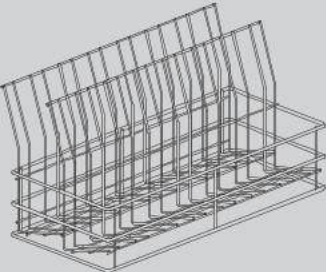

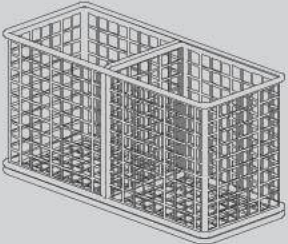

TWIN STAR HI TEMP

Sans adoucisseur, alimentation en eau maximum 65 °C - Dureté de l'eau max 5 °f, si supérieur un adoucisseur externe est nécessaire

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX	30 pcs 15 pcs	 210 <math><\varnothing</math> 240 250 <math><\varnothing</math> 330* max profondeur 40	590071
		15 pcs	 530x325x25 H*	
	PANIER POUR ASSIETTES PLATES	42 pcs	 250x15 max profondeur 15	590072
	PANIER UNIVERSEL POUR ASSIETTES	20 pcs 10 pcs	 210 <math><\varnothing</math> 240 250 <math><\varnothing</math> 330* max profondeur 70	590124
		10 pcs	 530x325x25 H*	
	SUPPORT POUR SOUCOUPES Associé au 590074 ou 590075	23 pcs	 $\varnothing < 240$	590078
	SUPPORT BOLS ET TERRINES Associé au 590074	8 pcs 20 pcs	 $\varnothing 235$ profondeur 100 $\varnothing 110$ profondeur 50	590128

* niveau supérieur uniquement

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR TASSES ET VERRES	25 pcs	 Ø 100	590074	
	PANIER POUR TASSES ET VERRES	25 pcs	 Ø 100	590075	
	SUPPORT PETITES TASSES pour 590074 / 590075 Associé au 590074	24 pcs	 Ø < 55	590076	
	SUPPORT POUR FL TES Associé au 590075	8 pcs	 Ø 100	590077	
	SUPPORT POUR COUVERTS Associé au 590074 ou 590075	30 pcs		590080	

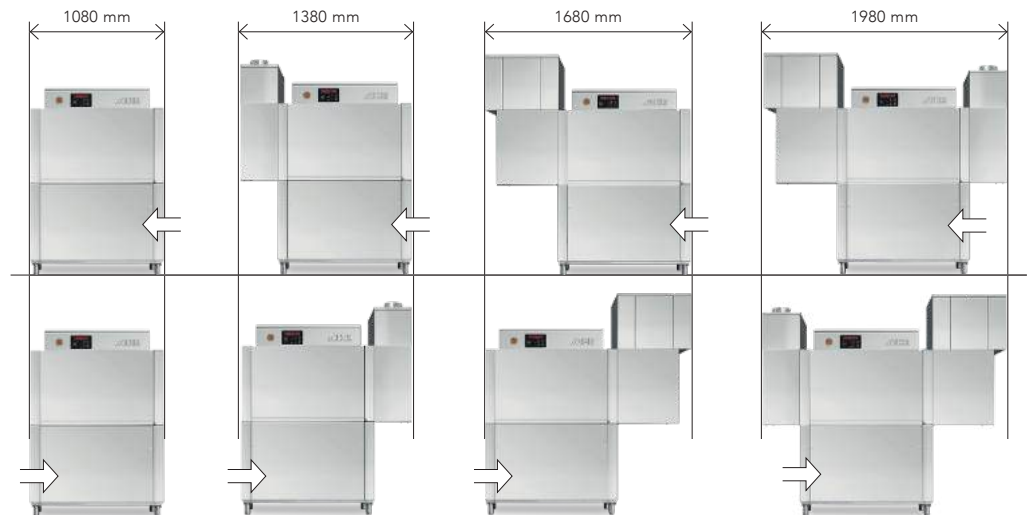
RX COMPACT

LAVE-VAISSELLE COMPACTS À AVANCEMENT
AUTOMATIQUE ET SIMPLE RINÇAGE



Les lave-vaisselle de la gamme RX COMPACT ont été conçus pour satisfaire les exigences de productivité typiques de la petite et moyenne restauration,

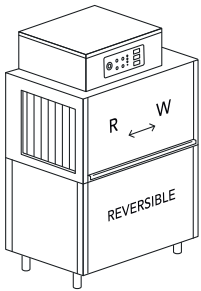



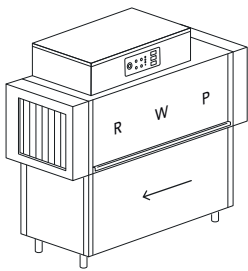



grâce à un encombrement limité et aux hautes performances.

**PERSONNALISABLE
 ET RÉVERSIBLE**

CARACTÉRISTIQUES

- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autovidangeables et protégées contre les surcharges électriques
- Système d'entraînement avec friction incorporée, qui évite le déraillement des paniers
- Surchauffeurs en acier inox AISI 304 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Panneau de commandes électronique à basse tension simple et intuitif ou panneau de commandes électromécanique
- Bras de lavage et rinçage en acier, facilement démontables, sans utiliser d'outils
- Filtres de protection cuves, en inox, facilement amovibles sans démonter les bras de lavage
- Porte en double paroi isolée, contrebalancée, équipée du système sûreté antichute
- Variateur de vitesse DRIVE à 3 vitesses sur les versions électromécaniques et 5 vitesses sur les versions électroniques
- Autotimer pour désactiver le moteur d'entraînement et les options éventuelles après une période d'inactivité (version électronique)
- Économiseurs pour permettre le fonctionnement seulement quand le panier se trouve dans la zone dédiée
- Réducteur de pression qui permet un rinçage à consommation constante grâce à la stabilisation de la pression du réseau
- Soupape de non-retour, pour empêcher le retour d'eau
- Séchage (4,5 kW) en ligne ou en angle avec un virage mécanisé à 90° (option)
- Système d'assainissement qui inclut le doseur de produit sanitisant (Option disponible en version électronique)
- Récupérateur thermique en cas d'alimentation en eau froide (8 °C -15 °C) (option)

RX COMPACT

LAVE-VAISSELLE COMPACTS À AVANCEMENT
AUTOMATIQUE ET SIMPLE RINÇAGE

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 101 3 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW	 Ø 450  500x500 66* - 100 paniers / h	1080 x 715 1690/1900 H 210 kg  530x325x25 H	RX 101
RX 164 3 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW	 Ø 450  500x500 86* - 150 paniers / h	1880 x 715 1690/1900 H 270 kg  530x325x25 H	RX 164

- P** Prélavage
- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 101 E ÉLECTRONIQUE 5 VITESSES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>66* - 100 paniers / h</p>	<p>1080 x 715 1565/1900 H 210 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>RX 101 E</p>
RX 164 E ÉLECTRONIQUE 5 VITESSES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>86* - 150 paniers / h</p>	<p>1880 x 715 1565/1900 H 270 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>RX 164 E</p>

OPTIONS

Modèle	220-240V 350 Hz		380-415V 3N 50 Hz		XP	Puissance sup	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	Econom. rinçage	Réduct. de pression	DRIVE		AUTOTIMER	
	60Hz											Haute vitesse	Variateur vitesse	Autotimer	Panneau électronique
RX 101	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	●	●	----	●	----	----
RX 164	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	●	●	----	●	----	----
RX 101 E*	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	●	●	€	●	●	●
RX 164 E*	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	●	●	----	●	●	●

● De série

---- Non disponible

E Panneau électronique

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

DRA924 Possible seulement en absence de LC77/2 - LC77/3 en entrée

LC77/2 - LC77/3 Possible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DOS/S Seulement pour doseur détergent

HAUTE VITESSE Puissance supplémentaire incluse. Alimentation en eau chaude à 55°C imperative

AUTOTIMER Disponible seulement s'il y a les options DR24, DRA924, SC5,HR5

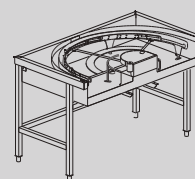
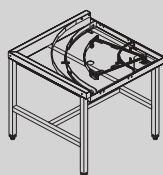
Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)
Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration de vapeurs

Construction selon les normes UL-NSF sur demande

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

VIRAGES DISPONIBLES:



LC97

1300x1300x860 H

Virage à rouleaux 90° avec bac

LC77/2

850x850x885 H

Virage mécanisé 90°
(Horaire et antihoraire)

LC77/3

850x1500x885 H

Virage mécanisé 180°
(Horaire et antihoraire)

	BT	DVGW	DWI/T	DWI	PI	PAP	SAN	PAP-SAN	DIV	SC5	HR5	DR24	DRA924	LC73
Modèle	Break tank	DVGW	Isolation cuve	Isolation thermo-acustique	Pompes Inox	Surpresseur	Système autonettoyage	Surpresseur autonettoyage	Prix par division	Cond. de buées	Rec. thermique	Séchage	Séchage virage à 90°	SAS
RX 101	----	----	€	€	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€
RX 164	----	----	€	€	€	€	----	----	€	€	€	€	€	●
RX 101 E	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 164 E	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●

BT Surpresseur inclus

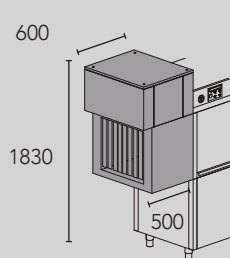
DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

DWI - DWI/T Conseillé avec HR5

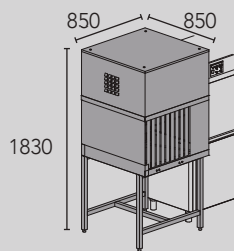
PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz

SAN Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus

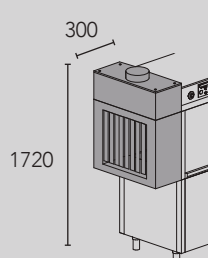
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu . En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique si disponible



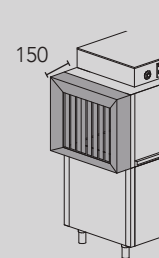
DR24
4,5 kW
Séchage



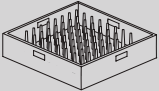
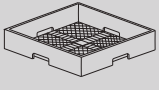
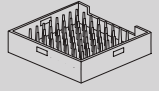
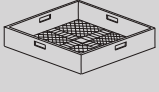

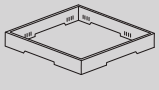

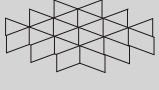
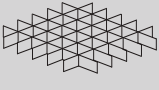
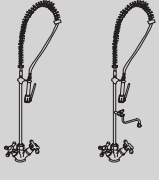
DRA924
4,5 kW
Virage à 90° mécanisé avec tunnel de séchage utilisateur seulement avec les paniers originaux DIHR



SC5
Condenseur buées
HR5
Récupérateur thermique compact



LC73
SAS

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER PLATEAUX	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	M 16 * ▫
			2315x620x660 H	M 24 * ▫
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	TC 16 * ▫
			2400x1000x850 H	TC 24 * ▫
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240x1525 H	RTC 18 * ▫
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	RTC 24 * ▫
T 35	T 55	T 80 - T 90	1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 35 * ▫ T 55 * ▫ T 80 * ▫ T 90 * ▫
Éviers 500x400x270 H		Anneau en caoutchouc compris Anneau en caoutchouc compris		
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		1600x730x860 H	T 195 * ▫
Évier 500x400x270 H				
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	LC 96/A * ▫ LC 96/B * ▫ LC 96/C * ▫
		Option micro fin de course		LC 95
LC 96/1 - LC 96/1A	LC 96/2 - LC 96/2A	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	LC 96/1 * ▫ LC 96/1A * ▫ LC 96/2 * ▫ LC 96/2A * ▫
		Non compatible pour accrochage avec les m mes references Pas pour virages 180°		
		Accrochable seulement avec LC 77/3 et avec virage 180°		
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)		1300x1300x860 H	LC 97 * ▫
TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers		Option connexion à table de pré-lavage	700x610x820 H	LC 98
	VIRAGE MÉCANISÉ 90° (horaire et antihoraire) non disponible en entrée avec LC	Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation À utiliser seulement avec les paniers originaux	850x850x885 H	LC 77/2 * ▫
	Virage mécanisé 180°(horaire et antihoraire)		850x1500x885 H	LC 77/3 * ▫

* Cage en bois +2% minimum + € / ▫Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
 Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



La technologie DIHR présente RX EVO, la ligne des lave-vaisselle à panier à traction. Une gamme combinable avec de nombreux accessoires pour des solutions personnalisées et pour toutes les exigences. Modèles avec pré-rinçage et rinçage. Le pré-rinçage permet d'économiser de l'eau, du pro-

duit de rinçage et de l'électricité car l'eau utilisée pour le rinçage est récupérée et envoyée aux bras de pré-rinçage. Ce résultat, en plus de respecter l'environnement, permet d'économiser de façon importante les produits chimiques et réduit le besoin en énergie.



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

Le panneau électronique de la gamme RX EVO, avec clavier à membrane IPX5, permet aussi bien à l'utilisateur qu'au technicien d'obtenir des informations complètes et précises sur l'utilisation de la machine. L'affichage avec texte défilant indique l'état actuel de la machine et fournit les informations principales de la machine en fonctionnement comme les températures du surchauffeur et de la cuve, les erreurs et les divers paramètres programmables.



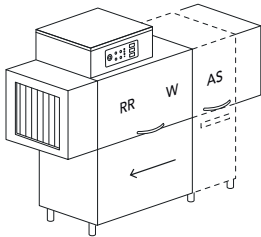



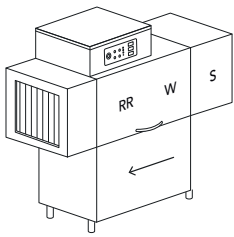



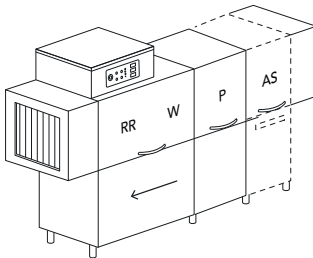



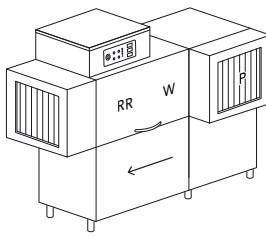



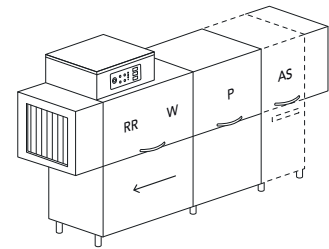



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panneau électronique IPX5 sur les versions électroniques ou panneau de contrôle électromécanique en versions électromécaniques
- Portes en double paroi isolées et munies d'un système de sécurité antichute
- Poignées ergonomiques
- Système THERMO BARRIER pour un meilleur confort d'utilisation
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox 316
- Filtres de cuve CLEAN+ d'extraction facile
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes, protégées des surcharges électriques
- Bras de lavage ALL-IN-1
- Système CPF
- Système d'avancement à double traction avec embrayage incorporé
- Variateur de vitesse DRIVE à 3 vitesses sur les versions électromécaniques et 5 vitesses sur les versions électroniques
- Economiseurs
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316, isolés pour limiter les dispersions thermiques
- Autotimer qui désactive le moteur d'entraînement et les éventuelles options électriques après une période d'inactivité prédéfinie
- Double rinçage RR, plus d'efficacité et des consommations réduites

OPTIONS

- Séchages en ligne ou en angle à 90° / 180° de 4,5 kW et 9 kW (double paroi disponible seulement pour le séchage en ligne)
- Condenseur de buées (SC10)
- Deux récupérateurs thermiques disponibles selon le Modèle choisi (compact – avec pompe à chaleur intégrée)
- Doseur détergent avec sonde ou unité doseurs
- Surpresseur
- Système de sécurité hydraulique Break Tank
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- Isolation thermique et acoustique
- Pompes en inox
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Expédition en 2 parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine avec un surpresseur dédié

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 104 3 VITESSES		400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW	 Ø 450  500x500 80* - 112 paniers / h	1900x805 1830/2120 H 245 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 104 RX 104 AS
RX 144 3 VITESSES		400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW	 Ø 450  500x500 93* - 144 paniers / h	2100x805 1830/2120 H 270 kg  530x325x25H	RX 144
RX 184 3 VITESSES		400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115* - 192 paniers / h	2500x805 1830/2120 H 355 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 184 RX 184 AS
RX 184 LC 3 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE		400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115 - 192 paniers / h	2225x985 1830/2120 H 355 kg  530x325x25H	RX 184 LC
RX 244 3 VITESSES		400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW	 Ø 450  500x500 132* - 240 paniers / h	2800x805 1830/2120 H 395 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 244 RX 244 AS

P Prélavage
W Lavage
RR Pre rinçage + rinçage

LC Prélavage en angle
AS Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +450 mm
S Prétraitement

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
RX 104 E 5 VITESSES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW	Ø 450 500x500 80* - 112 paniers / h	1900x805 1830/2120 H 245 kg AS + 450 mm 530x325x25H	RX 104 E RX 104 E AS
RX 144 E 5 VITESSES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW	Ø 450 500x500 93* - 144 paniers / h	2100x805 1830/2120 H 270 kg 530x325x25H	RX 144 E
RX 184 E 5 VITESSES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	Ø 450 500x500 115* - 192 paniers / h	2500x805 1830/2120 H 355 kg AS + 450 mm 530x325x25H	RX 184 E RX 184 E AS
RX 184 E LC 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43/B 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	Ø 450 500x500 115 - 192 paniers / h	2225x985 1830/2120 H 355 kg 530x325x25H	RX 184 E LC
RX 244 E 5 VITESSES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW	Ø 450 500x500 132* - 240 paniers / h	2800x805 1830/2120 H 395 kg AS + 450 mm 530x325x25H	RX 244 E RX 244 E AS

* Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

OPTIONS

Modèle	220-240 V3 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		60 Hz	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	SC10	HR10	HR20	HRP40		
	Prédis. doseurs DIHR	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonettoyage											Surpresseur autonettoyage	Cond. de buées
RX 104	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	----	----	€	€	----	----
RX 104 AS	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	----	----	€	€	----	----
RX 104 E*	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
RX 104 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
RX 144	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€	----	----
RX 144 E	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
RX 184	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€	€	----
RX 184 AS	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€	€	----
RX 184 E	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 184 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€	€	€	€
RX 184 LC	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€	----	€
RX 184 E LC	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€ ⁺
RX 244	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€	€	----
RX 244 AS	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€	€	----
RX 244 E*	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 244 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€	€	€	€

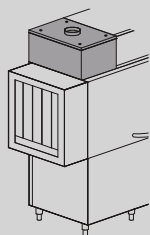
● De série

---- Non disponible

E Panneau électronique programmable

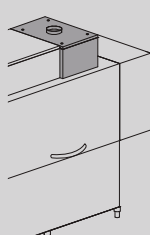
HRP40 Possible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

HR10 - HR20 - HRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique. Puissance supplémentaire incluse



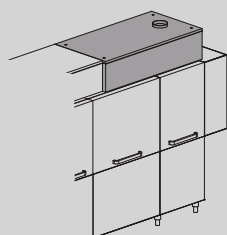
SC10

Condenseur buées



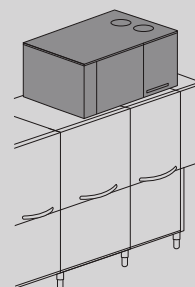
HR10

Récupérateur thermique compact



HR20

Récupérateur thermique



HRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

	DWI	PAP	DRIVE	AUTOTIMER	BT	DVGW	DWI / T	XP	DIV	PI	1-DRAIN
Modèle	Isolation thermo-acoustique	Surpresseur	Variateur vitesse	Autotimer	Break tank	DVGW	Isolation cuve	Puissance sup	Isolation thermo-acoustique	Pompes Inox	Vidange centralisée
RX 104	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 104 AS	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 104 E*	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 104 E AS	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 144	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 144 E	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 184	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 184 AS	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 184 E	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 184 E AS	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 184 LC	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 184 E LC	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 244	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 244 AS	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
RX 244 E*	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
RX 244 E AS	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€

+ L'option n'est pas disponible pour les modèles avec LC si la machine est placée contre un mur

***** Construction selon les normes UL-NSF sur demande

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DOS/S Seulement pour doseur détergent

SAN Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.
L'isolation du séchage sur étagère est disponible. Conseillé avec HR10 HR20 HRP40

DRIVE Vérifier la compatibilité tension

BT Surpresseur inclus

DIV Pour les modèles RX 104, RX 104 E, RX 144, RX 144 E, Division possible seulement sur SAS

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz. Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Bornes coupe tension sur demande

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

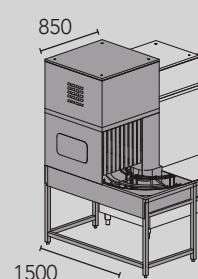
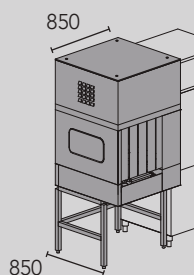
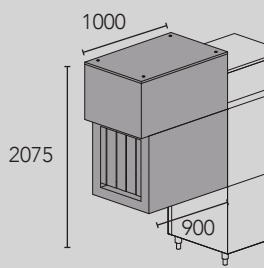
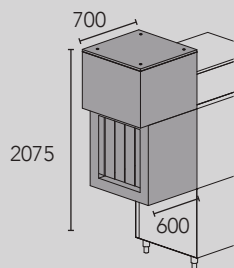
OPTIONS

	DR64	DR69	DR94	DR99
Modèle	Séchage + 400 mm / 4,5 kW	Séchage + 400 mm / 9 kW	Séchage + 700 mm / 4,5 kW	Séchage + 700 mm / 9 kW
RX 104	€	€	€	€
RX 104 AS	€	€	€	€
RX 104 E*	€	€	€	€
RX 104 E AS	€	€	€	€
RX 144	€	€	€	€
RX 144 E	€	€	€	€
RX 184	€	€	€	€
RX 184 AS	€	€	€	€
RX 184 E	€	€	€	€
RX 184 E AS	€	€	€	€
RX 184 LC	€	€	€	€
RX 184 E LC	€	€	€	€
RX 244	€	€	€	€
RX 244 AS	€	€	€	€
RX 244 E*	€	€	€	€
RX 244 E AS	€	€	€	€

ID Conseillé pour DR69 - DR99. Non disponible avec option séchage sur virage

***** Construction selon les normes UL-NSF sur demande

DR64 - DR94 - DRA94MC - DRA184MC Déconseillé sur les modèles RX 184 - RX 244 vérifier avec le fabricant



DR64 4,5 kW Electrique

DR94 4,5 kW Electrique

DRA94MC 4,5 kW Electrique

DRA184MC 4,5 kW Electrique

DR69 9 kW Electrique

DR99 9 kW Electrique

DRA99MC 9 kW Electrique

DRA189MC 9 kW Electrique

Séchage

Séchage

Virage à 90° mécanisé avec tunnel de séchage utilisateur seulement avec les paniers originaux DIHR

Virage à 180° mécanisé avec tunnel de séchage utilisateur seulement avec les paniers originaux DIHR

	DRA94MC	DRA99MC	DRA184MC	DRA189MC	ID
Modèle	Séchage virage à 90° mécanisé 4,5 kW	Séchage virage à 90° mécanisé 9 kW	Séchage virage à 180° mécanisé 4,5 kW	Séchage virage à 180° mécanisé 9 kW	Séchage double paroi
RX 104	€	€	€	€	€
RX 104 AS	€	€	€	€	€
RX 104 E*	€	€	€	€	€
RX 104 E AS	€	€	€	€	€
RX 144	€	€	€	€	€
RX 144 E	€	€	€	€	€
RX 184	€	€	€	€	€
RX 184 AS	€	€	€	€	€
RX 184 E	€	€	€	€	€
RX 184 E AS	€	€	€	€	€
RX 184 LC	€	€	€	€	€
RX 184 E LC	€	€	€	€	€
RX 244	€	€	€	€	€
RX 244 AS	€	€	€	€	€
RX 244 E*	€	€	€	€	€
RX 244 E AS	€	€	€	€	€

LC77/2 - LC77/3

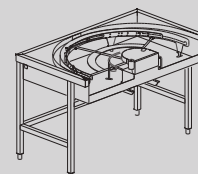
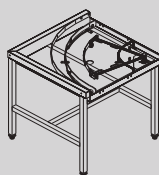
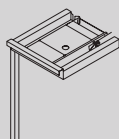
Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation

DRA184MC - DRA189MC

Division obligatoire

DRA94MC - DRA99MC - DRA184MC - DRA189MC

Possible seulement en absence de LC77/2 - LC77/3 en entrée

VIRAGES DISPONIBLES:

LC97

1300x1300x860 H

Virage à rouleaux 90° avec bac

LC98

700x610x820 H

 Table en angle complète de
 système avancement paniers

LC77/2

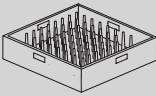
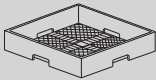
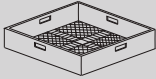
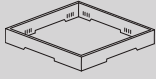
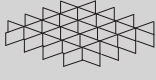
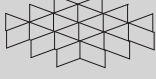
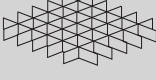
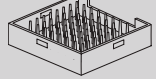
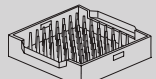
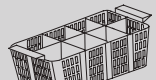
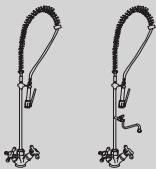
850x850x885 H

 Virage mécanisé 90°
 (Horaire et antihoraire)
 à utiliser seulement avec les paniers
 originaux DIHR

LC77/3

850x1500x885 H

 Virage mécanisé 180°
 (Horaire et antihoraire)
 à utiliser seulement avec les
 paniers originaux DIHR

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM GN 1/1	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	M 16 * ▫
			2315x620x660 H	M 24 * ▫
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	TC 16 * ▫
			2400x1000x850 H	TC 24 * ▫
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240x1525 H	RTC 18 * ▫
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	RTC 24 * ▫
	T 35 T 55 T 80 - T 90 Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H		1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 35 ▫ T 55 ▫ T 80 ▫ T 90 ▫
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche Évier 500x400x270 H		1600x730x860 H	T 195 ▫
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	LC 96/A * ▫ LC 96/B * ▫ LC 96/C * ▫ LC 95
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	Non compatible pour accrochage avec les m mes références Pas pour virages 180° Accrochable seulement avec LC 77/3 et avec virage 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	LC 96/1 ▫ LC 96/1A ▫ LC 96/2 ▫ LC 96/2A ▫
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux) TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers		1300x1300x860 H 700x610x820 H	LC 97 * LC 98
	VIRAGE MÉCANISÉ 90° (Horaire et antihoraire) non disponible en entrée avec LC	Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation À utiliser seulement avec les paniers originaux DIHR	850x850x885 H	LC 77/2 *
	VIRAGE MÉCANISÉ 180°(Horaire et antihoraire)		850x1500x885 H	LC 77/3 *

* Cage en bois +2% minimum + € / ▫ Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



Les machines à avancement automatique DIHR sont la solution idéale pour les clients exigeants (restaurants, cantines, écoles, hôpitaux, hôtels de toutes tailles, bateaux de croisière, traiteurs et aéroports). Les modèles sont équipés d'un double rinçage renforcé, dans un module indépendant. Les zones de lavage et de rinçage sont complètement séparées. Cela évite un contact entre le produit détergent et le produit de rinçage, augmentant leur efficacité et permettant une réduction conséquente de la

consommation. La large distance entre les bras de pré-rinçage évite également la contamination dans la zone de rinçage. Grâce au système de double rinçage renouvelé, nous avons obtenu une réduction radicale de la consommation d'eau, jusqu'à un litre par panier, de loin la plus basse du marché. Ce résultat, en plus d'un faible impact environnemental, permet des économies conséquentes de produits lessiviels et de consommation d'électricité.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Système d'avancement SMART DRIVE avec 5 vitesses
- Panneau électronique IPX5
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail avec interface HACCP intégrée
- Historique des alarmes
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Double rinçage renforcé 2R+: grande efficacité et consommations modérées
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Prédpositions doseurs DIHR
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement
- Rappel d'entretien programmé
- Modalités de fonctionnement du séchage : totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement ou ventilateurs et puissance maximale (4,5 kW or 9 kW, puissance maximale selon le modèle)
- Cuves et surchauffeurs en acier inoxydable AISI 316

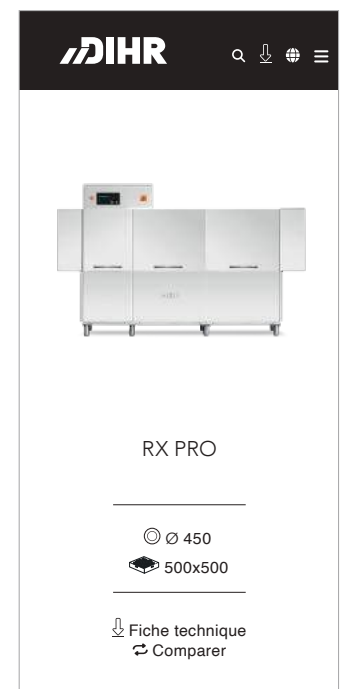
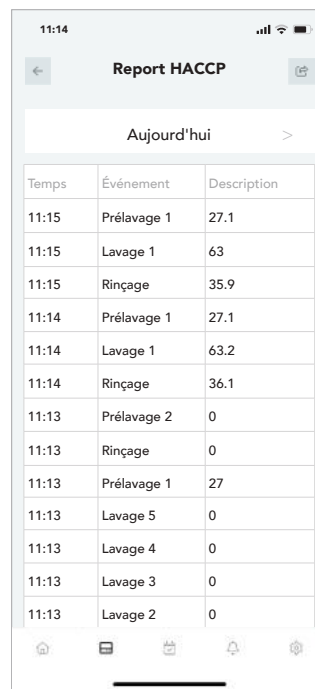
OPTIONS

- Séchages en ligne et en angle 90° ou 180° de 4,5 kW et 9 kW (double paroi disponible seulement pour le séchage en ligne).
- Séchages à vapeur disponibles.
- Condenseur de buées (SC10) ou 3 récupérateurs thermiques disponibles selon le Modèle choisi (XP inclus)
- Doseur détergent avec sonde ou unité doseurs
- Surpresseur
- Système de sécurité hydrique Break Tank
- Puissance supplémentaire du surchauffeur
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Pompes en inox
- Sanitisation de la machine (avec surpresseur dédié sur demande)
- Livraison en 2 parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Contrôle à distance Connectivity conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

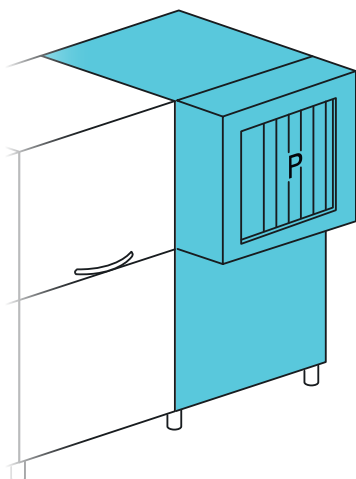
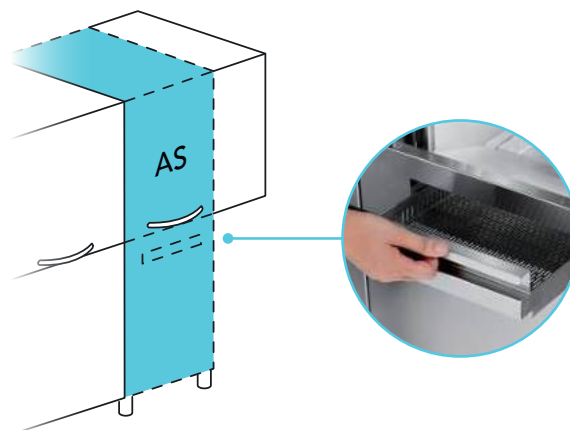


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

OPTION AS

MODULE DE DÉROCHAGE HYDRAULIQUE AVEC FILTRE A TIROIR

Avec AS et EASY +, l'économie d'énergie est garantie grâce à un système combiné de dérochage hydraulique et de filtration. Un débarrassage préalable de la vaisselle suffira avant son passage dans le module pour bénéficier d'une action supplémentaire prétraitante. (Non disponible avec l'option LC)



OPTION LC

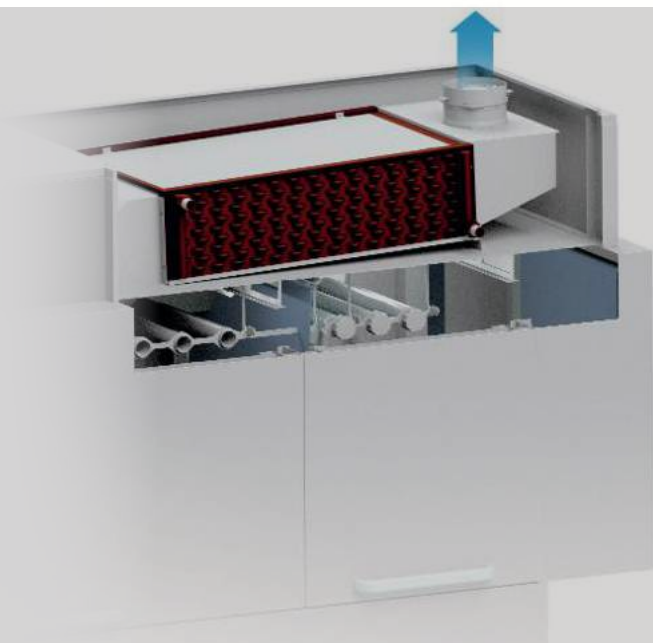
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

L'installation d'un pré-lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

HEAT RECOVERY

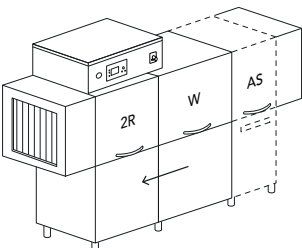



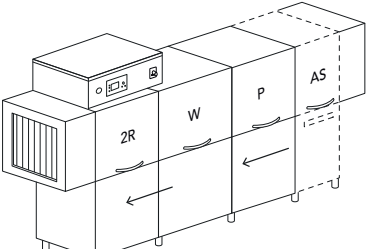



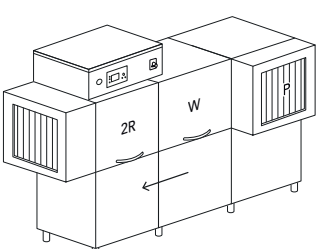



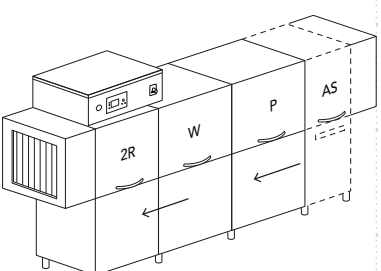



Le récupérateur thermique permet l'alimentation de la machine en eau froide* garantissant simultanément une considérable économie d'énergie. La vapeur produite à l'intérieur de la machine (qui serait autrement rejetée dans la pièce) est aspirée et passe à travers un échangeur de chaleur (air-eau). Ce passage permet le transfert de l'énergie produite par la vapeur, à l'eau d'alimentation, par tant ainsi la température de cette dernière à environ 45°C, avec une réduction immédiate de la consommation d'énergie.

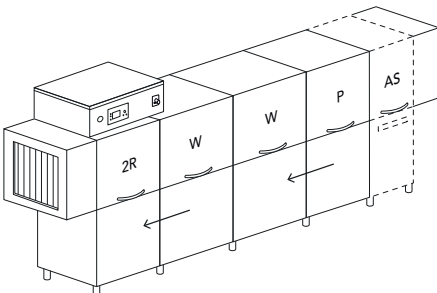



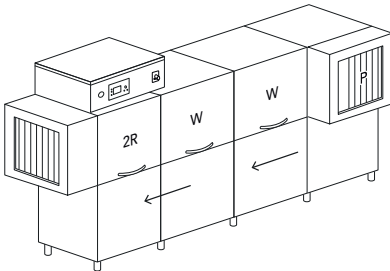



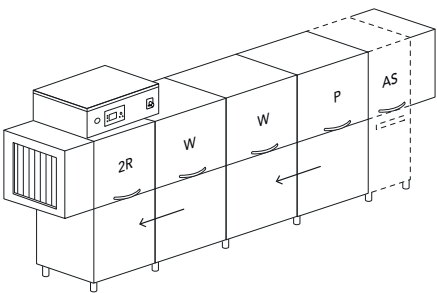



* température de l'eau d'alimentation comprise entre 8 °C et 15°C



RX PRO

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
AVEC DOUBLE RINÇAGE RENFORCÉ

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 246 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 20,68 kW	 Ø 450	2100x805 1830/2120 H 305 kg	RX 246
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,68 kW 30 kg/h	 500x500 100* - 250 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RX 246 AS RX 246 V RX 246 AS V
RX 296 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	 Ø 450	2700x805 1830/2120 H 400 kg	RX 296
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	 500x500 135* - 300 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RX 296 AS RX 296 V RX 296 AS V
RX 296 LC 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE				
	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	 Ø 450	2425x985 1830/2120 H 400 kg	RX 296 LC
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	 500x500 135 - 300 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RX 296 LC V
RX 326 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 25,86 kW	 Ø 450	3000x805 1830/2120 H 435 kg	RX 326
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,86 kW 30 kg/h	 500x500 150* - 330 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RX 326 AS RX 326 V RX 326 AS V

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
RX 356 5 VITESSES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 37,26 kW	 Ø 450	3600x805 1830/2120 H 520 kg	RX 356
		400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	 500x500	AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	RX 356 AS RX 356 V RX 356 AS V
RX 356 LC 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43/B 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 37,26 kW	 Ø 450	3325x985 1830/2120 H 520 kg	RX 356 LC
		400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	 500x500	190* - 360 paniers / h  GN 1/1 530x325x25H	RX 356 LC V
RX 396 5 VITESSES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 40,04 kW	 Ø 450	3900x805 1830/2120 H 560 kg	RX 396
		400 V 3N ~ 50 Hz 7,04 kW 55 kg/h	 500x500	AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	RX 396 AS RX 396 V RX 396 AS V

- V** Alimentation à vapeur
- P** Prélavage
- W** Lavage
- 2R** Double rinçage renforcé (prérinçage + rinçage sur module)
- LC** Prélavage en angle
- AS** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +450 mm
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle	220-240 V 3 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		60 Hz	PRE DOS	UNI DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI / T	DWI
						Prédis. doseurs DIHR	Prédis. doseurs UNIVERSELLE	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonettoyage	Surpresseur autonettoyage	Isolation cuve	Isolation thermo-acoustique
RX 246	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 246 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 246 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 246 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 296	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 296 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 296 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 296 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 296 LC	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 296 LC V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 326	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 326 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 326 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RX 326 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 356	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 356 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 356 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 356 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 356 LC	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 356 LC V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 396	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 396 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 396 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RX 396 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€

- De série
- Non disponible
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- SAN** Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus
- DWI** L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.
L'isolation du séchage sur étagère est disponible. Conseillé avec HR10 HR20 HRP40
- DWI - DWI/T** Conseillé avec HR10 HR20 HRP40
- DIV** Obligatoire pour machine longue 4,5 m
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu

Modèle	PAP	BT	DVGW	XP	DIV	CONN.	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	ECO-DET	DRIVE
	Surpres- seur	Break tank	DVGW	Puissance sup	Isolation thermo- acousti- que	Connectivity (HACCP)	Pompes inox	Vidange automat.	Vidange centra- lisée	Autotimer	Economi- seur détergent	Variateur vitesse 5 vitesses
RX 246	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 246 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 246 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 246 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 296	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 296 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 296 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 296 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 296 LC	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 296 LC V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 326	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 326 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 326 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 326 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 356	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 356 AS	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 356 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 356 AS V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 356 LC	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 356 LC V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 396	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 396 AS	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 396 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 396 AS V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

BT Surpresseur inclus

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Rappel de maintenance programmé et compteurs (heures eau énergie) standard

Bornes coupe tension sur demande

OPTIONS

	SC10	HR10	HR20	HRP40	DR64	DR69	DR6V	DR94	DR99	DR9V
Modèle	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Séchage + 400 mm / 4,5 kW	Séchage + 400 mm / 9 kW	Séchage à vapeur + 400 mm	Séchage + 700 mm / 4,5 kW	Séchage + 700 mm / 9 kW	Séchage à vapeur + 700 mm
RX 246 - RX 246 AS	€	€	----	€	€	€	----	€	€	----
RX 246 V - RX 246 AS V	€	€	----	€	----	----	€	----	----	€
RX 296 - RX 296 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RX 296 V - RX 296 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RX 296 LC	€	€	€	€ ⁺	€	€	----	€	€	----
RX 296 LC V	€	€	€	€ ⁺	----	----	€	----	----	€
RX 326 - RX 326 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RX 326 V - RX 326 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RX 356 - RX 356 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RX 356 V - RX 356 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RX 356 LC	€	€	€	€ ⁺	€	€	----	€	€	----
RX 356 LC V	€	€	€	€ ⁺	----	----	€	----	----	€
RX 396 - RX 396 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RX 396 V - RX 396 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€

ID Conseillé pour DR69 - DR6V - DR99 - DR9V. Non disponible avec option séchage sur virage

+ Dans les modèles avec LC, il n'est pas disponible lorsque le séchage en courbe à 90° et 180° est ajouté

HRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

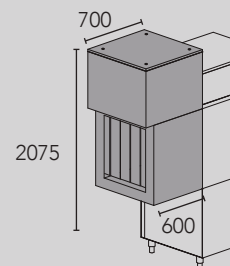
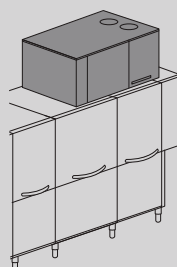
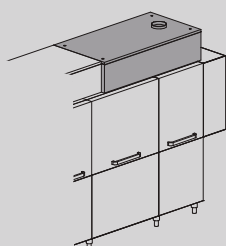
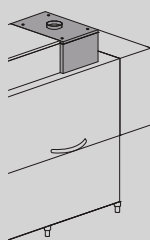
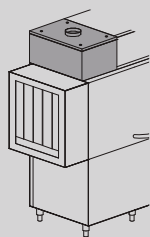
HR20 Alternative en alternative à HR10 ou HRP40
Pour le modèle RX 296 LC en cas de HR20 et séchage installés, longueur supplémentaire +50 mm

DRA184MT - DRA189MT Division obligatoire

HR10-HR20-HRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

DR64 - DR94 - DRA94MT - DRA184MT Déconseillé sur les modèles RX 296, RX 326, RX 356, RX 396. Vérifier avec le fabricant

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



SC10

Condenseur buées

HR10

Récupérateur thermique compact

HR20

Récupérateur thermique

HRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

DR64

4,5 kW électrique

DR69

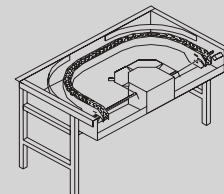
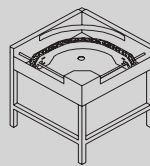
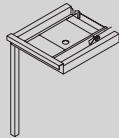
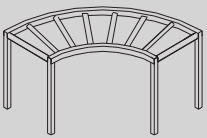
9 kW électrique

Séchage

DR6V

Séchage à vapeur

	DRA94MT	DRA99MT	DRA9VMT	DRA184MT	DRA189MT	DRA18VMT	ID
Modèle	Séchage virage à 90° motorisé 4,5 kw	Séchage virage à 90° motorisé 9 kw	Séchage virage à 90° motorisé a vapeur	Séchage virage à 180° motorisé 4,5 kW	Séchage virage à 180° motorisé 9 kW	Séchage virage à 180° motorisé a vapeur	Séchage double paroi séchage double paroi
RX 246 - RX 246 AS	€	€	----	€	€	----	€
RX 246 V - RX 246 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RX 296 - RX 296 AS	€	€	----	€	€	----	€
RX 296 V - RX 296 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RX 296 LC	€	€	----	€	€	----	€
RX 296 LC V	----	----	€	----	----	€	€
RX 326 - RX 326 AS	€	€	----	€	€	----	€
RX 326 V - RX 326 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RX 356 - RX 356 AS	€	€	----	€	€	----	€
RX 356 V - RX 356 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RX 356 LC	€	€	----	€	€	----	€
RX 356 LC V	----	----	€	----	----	€	€
RX 396 - RX 396 AS	€	€	----	€	€	----	€
RX 396 V - RX 396 AS V	----	----	€	----	----	€	€

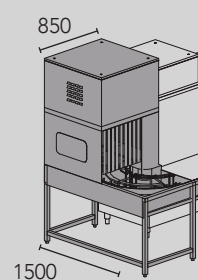
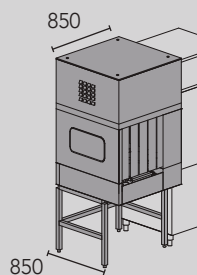
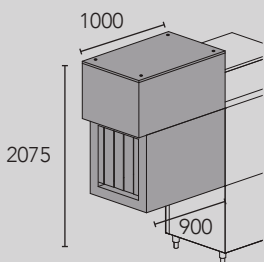
VIRAGES DISPONIBLES:


LC97 1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac

LC98 700x610x820 H
Table en angle complète de système avancement paniers

LC97/2 850x850x885 H
Virage motorisé 90° (horaire et antihoraire)

LC97/3 850x1500x885 H
Virage motorisé 180° (horaire et antihoraire)



DR94 4,5 kW électrique
DR99 9 kW Electrique
Séchage

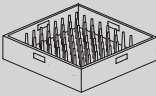
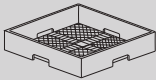
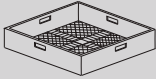
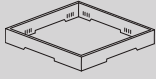
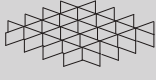
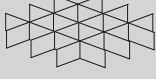
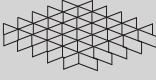
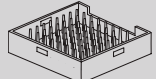
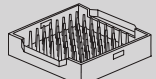


DRA94MT 4,5 kW électrique
DRA99MT 9 kW électrique
Séchage sur virage motorisé 90°

DRA184MT 4,5 kW électrique
DRA189MT 9 kW électrique
Séchage sur virage motorisé 180°

DR9V
Séchage à vapeur

DRA9VMT
Virage à 90° motorisé avec tunnel de séchage à vapeur

DRA18VMT
Virage à 180° motorisé avec tunnel de séchage à vapeur

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM GN 1/1	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER A COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	M 16 * ▣
			2315x620x660 H	M 24 * ▣
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	TC 16 * ▣
			2400x1000x850 H	TC 24 * ▣
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240x1525 H	RTC 18 * ▣
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	RTC 24 * ▣
	T 35 T 55 T 80 - T 90 Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H		1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 35 ▣ T 55 ▣ T 80 ▣ T 90 ▣
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche Évier 500x400x270 H		1600x730x860 H	T 195 ▣
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	LC 96/A * ▣ LC 96/B * ▣ LC 96/C * ▣ LC 95
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	Non compatible pour accrochage avec les m mes references Pas pour virages 180° Accrochable seulement avec LC 77/3 et avec virage 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	LC 96/1 ▣ LC 96/1A ▣ LC 96/2 ▣ LC 96/2A ▣
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux) TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers		1300x1300x860 H 700x610x820 H	LC 97 * ▣ LC 98
	VIRAGE MOTORISÉ 90° (horaire et antihoraire)	Il est obligatoire de commander le virage motorisé, au m me moment que la machine.	850x850x885 H	LC 97/2 * ▣
	VIRAGE MOTORISÉ 180°(horaire et antihoraire)		850x1500x885 H	LC 97/3 * ▣

* Cage en bois +2% minimum + € / ▣Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
 Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



Grâce aux machines à avancement automatique de la gamme RX OPTIMA, de nouveaux objectifs en termes d'efficacité sont atteints. Le système de rinçage en trois phases 3R+ assure des considérables économies en eau et des résultats incomparables. La réduction des dépérissements de chaleur grâce à l'isolation thermique des parois, la récupération des vapeurs produites par la machine (avec l'option HDR), ne sont que quelques-uns des points forts de cette gamme de produits, dont la principale innovation est l'importante réduction des gaspillages.

Leur conception intuitive rendent les phases de lavage et les opérations quotidiennes de nettoyage et entretiens plus simples et faciles. Le grand écran TFT, simple à l'utilisation, permet aux utilisateurs d'accéder facilement aux fonctions de la machine. Le panneau de contrôle IPX5, le système de bras de lavage regroupés, les options d'autonettoyage de la machine et de vidange automatique, rendent les opérations de fin de journée plus confortables.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panneau à touches capacitatives et écran TFT de 5.7"
- Panneau électronique IPX5
- Accès facilité au panneau de contrôle frontal
- Contrôle continu des paramètres de travail avec interface HACCP intégrée
- Informations détaillées et historique des alarmes disponible en plusieurs langues
- Gestion des niveaux de produits chimiques et alarmes relatives et informations
- Système d'avancement SMART DRIVE+ avec 10 vitesses
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Triple rinçage renforcé 3R+ à flux réglable
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Break Tank avec pompe de rinçage intégrée
- Isolation thermique et acoustique, isolation des cuves
- Autonettoyage de la batterie du récupérateur thermique (si présent sur la machine)
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement sur demande
- Modalités de fonctionnement du séchage : totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement ou ventilateurs et puissance maximale (4,5 kW or 9 kW, puissance maximale selon le modèle)
- Rappel de maintenance programmée
- Cuves et surchauffeurs en acier inoxydable AISI 316

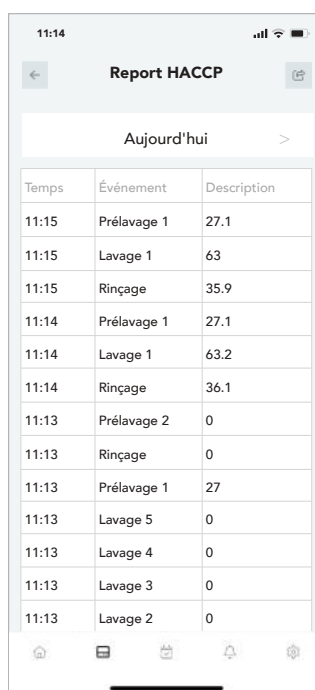
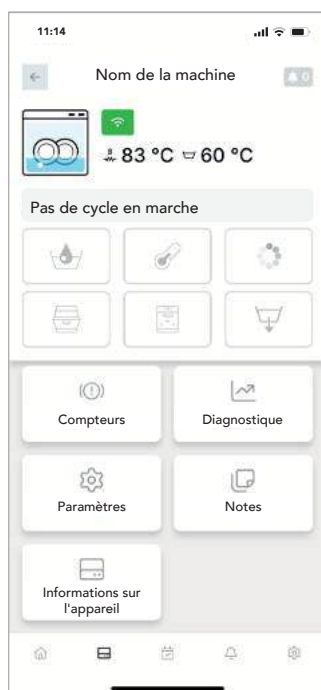
OPTIONS

- Vidange et remplissage automatisés des cuves et du surchauffeur avec servovalves SA
- Doseurs détergent avec sonde ou un ité doseurs
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- HDR200: Séchage + Récupérateur thermique isolés
- HDRA209M et HDRA218M isolés, en angle motorisé à 90° et 180°
- Sanitisation de la machine avec surpresseur dédié
- Pompes en acier inox
- Contrôle à distance Connectivity conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

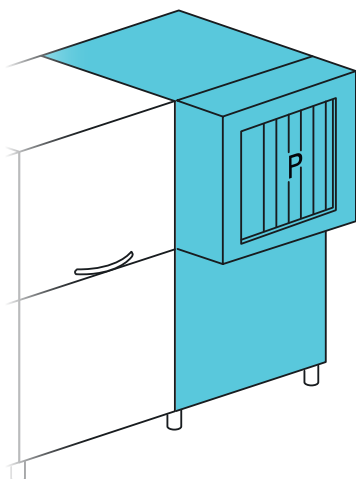
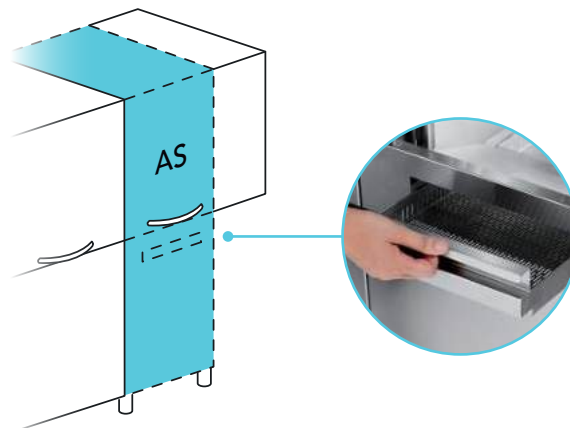


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

OPTION AS

MODULE DE DÉROCHAGE HYDRAULIQUE AVEC FILTRE A TIROIR

Avec AS et EASY +, l'économie d'énergie est garantie grâce à un système combiné de dérochage hydraulique et de filtration. Un débarrassage préalable de la vaisselle suffira avant son passage dans le module pour bénéficier d'une action supplémentaire prétraitante. (Non disponible avec l'option LC)



OPTION LC

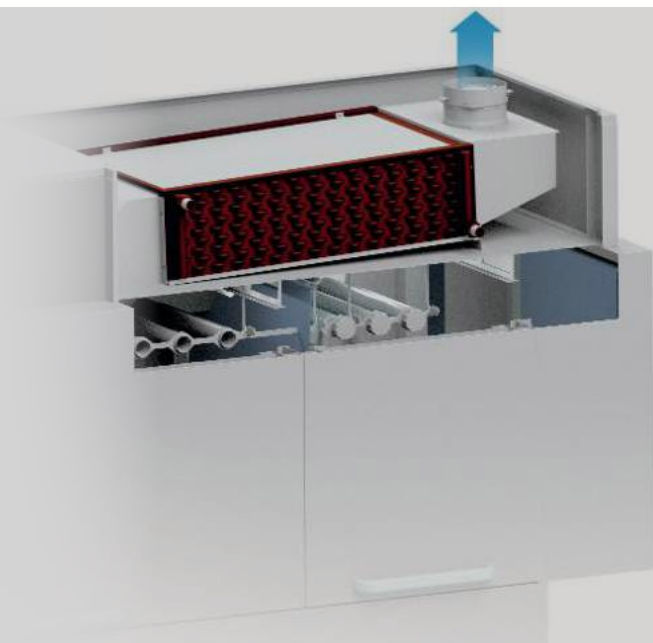
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

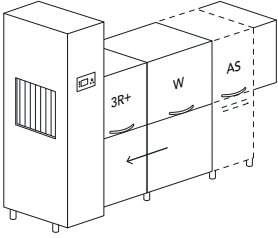



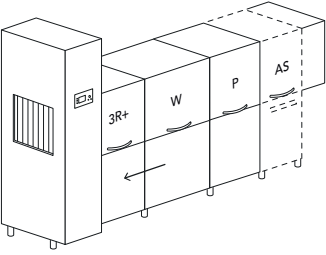



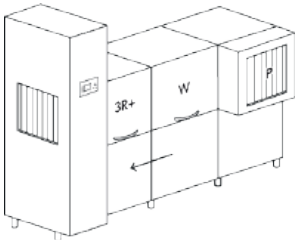



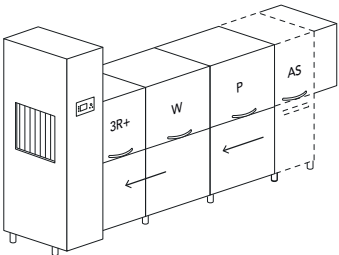



L'installation d'un pré-lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

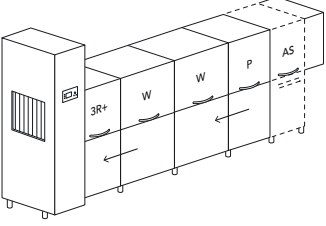



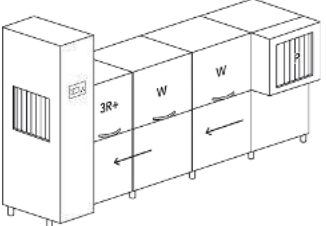



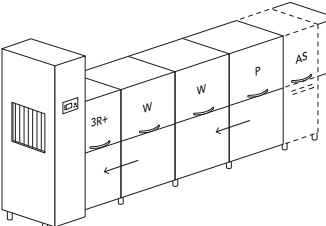



RECUPERATEUR THERMIQUE

Le récupérateur thermique permet l'alimentation de la machine en eau froide* garantissant simultanément une considérable économie d'énergie. La vapeur produite à l'intérieur de la machine (qui serait autrement rejetée dans la pièce) est aspirée et passe à travers un échangeur de chaleur (air-eau). Ce passage permet le transfert de l'énergie produite par la vapeur, à l'eau d'alimentation, par tant ainsi la température de cette dernière à environ 45°C, avec une réduction immédiate de la consommation d'énergie.

* température de l'eau d'alimentation comprise entre 8 °C et 15°C



Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 250 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 21,43 kW	 Ø 450  500x500 100* - 250 paniers / h	2250x920 2100/2120 H 350 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 250 RX 250 AS
RX 300 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 22,33 kW	 Ø 450  500x500 135* - 300 paniers / h	2850x920 2100/2120 H 510 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 300 RX 300 AS
RX 300 LC PRÉLAVAGE EN ANGLE - 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43/B 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 22,43 kW	 Ø 450  500x500 135 - 300 paniers / h	2575x985 2100/2120 H 510 kg  530x325x25H	RX 300 LC
RX 330 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 26,61 kW	 Ø 450  500x500 150* - 330 paniers / h	3150x920 2100/2120 H 550 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 330 RX 330 AS

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 360 10 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 38,01 kW	 Ø 450  500x500 190* - 360 paniers / h	3750x920 2100/2120 H 710 kg AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	RX 360 RX 360 AS
RX 360 LC PRÉLAVAGE EN ANGLE -10 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 38,01 kW	 Ø 450  500x500 190* - 360 paniers / h	3475x985 2100/2120 H 710 kg  GN 1/1 530x325x25H	RX 360 LC
RX 400 10 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 40,79 kW	 Ø 450  500x500 210* - 400 paniers / h	4050x920 2100/2120 H 750 kg AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	RX 400 RX 400 AS

- P** Prélavage
- W** Lavage
- 3R+** Triple rinçage renforcé (double prérinçage + rinçage sur module)
- LC** Prélavage en angle
- AS** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir + 450 mm
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

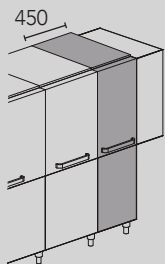
Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

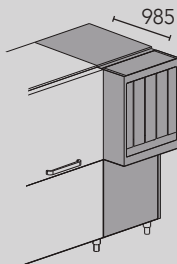
OPTIONS

Modèle				PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI	DWI / T	XP
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédis. doseurs DIHR	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonet- toyage	Surpresseur autonettoyage	Isolation thermo-acu- stique	Isolation cuve	Puissance sup
RX 250	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
RX 250 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
RX 300	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
RX 300 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
RX 300 LC	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
RX 330	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
RX 330 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
RX 360	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
RX 360 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
RX 360 LC	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
RX 400	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
RX 400 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€

- De série
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- SAN** Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus
- PAP-SAN** De série avec option autonettoyage pour les modèles:
RX 300 AS, RX 330 AS, RX 360 AS, RX 360 LC, RX 400, RX 400 AS
- DIV** Obligatoire pour machine longue 4,5 m
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu



AS
Dérochage hydraulique



LC
Prélavage en angle

	DIV	CONN.	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	PAP	BT	DVGW	ECO-DET	SMART DRIVE+
Modèle	Isolation thermo-acoustique	Connectivity (HACCP)	Pompes Inox	Vidange automat.	Vidange centralisée	Autotimer	Suppresseur	Break tank	DVGW	Economi-seur détergent	Variateur vitesse 10 vitesses
RX 250	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 250 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 300	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 300 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 300 LC	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 330	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 330 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 360	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 360 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 360 LC	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 400	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 400 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz. Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

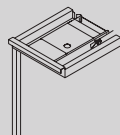
Rappel de maintenance programmé et compteurs (heures eau énergie) standard

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

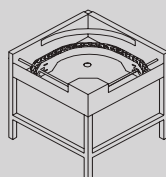
VIRAGES DISPONIBLES:



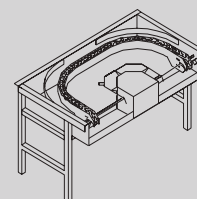
LC 97 1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac



LC 98 700x610x820 H
Table en angle complète de système avancement paniers



LC 97/2 850x850x885 H
Virage motorisé 90°(Horaire et antihoraire)



LC 97/3 850x1500x885 H
Virage motorisé 180°(Horaire et antihoraire)

OPTIONS

	LC30	SC10	SC15	HR15	HR20	HRP40
Modèle	SAS + 300 mm	Condenseur buées	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique
RX 250	€	€	€	€	€	€
RX 250 AS	€	€	€	€	€	€
RX 300	€	€	€	€	€	€
RX 300 AS	€	€	€	€	€	€
RX 300 LC	€	€	€	€	€	€+
RX 330	€	€	€	€	€	€
RX 330 AS	€	€	€	€	€	€
RX 360	€	€	€	€	€	€
RX 360 AS	€	€	€	€	€	€
RX 360 LC	€	€	€	€	€	€+
RX 400	€	€	€	€	€	€
RX 400 AS	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

+ L'option n'est pas disponible pour les modèles avec LC si la machine est placée contre un mur

HDR200 Séchage électrique + récupérateur thermique. Système complètement isolé. En alternative à HDRA209M ou HDRA218M

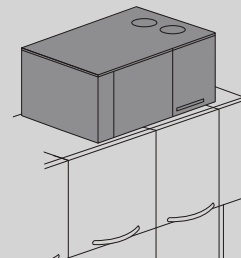
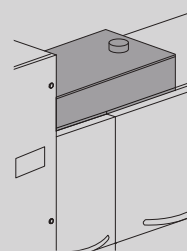
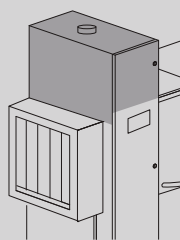
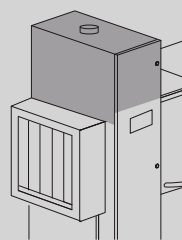
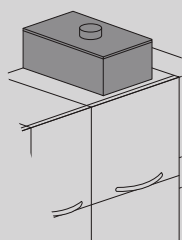
HDRA209M Séchage électrique sur virage motorisé à 90° + récupérateur thermique. Système complètement isolé.
En alternative à HDR200 ou HDRA218M

HDRA218M Séchage électrique sur virage motorisé à 180° + récupérateur thermique. Système complètement isolé.
En alternative à HDR200 ou HDRA209M. Division obligatoire

En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Eau d'alimentation 55 °C



SC10

Condenseur buées

SC15

Condenseur buées

HR15

Récupérateur thermique
compact

HR20

Récupérateur thermique

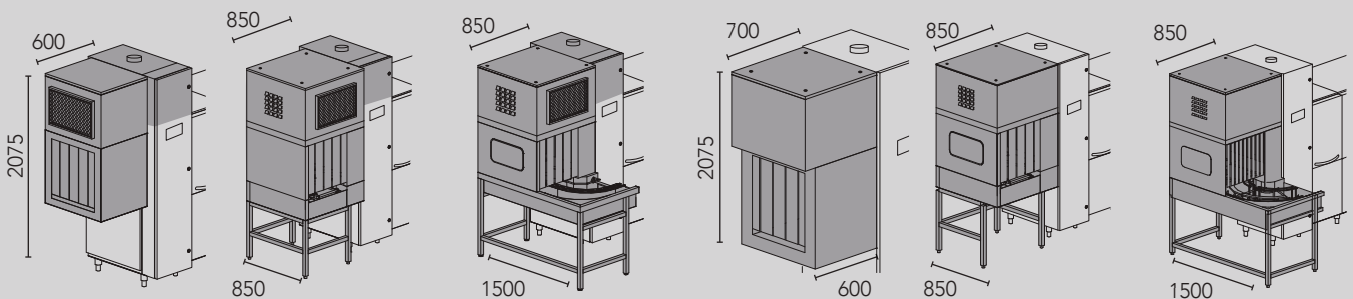
HRP40

Récupérateur thermique
avec pompe à chaleur

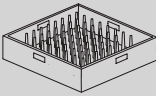
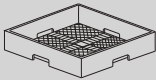
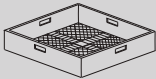
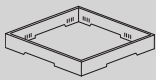
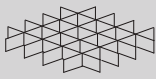
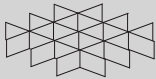
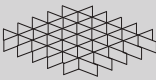
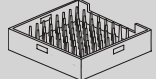
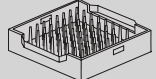


	HDR200	HDRA209M	HDRA218M	DR204	DR209	DRA99MT	DRA189MT
Modèle	Séchage + récupérateur thermique	Séchage + récupérateur thermique	Séchage + récupérateur thermique	Séchage	Séchage isolé	Séchage virage à 90° motorisé	Séchage virage à 180° motorisé
RX 250	€	€	€	€	€	€	€
RX 250 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 300	€	€	€	€	€	€	€
RX 300 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 300 LC	€	€	€	€	€	€	€
RX 330	€	€	€	€	€	€	€
RX 330 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 360	€	€	€	€	€	€	€
RX 360 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 360 LC	€	€	€	€	€	€	€
RX 400	€	€	€	€	€	€	€
RX 400 AS	€	€	€	€	€	€	€

- SC10** Disponible seulement avec option séchage
- SC15** Non disponible avec option séchage
- HR20** En alternative à HR15 ou HRP40.
- HRP40** Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz
- HR15-HR20-HRP40** En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.
- DR204** Déconseillé sur les Modèle RX 300, RX 330, RX 360, RX 400. Vérifier avec le fabricant
- DRA99MT - DRA189MT** Division obligatoire

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



- | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| HDR200 4,5kW
Séchage électrique + Récupérateur thermique | HDRA209M 4,5kW
Séchage électrique sur virage motorisé 90° + Récupérateur | HDRA218M 4,5kW
Séchage électrique sur virage motorisé 180° + Récupérateur | DR204 4,5kW
DR209 9 kW
Séchage isolé | DRA99MT 9 kW
Séchage sur virage motorisé 90° | DRA189MT 9 kW
Séchage sur virage motorisé 180° |
|--|--|---|--|--|--|

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM GN 1/1	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	M 16 * ▣
			2315x620x660 H	M 24 * ▣
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	TC 16 * ▣
			2400x1000x850 H	TC 24 * ▣
	TABLE DE TRI MÉCANISÉ avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240x1525 H	RTC 18 * ▣
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	RTC 24 * ▣
T 35 T 55 T 80 - T 90 			1200x590x860 H	T 35 ▣
			1200x730x860 H	T 55 ▣
		Anneau en caoutchouc compris	1500x730x860 H	T 80 ▣
		Anneau en caoutchouc compris	1800x730x860 H	T 90 ▣
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		1600x730x860 H	T 195 ▣
	Évier 500x400x270 H			
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		1100x650x860 H	LC 96/A * ▣
			1600x650x860 H	LC 96/B * ▣
			2100x650x860 H	LC 96/C * ▣
		Option micro fin de course		LC 95
LC 96/1 - LC 96/1A LC 96/2 - LC 96/2A 	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	Non compatible pour accrochage avec les m mes references Pas pour virages 180°	1100x650x860 H	LC 96/1 ▣
			1600x650x860 H	LC 96/1A ▣
		Accrochable seulement avec LC 77/3 et avec virage 180°	1150x650x860 H	LC 96/2 ▣
			1650x650x860 H	LC 96/2A ▣
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)		1300x1300x860 H	LC 97 * ▣
	TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers	Option connexion à table de prélavage	700x610x820 H	LC 98
	VIRAGE MOTORISÉ 90° (horaire et antihoraire)		850x850x885 H	LC 97/2 * ▣
	VIRAGE MOTORISÉ 180° (horaire et antihoraire)		850x1500x885 H	LC 97/3 * ▣

* Cage en bois +2% minimum + € / ▣ Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
 Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct

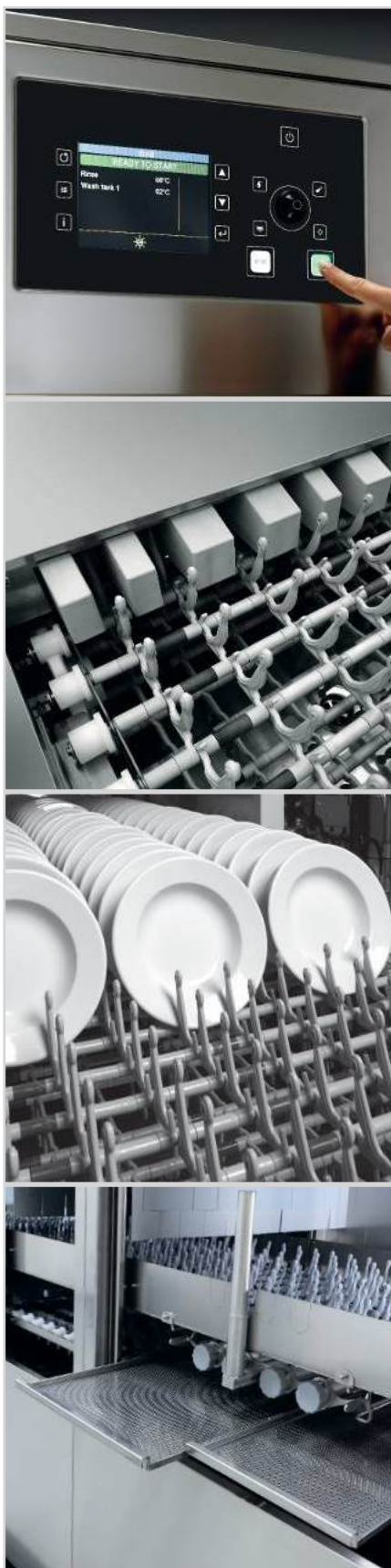


Grande nouveauté chez DIHR!

Nous sommes heureux de vous présenter les QX PRO « Green »! Cette gamme a été perfectionnée et récompensée par le prix SMART LABEL HOST 2023 pour son efficacité fonctionnelle. Grâce à des bras de pré-rinçage et de rinçage innovants, nous avons obtenu des résultats exceptionnels tout en conservant la même performance: 35% d'économie en eau par rapport aux versions précédentes! De plus, à cette innovation se rajoutent des nouvelles options : un système renouvelé de triple rinçage pour eau osmosée et un nouveau concept de séchage, qui rendent ces lave-vaisselle à convoyeur haut de gamme les plus complets. Vous le savez, notre but est de minimiser l'utilisation des ressources environnementales mais aussi vos coûts d'exploita-

tion. Les caractéristiques telles que l'économiseur de détergent, le concept d'isolation thermique, le système CPF et le double rinçage renforcé montrent la volonté de DIHR de progresser dans la recherche de solutions innovantes toujours plus rentables et respectueuses de l'environnement.

Comme toujours, ces lave-vaisselle à convoyeur DIHR sont disponibles en multiples versions combinables avec nos autres gammes (lave-plateaux, lave-vaisselle à avancement automatique, systèmes de transport, etc). Nos solutions de lavage, toujours plus performantes au fil des ans, s'adaptent aux différentes exigences tout en garantissant de hautes normes d'hygiène afin d'assurer un assainissement optimal.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

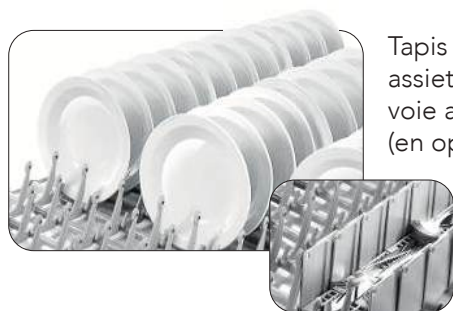
- Système d'avancement SMART DRIVE à 5 vitesses
- Grand convoyeur de largeur de 710 mm
- Convoyeur assiettes
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Vidange centralisée 1-DRAIN et automatique AD, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage regroupés ALL-IN-1
- Economiseurs d'utilisation de zone
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Filtres de super ficie en acier inox CLEAN+ pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs DIHR
- Clapet de non-retour
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Pompes verticales autonettoyantes
- 🌿 Double rinçage renforcé 2R+, prestations améliorées avec des consommations modérées
- Système CPF: contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement



OPTIONS

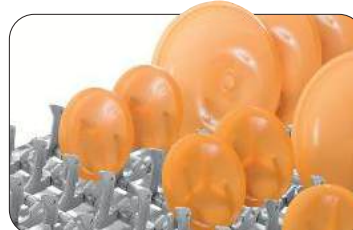
- Cinq tapis disponibles avec une éventuelle voie à couverts
- Différents types de séchages: en double paroi sur module (avec ou sans turbosouflantes) ou sur étagère (double paroi sur demande)
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, seulement ventilateurs, puissance réduite (4,5 kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9 kW) avec ventilateurs
- Séchage latéral sur étagère en double paroi: système innovant avec ventilateur supérieur pour des résultats de séchage améliorés
- Condenseur vapeurs
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- Triple rinçage renforcé intégré 3R+ pour des consommations en eau drastiquement réduites (avec eau osmosée sur module séparé sur demande)
- AS6 module de dérochage hydraulique léger avec système EASY+ de filtre à tiroir
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Break tank et surpresseur
- Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur

TAPIS STANDARD



Tapis standard pour assiettes et éventuelle voie à couvert (en option)

TAPIS SPECIAUX



Tapis spéciaux pour hôpitaux



Tapis standard pour verres



Tapis spéciaux pour plateaux thermiques



Tapis de série pour plateaux, objets et ustensiles

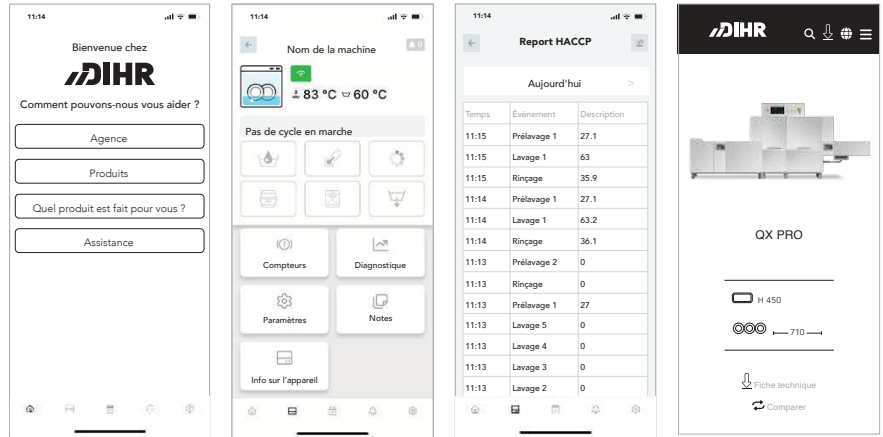


Tapis spéciaux pour restauration aérienne

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



SMART LABEL HOST 2023 POUR L'EFFICACITE FONCTIONNELLE

Conformément à la vision de durabilité de DIHR et à l'attention portée aux coûts d'exploitation des clients, la gamme QX de lave-vaisselle à convoyeur a été renouvelée. Le résultat est une grande réduction de la consommation d'eau : plus de 35 % par rapport à la version précédente, une quantité importante dans la cadre des préoccupations environnementales et économiques d'aujourd'hui. Pour ce faire, de nouveaux bras et rampes de rinçage et de pré-rinçage ont été conçus pour atteindre l'un des niveaux de consommation les plus bas de notre secteur. Avec moins d'eau, DIHR continue de garantir des résultats de rinçage de haute qualité. En effet, une pression de lavage plus élevée garantit des résultats optimaux tout en éliminant complètement tous les produits chimiques présents sur la vaisselle. Une telle réduction de la consommation d'eau entraîne également des économies significatives en termes de détergents et d'énergie, qui sont devenus des postes de dépenses élevés.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



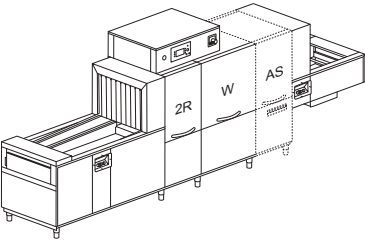


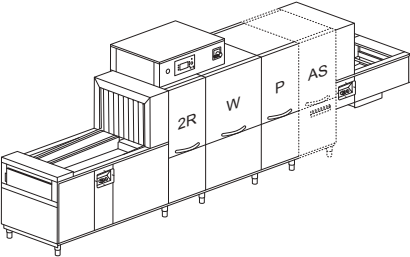


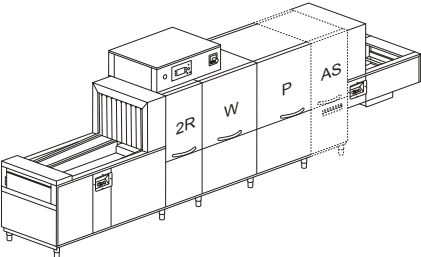


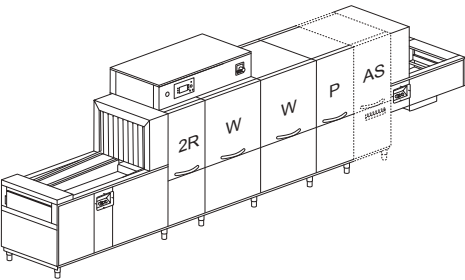


En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QX 246 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 24 kW	 450 H	4500x985 1860/2200H 595 kg	QX 246
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 35 kg/h	 710		QX 246 AS6
		1950 / 3690 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 246 V
		2400* assiettes / h		QX 246 V AS6
QX 376 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 26,45 kW	 450 H	5100x985 1860/2200H 730 kg	QX 376
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,45 kW 38 kg/h	 710		QX 376 AS6
		2400 / 4050 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 376 V
		3300* assiettes / h		QX 376 V AS6
QX 416 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 27,5 kW	 450 H	5400x985 1860/2200H 745 kg	QX 416
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 38 kg/h	 710		QX 416 AS6
		3000 / 4800 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 416 V
		3750* assiettes / h		QX 416 V AS6
QX 536 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 41,95 kW	 450 H	6000x985x 1860/2200H 880 kg	QX 536
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,45 kW 60 kg/h	 710		QX 536 AS6
		4200 / 6450 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 536 V
		4650* assiettes / h		QX 536 V AS6

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QX 596 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 44,5 kW	 450 H	6300x985 1860/2200H 895 kg	QX 596
		 710		QX 596 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 63 kg/h	4350 / 6750 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 596 V
		5100* assiettes / h		QX 596 V AS6
QX 676 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 57,45 kW	 450 H	7300x985 1860/2200H 1030 kg	QX 676
		 710		QX 676 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,45 kW 82 kg/h	5250 / 8100 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 676 V
		6000* assiettes / h		QX 676 V AS6
QX 776 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 61,5 kW	 450 H	7600x985 1860/2200H 1045 kg	QX 776
		 710		QX 776 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 87 kg/h	5850 / 9000 assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 776 V
		6450* assiettes / h		QX 776 V AS6

- P** Prélavage
- W** Lavage
- 2R** Double rinçage renforcé (prérinçage + rinçage sur module)
- 3R+** Triple rinçage renforcé à faible consommation d'eau: double pré-rinçage + rinçage sur module (option eau osmosée sur demande)
- AS6** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +600 mm
- V** Alimentation à vapeur
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle				AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	Précis. doseurs DIHR	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonet- toyage
QX 246	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 246 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 246 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 246 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 376	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 376 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 376 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 376 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 416	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 416 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 416 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 416 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 536	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 536 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 536 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 536 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 596	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 596 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 596 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 596 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 676	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 676 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 676 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 676 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 776	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 776 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 776 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 776 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€

● De série

□ Sur demande

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible

	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	DRIVE
Modèle	Surpresseur autonettoyage	Isolation thermo-acoustique	Isolation cuve	Connectivity (HACCP)	Puissance sup	Surpresseur	Variateur vitesse 5 vitesses
QX 246	€	€	€	€	€	€	●
QX 246 AS6	€	€	€	€	€	€	●
QX 246 V	€	€	€	€	□	€	●
QX 246 V AS6	€	€	€	€	□	€	●
QX 376	€	€	€	€	€	€	●
QX 376 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 376 V	€	€	€	€	□	€	●
QX 376 V AS6	●	€	€	€	□	€	●
QX 416	€	€	€	€	€	€	●
QX 416 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 416 V	€	€	€	€	□	€	●
QX 416 V AS6	●	€	€	€	□	€	●
QX 536	●	€	€	€	€	€	●
QX 536 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 536 V	●	€	€	€	€	€	●
QX 536 V AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 596	●	€	€	€	€	€	●
QX 596 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 596 V	●	€	€	€	€	€	●
QX 596 V AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 676	●	€	€	€	€	€	●
QX 676 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 676 V	●	€	€	€	€	€	●
QX 676 V AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 776	●	€	€	€	€	€	●
QX 776 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QX 776 V	●	€	€	€	□	€	●
QX 776 V AS6	●	€	€	€	□	€	●

DWI - DWI/T Conseillé avec HR10 HR20 HRP40

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PAP-SAN De série une pompe sur les modèles QX 536, QX 596, QX 676, QX 776

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle	Interrupteur général	Filtres de surface	Bornes pour doseurs DIHR	Compteurs consommation	PI	1-DRAIN
					Pompes inox	Vidange centralisée
QX 246	●	●	●	●	€	●
QX 246 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 246 V	●	●	●	●	€	●
QX 246 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 376	●	●	●	●	€	●
QX 376 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 376 V	●	●	●	●	€	●
QX 376 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 416	●	●	●	●	€	●
QX 416 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 416 V	●	●	●	●	€	●
QX 416 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 536	●	●	●	●	€	●
QX 536 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 536 V	●	●	●	●	€	●
QX 536 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 596	●	●	●	●	€	●
QX 596 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 596 V	●	●	●	●	€	●
QX 596 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 676	●	●	●	●	€	●
QX 676 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 676 V	●	●	●	●	€	●
QX 676 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 776	●	●	●	●	€	●
QX 776 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 776 V	●	●	●	●	€	●
QX 776 V AS6	●	●	●	●	€	●

● De série

---- Non disponible

LANE Seulement avec DRF69 - DRF6V

DIV Obligatoire pour machine longue 4,5 m

BT Surpresseur inclus

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

	AD	ECO-DET	X-BELT	LANE	DIV	BT	DVGW
Modèle	Vidange automatique	Economi- seur détergent	Convoyeur spécial	Convoyeur couverts	Isolation thermo- acoustique	Break tank	DVGW
QX 246	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 246 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 246 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 246 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 376	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 376 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 376 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 376 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 416	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QX 416 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 416 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QX 416 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 536	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 536 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 536 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 536 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 596	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QX 596 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 596 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QX 596 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 676	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 676 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 676 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 676 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 776	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QX 776 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QX 776 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QX 776 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	ID	DRF70	DRF7V	DRF99M	DRF9VM
Modèle	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage double paroi	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage sur module	Séchage à vapeur sur module
QX 246 - QX 246 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 246 V - QX 246 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 376 - QX 376 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 376 V - QX 376 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 416 - QX 416 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 416 V - QX 416 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 536 - QX 536 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 536 V - QX 536 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 596 - QX 596 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 596 V - QX 596 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 676 - QX 676 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 676 V - QX 676 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 776 - QX 776 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QX 776 V - QX 776 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

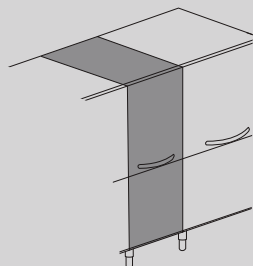
* Disponible seulement avec AS6

NZ3 Recommandé pour le lavage de plateaux de grandes dimensions

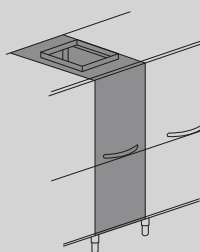
NZ6 Recommandé pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

NZH6 Recommandé pour le séchage avec turbines

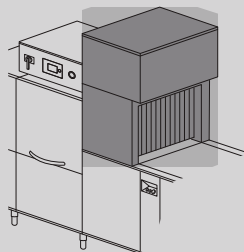
ID Recommandé pour DRF69 - DRF6V. Seulement pour séchage sur étagère



NZ3 + 300 mm
one neutre



NZ6 + 600 mm
one neutre avec porte

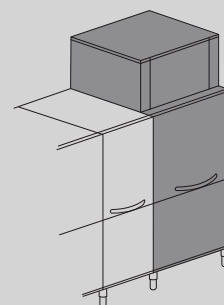


DRF69 9 kW
Séchage sur étagère

DRF6V
Séchage sur étagère à vapeur

DRF70
Séchage latéral sur étagère, en double paroi et avec ventilateur supérieur

DRF7V
Séchage latéral sur étagère à vapeur, en double paroi et avec ventilateur supérieur



DRF99M + 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

DRF9VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

Modèle	DRF99MB	DRF9VMB	SCF10	HRF10	HRF20	HRPF40	3R+	3R+ RO	STOCK
	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Triple rinçage renforcé	Triple Rinçage renforcé avec RO	Compartment pour détergents
QX 246 - QX 246 AS6	€	----	€	€	€ *	€ *	€	€	€
QX 246 V - QX 246 V AS6	€	€	€	€	€ *	€ *	€	€	€
QX 376 - QX 376 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QX 376 V - QX 376 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 416 - QX 416 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QX 416 V - QX 416 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 536 - QX 536 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QX 536 V - QX 536 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 596 - QX 596 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QX 596 V - QX 596 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 676 - QX 676 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QX 676 V - QX 676 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 776 - QX 776 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QX 776 V - QX 776 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€

DRF99M - DRF9VM

Module équipé de porte frontale

3R+

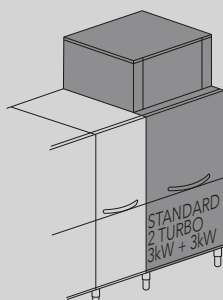
Triple rinçage renforcé avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande).

HRF10 - HRF20 - HRPF40

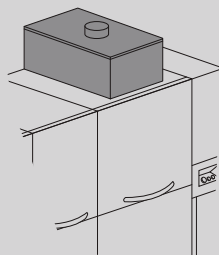
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

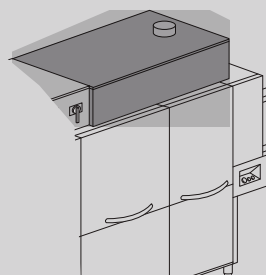
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur


DRF99MB + 900 mm - 15 kW

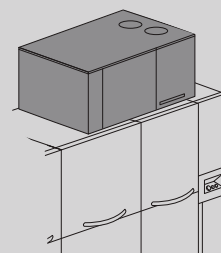
Séchage sur module


HRF10

Récupérateur thermique compact


HRF20

Récupérateur thermique


HRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

DRF9VMB + 900 mm

Séchage à vapeur sur module

SCF10

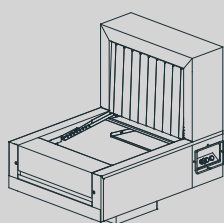
Condenseur buées

OPTIONS

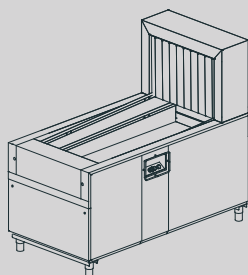
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée rabaisé 2200
QX 246 - QX 246 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 246 V - QX 246 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 376 - QX 376 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 376 V - QX 376 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 416 - QX 416 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 416 V - QX 416 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 536 - QX 536 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 536 V - QX 536 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 596 - QX 596 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 596 V - QX 596 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 676 - QX 676 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 676 V - QX 676 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 776 - QX 776 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 776 V - QX 776 V AS6	€	€	●	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

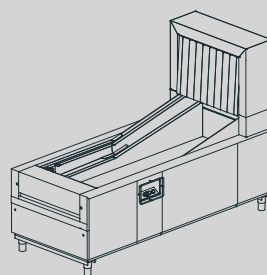
Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



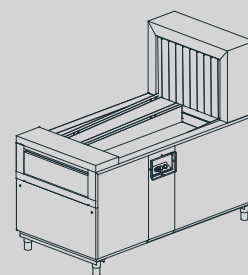
Module d'entrée suspendu



Module d'entrée



Module d'entrée rabaisé



Module de sortie

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'entrée 2700	Module d'entrée abaissé 2700	Module de sortie 900	Module de sortie 1200	Module de sortie 1500	Module de sortie 1800	Module de sortie 2200	Module de sortie 2700
QX 246 - QX 246 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 246 V - QX 246 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 376 - QX 376 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 376 V - QX 376 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 416 - QX 416 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 416 V - QX 416 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 536 - QX 536 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 536 V - QX 536 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 596 - QX 596 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 596 V - QX 596 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 676 - QX 676 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QX 676 V - QX 676 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QX 776 - QX 776 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QX 776 V - QX 776 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€

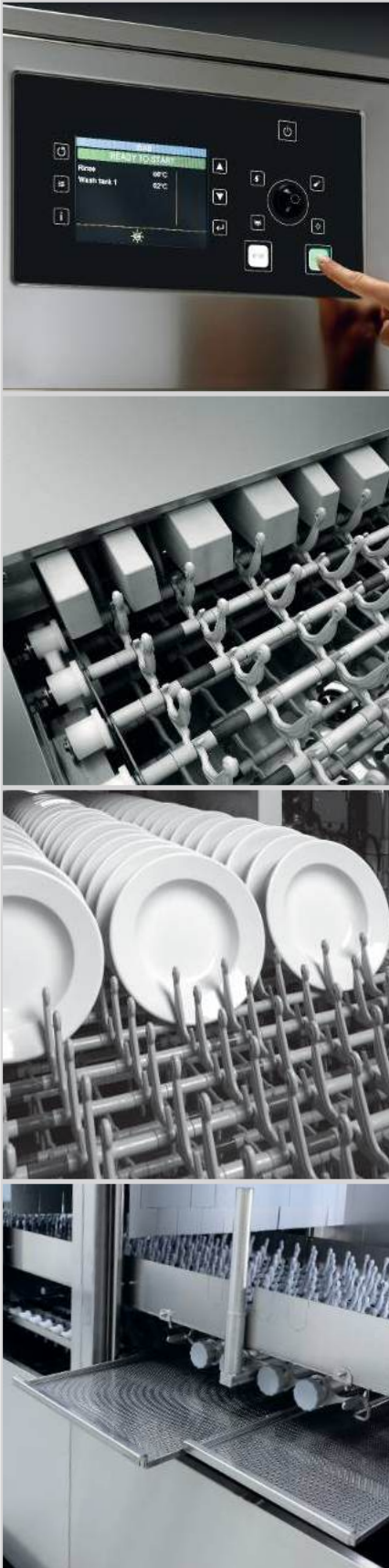
	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER A COUVERTS		490x180x140 H	C 47	



Vous méritez le mieux. Avec les nouvelles QX OPTIMA «Green», vous l'aurez!

Cette gamme a été perfectionnée et récompensée par le prix SMART LABEL HOST 2023 pour son efficacité fonctionnelle. Grâce à des bras de pré-rinçage et de rinçage innovants, nous avons obtenu des résultats exceptionnels tout en conservant la même performance: 35% d'économie en eau par rapport aux versions précédentes! De plus, à cette innovation se rajoutent des nouvelles options : un système renouvelé de triple rinçage pour eau osmosée et un nouveau concept de séchage, qui rendent ces lave-vaisselle à convoyeur haut de gamme les plus complets. Vous le savez, notre but est de minimiser l'utilisation des ressources environnementales mais aussi vos coûts

d'exploitation. Les caractéristiques telles que l'économiseur de détergent, le concept d'isolation thermique, le système CPF et le triple rinçage renforcé montrent la volonté de DIHR de progresser dans la recherche de solutions innovantes toujours plus rentables et respectueuses de l'environnement. Des fonctions uniques comme l'HDRF rendent la machine auto-suffisante du point de vue énergétique et incroyablement avantageuse économiquement. Enfin, l'expérience de communication avec la machine a été révolutionnée grâce au tout nouveau système d'interaction à distance Connectivity, disponible sur tous les dispositifs électroniques ainsi que sur la toute nouvelle App DIHR. Tout est sous contrôle en un clin d'oeil!



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Système d'avancement SMART DRIVE + à 10 vitesses
- Grand convoyeur de largeur de 710 mm
- Convoyeur assiettes
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Système Break Tank
- Vidange centralisée 1-DRAIN et automatique AD, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage regroupés ALL-IN-1
- Economiseurs d'utilisation de zone
- ECO-DET: Economiseurs détergent
- Isolation thermo-acoustique de la machine et des cuves
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Filtres de super fície en acier inox CLEAN+ pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs DIHR
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Pompes verticales autonettoyagees
- Surpresseur
- 🌿 Triple rinçage renforcé 3R+ avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande)
- Système CPF: Contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques standard, électriques et des heures de fonctionnement

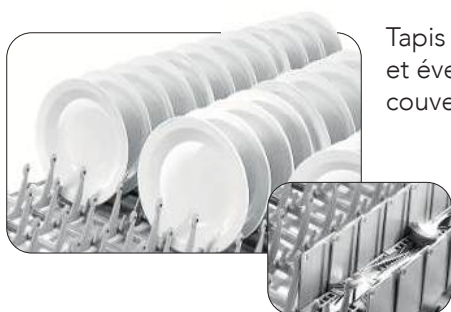


CARACTÉRISTIQUES

OPTIONS

- Cinq tapis disponibles avec une éventuelle voie à couverts
- Différents types de séchages: en double paroi sur module (avec ou sans turbosoufflantes) ou sur étagère
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement, puissance réduite (4,5kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9kW) avec ventilateurs
- Séchage latéral sur étagère en double paroi: système innovant avec ventilateur supérieur pour des résultats de séchage améliorés
- Deux types de condenseur de buées disponibles
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- HDRF: système breveté de séchage et récupérateur thermique en ligne isolés. Système alimenté à la vapeur disponible. Autonettoyage de la batterie du récupérateur thermique inclus.
- Quatrième rinçage renforcé 4R+ avec eau osmosée sur module séparé
- AS6 module de dérochage hydraulique léger avec système EASY+ de filtre à tiroir
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- STOCK: Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur

TAPIS STANDARD



Tapis pour assiettes et éventuelle voie à couvert

TAPIS SUR DEMANDE



Tapis pour hôpitaux



Tapis pour verres



Tapis pour plateaux thermiques



Tapis pour plateaux, objets et ustensiles

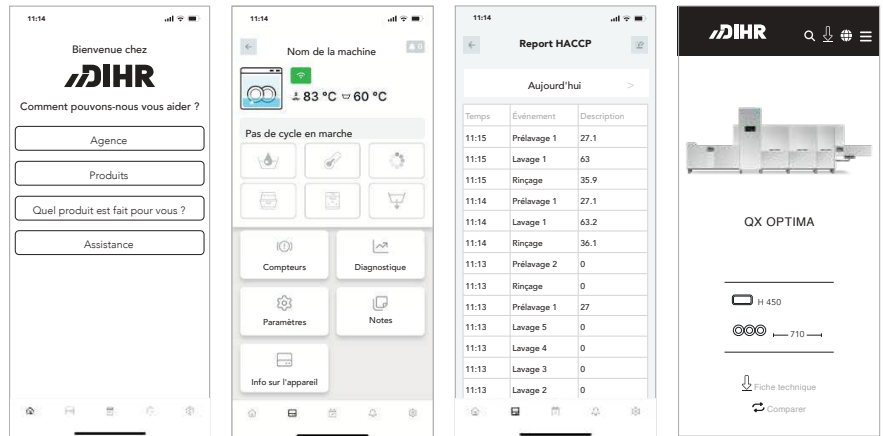


Tapis pour restauration aérienne

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



SMART LABEL HOST 2023 POUR L'EFFICACITE FONCTIONNELLE

Conformément à la vision de durabilité de DIHR et à l'attention portée aux coûts d'exploitation des clients, la gamme QX de lave-vaisselle à convoyeur a été renouvelée. Le résultat est une grande réduction de la consommation d'eau: plus de 35 % par rapport à la version précédente, une quantité importante dans la cadre des préoccupations environnementales et économiques d'aujourd'hui. Pour ce faire, de nouveaux bras et rampes de rinçage et de pré-rinçage ont été conçus pour atteindre l'un des niveaux de consommation les plus bas de notre secteur. Avec moins d'eau, DIHR continue de garantir des résultats de rinçage de haute qualité. En effet, une pression de lavage plus élevée garantit des résultats optimaux tout en éliminant complètement tous les produits chimiques présents sur la vaisselle. Une telle réduction de la consommation d'eau entraîne également des économies significatives en termes de détergents et d'énergie, qui sont devenus des postes de dépenses élevés.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



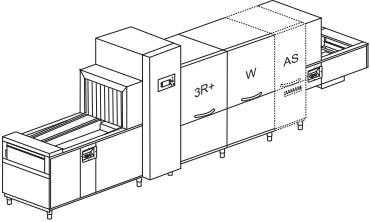


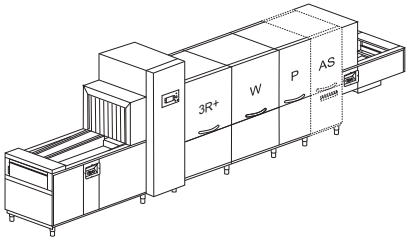


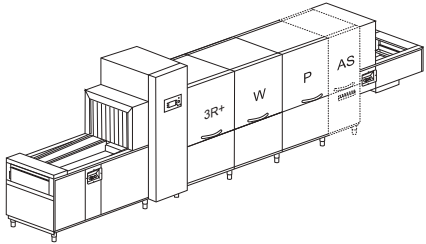


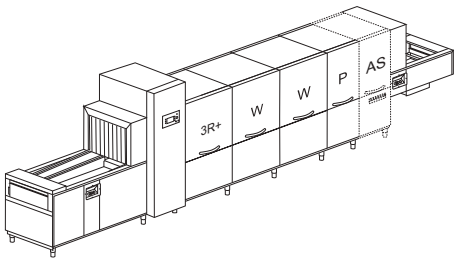


En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QX 250 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 24,6 kW	 450 H	5500x1110 2070/2200H 715 kg	QX 250
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,1 kW 35 kg/h	 710		1950 / 3690 assiettes / h
		2850* assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 250 V AS6
QX 380 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 25,55 kW	 450 H	6100x1110 2070/2200H 850 kg	QX 380
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,05 kW 35 kg/h	 710		2400 / 4050 assiettes / h
		3660* assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 380 V AS6
QX 420 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 26,6 kW	 450 H	6400x1110 2070/2200H 865 kg	QX 420
	400 V3N ~ 50 Hz 5,1 kW 35 kg/h	 710		3000 / 4800 assiettes / h
		4200* assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 420 V AS6
QX 540 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V3N ~ 50 Hz 41,05 kW	 450 H	7000x1110 2070/2200H 1000 kg	QX 540
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,05 kW 58 kg/h	 710		4200 / 6450 assiettes / h
		5100* assiettes / h	AS6 +600 mm	QX 540 V AS6

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QX 600 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 43,6 kW	 450 H	7300x1110x2070/2200H 1015 kg AS6 +600 mm	QX 600
		 710		QX 600 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,1 kW 60 kg/h	4350 / 6750 assiettes / h		QX 600 V
		5550* assiettes / h		QX 600 V AS6
QX 680 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 58,05 kW	 450 H	8300x1110x2070/2200H 1150 kg AS6 +600 mm	QX 680
		 710		QX 680 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,05 82 kg/h	5250 / 8100 assiettes / h		QX 680V
		5550* assiettes / h		QX 680V AS6
QX 780 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 59,1 kW	 450 H	8600x1110x2070/2200H 1165 kg AS6 +600 mm	QX 780
		 710		QX 780 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 9,1 kW 82 kg/h	5850 / 9000 assiettes / h		QX 780 V
		6900* assiettes / h		QX 780 V AS6

P Prélavage

W Lavage

3R+ Triple rinçage renforcé à faible consommation d'eau: double pré-rinçage + rinçage sur module

AS6 Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +600 mm

V Alimentation à vapeur

* Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle				AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	Précis. doseurs DIHR	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonet- toyage
QX 250	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 250 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 250 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 250 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 380	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 380 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 380 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 380 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 420	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 420 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 420 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 420 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 540	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 540 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 540 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 540 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 600	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 600 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 600 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 600 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 680	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 680 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 680 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 680 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 780	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 780 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 780 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QX 780 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€

● De série

□ Sur demande

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible

Bornes coupe tension sur demande

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	SMART DRIVE+
Modèle	Surpresseur autonettoyage	Isolation thermo-acoustique	Isolation cuve	Connectivity (HACCP)	Puissance sup	Surpresseur	Variateur vitesse 10 vitesses
QX 250	€	●	●	€	€	●	●
QX 250 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QX 250 V	€	●	●	€	□	●	●
QX 250 V AS6	€	●	●	€	□	●	●
QX 380	€	●	●	€	€	●	●
QX 380 AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 380 V	€	●	●	€	□	●	●
QX 380 V AS6	●	●	●	€	□	●	●
QX 420	€	●	●	€	€	●	●
QX 420 AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 420 V	€	●	●	€	□	●	●
QX 420 V AS6	●	●	●	€	□	●	●
QX 540	●	●	●	€	€	●	●
QX 540 AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 540 V	●	●	●	€	€	●	●
QX 540 V AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 600	●	●	●	€	€	●	●
QX 600 AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 600 V	●	●	●	€	€	●	●
QX 600 V AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 680	●	●	●	€	€	●	●
QX 680 AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 680 V	●	●	●	€	€	●	●
QX 680 V AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 780	●	●	●	€	€	●	●
QX 780 AS6	●	●	●	€	€	●	●
QX 780 V	●	●	●	€	□	●	●
QX 780 V AS6	●	●	●	€	□	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle	Interrupteur général	Filtres de surface	Bornes pour doseurs DIHR	Compteurs consommation	PI	1-DRAIN
					Pompes inox	Vidange centralisée
QX 250	●	●	●	●	€	●
QX 250 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 250 V	●	●	●	●	€	●
QX 250 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 380	●	●	●	●	€	●
QX 380 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 380 V	●	●	●	●	€	●
QX 380 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 420	●	●	●	●	€	●
QX 420 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 420 V	●	●	●	●	€	●
QX 420 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 540	●	●	●	●	€	●
QX 540 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 540 V	●	●	●	●	€	●
QX 540 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 600	●	●	●	●	€	●
QX 600 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 600 V	●	●	●	●	€	●
QX 600 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 680	●	●	●	●	€	●
QX 680 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 680 V	●	●	●	●	€	●
QX 680 V AS6	●	●	●	●	€	●
QX 780	●	●	●	●	€	●
QX 780 AS6	●	●	●	●	€	●
QX 780 V	●	●	●	●	€	●
QX 780 V AS6	●	●	●	●	€	●

● De série

---- Non disponible

LANE Seulement avec DRF69 - DRF6V

DIV Obligatoire pour machine longue 4,5 m

BT Surpresseur inclus

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

	AD	ECO-DET	X-BELT	LANE	DIV	BT	DVGW
Modèle	Vidange automatique	Economi- seur détergent	Convoyeur spécial	Convoyeur couverts	Prix par division	Break tank	DVGW
QX 250	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 250 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 250 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 250 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 380	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 380 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 380 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 380 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 420	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QX 420 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 420 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QX 420 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 540	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 540 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 540 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 540 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 600	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QX 600 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 600 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QX 600 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 680	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 680 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 680 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 680 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 780	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QX 780 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QX 780 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QX 780 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	DRF68	DRF69	DRF6V	DRF70	DRF7V	DRF99M	DRF9VM	DRF99MB	DRF9VMB
Modèle	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séch. sur étagère	Séch. sur étagère	Séch. sur étagère à vapeur	Séch. sur étagère	Séch. sur étagère à vapeur	Séch. sur module	Séch. à vapeur sur module	Séch. sur module avec turbosoufflantes	Séch. à vapeur sur mod. avec turbosoufflantes
QX 250 - QX 250 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 250 V - QX 250 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 380 - QX 380 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 380 V - QX 380 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 420 - QX 420 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 420 V - QX 420 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 540 - QX 540 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 540 V - QX 540 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 600 - QX 600 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 600 V - QX 600 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 680 - QX 680AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 680V - QX 680V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QX 780 - QX 780 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QX 780 V - QX 780 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

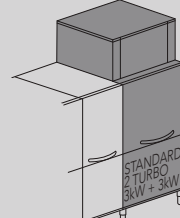
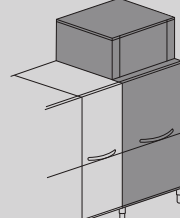
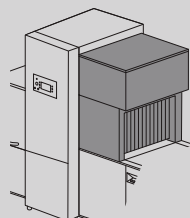
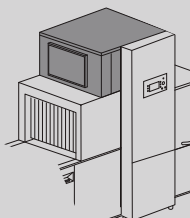
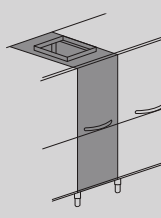
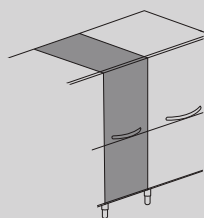
---- Non disponible

NZ3 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions

NZ6 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

NZH6 Suggéré pour le séchage avec turbines

Tous les séchages sont en double paroi



NZ3 + 300 mm
one neutre

NZH6 + 600 mm
one neutre avec porte pour inspection

DRF68 9 kW
Séchage sur étagère compact

DRF69 9 kW
Séchage sur étagère

DRF6V
Séchage sur étagère à vapeur

DRF70
Séch. latéral sur étagère, en double paroi et avec ventilateur supérieur

DRF7V
Séch. latéral sur étagère à vapeur, en double paroi et avec ventilateur supérieur

DRF99M + 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

DRF9VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

DRF99MB + 900 mm - 15 kW
Séchage sur module

DRF9VMB + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

Modèle	SCF10	SCF15	HRF15	HRF20	HRPF40	3R+	4R+ RO	STOCK	HDRF	HDRFV
	Condenseur buées	Condenseur buées	Réc. thermique	Réc. thermique	Réc. thermique	Triple rinçage renforcé	Quadruple rinçage renforcé avec RO	Compartment pour détergents	Réc. thermique avec séchage	Réc. thermique avec séchage
QX 250 - QX 250 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 250 V - QX 250 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QX 380 - QX 380 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 380 V - QX 380 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QX 420 - QX 420 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 420 V - QX 420 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QX 540 - QX 540 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 540 V - QX 540 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QX 600 - QX 600 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 600 V - QX 600 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QX 680 - QX 680AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 680V - QX 680V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QX 780 - QX 780 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QX 780 V - QX 780 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€

DRF99M - DRF9VM - DRF99MB

Module équipé de porte frontale

SCF15

Non disponible avec option séchage

3R+

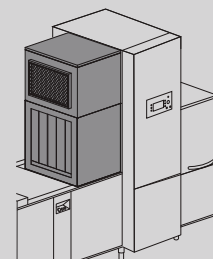
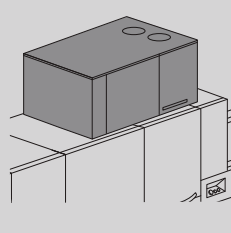
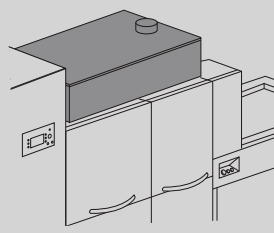
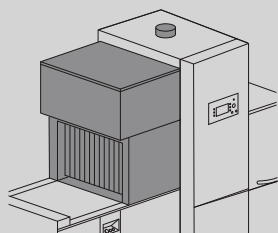
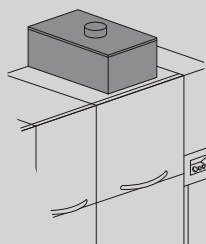
Triple rinçage renforcé avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande). Avec module séparé: 4R + RO. En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

HRF15 - HRF20 - HRPF40 - HDRF - HDRFV

En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur


SCF10

Condenseur buées

HRF15

Récupérateur thermique compact renforcé

HRF20

Récupérateur thermique

HRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

HDRF

Séchage électrique 9kW + récupérateur thermique

SCF15

Condenseur de buées renforcé

HDRFV

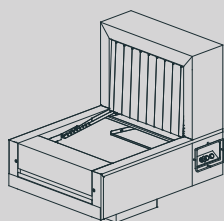
Séchage à vapeur + récupérateur thermique

OPTIONS

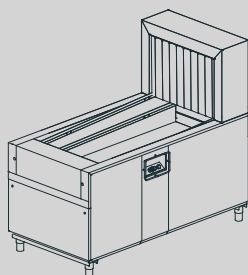
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée rabaisé 2200
QX 250 - QX 250 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 250 V - QX 250 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 380 - QX 380 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 380 V - QX 380 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 420 - QX 420 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 420 V - QX 420 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 540 - QX 540 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 540 V - QX 540 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 600 - QX 600 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 600 V - QX 600 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 680 - QX 680AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 680V - QX 680V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 780 - QX 780 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QX 780 V - QX 780 V AS6	€	€	●	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

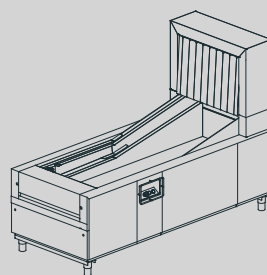
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



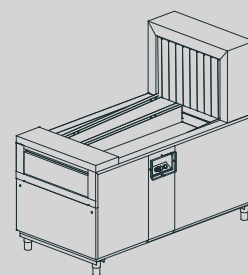
Module d'entrée suspendu



Module d'entrée



Module d'entrée rabaisé



Module de sortie

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'entrée 2700	Module d'entrée rabaissé 2700	Module de sortie 900	Module de sortie 1200	Module de sortie 1500	Module de sortie 1800	Module de sortie 2200	Module de sortie 2700
QX 250 - QX 250 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 250 V - QX 250 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 380 - QX 380 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 380 V - QX 380 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 420 - QX 420 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 420 V - QX 420 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 540 - QX 540 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 540 V - QX 540 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 600 - QX 600 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 600 V - QX 600 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QX 680 - QX 680AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QX 680V - QX 680V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QX 780 - QX 780 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QX 780 V - QX 780 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES *Uniquement avec tapis plat	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER A COUVERTS		490x180x140 H	C 47	



Le récupérateur thermique de série utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau froide du surchauffeur tout en garantissant une économie d'énergie immédiate. Les cordes spéciales du système d'entraînement, inclinées et divisées par zone, évitent la contamination entre les modu-

les et facilitent le séchage à froid à haute pression. Grâce aux turbosoufflantes et aux "lames d'air" sur mesure, la technologie DIHR permet d'obtenir des résultats parfaits et la réutilisation immédiate des plateaux.




AUTO-NETTOYAGE

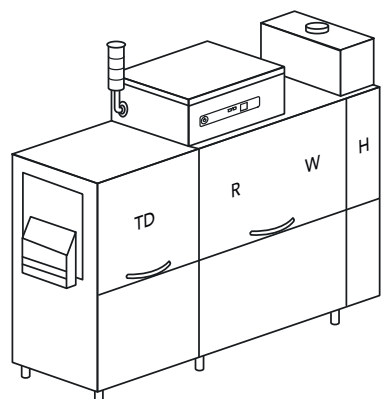
Le nettoyage de la machine est l'une des opérations les plus détestées à la fin d'une journée de travail.

C'est pourquoi, nous avons mis en place un système d'assainissement qui, grâce aux bras de rinçage dédiés installés dans la partie supérieure des chambres, garantissent un nettoyage immédiat et efficace de toutes les parois et des surfaces en offrant une solution parfaite pour garantir le respect des niveaux d'hygiène élevés. Un produit de désinfection spécifique associé à un surpresseur assurent une bonne pression d'eau: le résultat sera un lave-vaisselle impeccable!

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commandes électronique à basse tension
- Bras de lavage avec raccord à baïonnette et gicleurs à l'empreinte concave autonettoyants pourvus de régulateur de flux
- Cuves ACID PROOF en acier inox AISI 316 à angles arrondis pour garantir une hygiène parfaite
- Trop-plein qui permet de vider les cuves sans être enlevé
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Portes en double paroi isolées, contrebalancées, équipées d'un système de sûreté antichute
- Système THERMO BARRIER pour un meilleur confort d'utilisation
- Filtres de cuve CLEAN+
- Lames d'air: de série, alimentées par les turbosoufflantes, positionnées sous et sur le convoyeur bi-corde
- Turbosoufflantes. Les turbosoufflantes assurent d'excellents résultats de séchage grâce à la forte pression des jets d'air
- Accumulateur de plateaux en absence du chariot
- Système d'avancement qui permet l'enlèvement des éventuels résidus solides et un rinçage complet du plateau
- Système d'entraînement à deux vitesses avec friction incorporée. Variateur disponible sur demande
- Soupape de non-retour
- Autotimer standard
- HACCP: logiciel de gestion des paramètres de la machine, sur demande

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
TX 1600	400 V 3N ~ 50 Hz 40,07 kW 8,4 - 13,1 m/min Alimentation eau froide	 Longueur max: 587 Largeur max: 370 Épaisseur max: 35	2575x805 2040/2120 H 485 kg	TX 1600

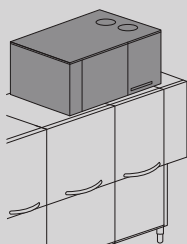


- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- TD** Séchage froid avec turbosoufflantes
- H** Récupérateur thermique


OPTIONS

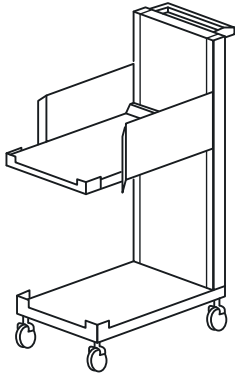
	DDE-GROUP	DOS/S	PAP	DRIVE				
Modèle	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Accumulateur plateaux	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Surpresseur	Variateur vitesse
TX 1600	€	●	+3%	●	€	€	€	€

- De série
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- DRIVE** Vérifier la compatibilité tension



HRP40
Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

Modèle	Capacité	Dimensions	Code
PF CHARIOT POUR PLATEAUX	 Longueur max: 587 Largeur max: 370 Épaisseur max: 35	800x500x900 H 30 kg	PF



	DWI	HACCP	PI	AUTOTIMER	HR5	HRP40	SAN	PAP-SAN
Modèle	Isolation Thermo-acoustique	Superviseur HACCP	Pompes inox	Autotimer	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur	Système autonettoyage	Surpresseur autonettoyage
TX 1600	€	€	€	●	●	€	€	€

HR5 Récupérateur thermique (température d'eau d'alimentation 8-15°C)

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.

HACCP Logiciel et c ble inclus

HRP40 En alternative au récupérateur thermique compact standard

Division non disponible

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)
 Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur





Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Marque EAC sur demande



Notre système de transport bi-cordes personnalisé est la solution parfaite pour optimiser non seulement le transport, mais aussi le lavage et le retour des plateaux. Ces derniers sont parfaitement séchés et prêts à être utilisés, sans besoin d'intervention de l'opérateur, tout ceci, en contenant les frais de

gestion et l'espace nécessaire. Avec l'élargissement récent de la gamme, DIHR propose désormais des solutions logistiques et de traitement des déchets sur mesure. Grâce à cette offre complète, même les exigences les plus spécifiques des clients peuvent être satisfaites.

Modèle	Voltage	Capacité	Code	
CONVOYEUR À CORDES				
	400 V 3N 50 Hz -- 230 V 50 Hz -- 230 V 3 50 Hz Tensions spéciales sur demande	 530x325x35 H	BCC	sur demande
TRANSPORTEUR À PALETTES POUR PLATEAUX OU PANIERS				
	400 V 3N 50 Hz -- 230 V 50 Hz -- 230 V 3 50 Hz Tensions spéciales sur demande	 530x325x35 H	SCT plateaux	sur demande
		 500x500	SCR paniers	sur demande
TRANSPORTEUR À CHAÎNE À CARDANS				
	400 V 3N 50 Hz -- 230 V 50 Hz -- 230 V 3 50 Hz Tensions spéciales sur demande	 500x500	CCC	sur demande



La technologie de la série LP vous permettra de suivre de manière simple et intuitive toutes les phases de votre lave-batterie directement depuis le panneau de commande. L'écran couleur TFT (LP1 S8 PLUS / LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS) facilite la visualisation des températures de travail et des cycles de lavage prédéfinis, qui peuvent être facilement modifiés. Parmi la nouvelle électrovanne motorisée sur les LP2 S PLUS, LP3 S PLUS et LP4 S8 PLUS, ainsi que la possibilité de programmer le démarrage du cycle, nous avons ultérieurement faci-

lité l'utilisation et la maintenance de ces modèles. Grâce au système d'autodiagnostic à deux niveaux, présent sur le LP1 S8 PLUS et LP1 MAXXI PLUS, qui permet de signaler toute anomalie avec une grande précision, au système de rinçage optimisé Optimal Rinse, à la fonction ENERGY SAVING, aux performances de haut niveau et à la haute qualité de nos matériaux, notre gamme LP atteint des niveaux de compétitivité et une polyvalence qui sont difficile à trouver sur le marché.

IMPROVED


CARACTÉRISTIQUES LP1 S4 - LP1 S5 PLUS

- Capacité élevée et faible encombrement
- Formats de plateaux EURONORM (600x400 mm avec angles à 90°) et cagettes EURONORM de 600x400x400H
- Nombreuses possibilités d'emploi
- Double paroi
- Porte isolée avec ouverture en douceur et en deux phases
- Cuve emboutie
- Triple filtrage pompe (LP1 S4)
- Quatre cycles de lavage personnalisables
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Nouveau panneau électronique intuitif avec visualisation des températures de lavage et rinçage
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Doseur de produit de rinçage péristaltique inclus avec réglage du dosage directement depuis le panneau de commande (LP1 S5 PLUS)
- Système PLUS pour un rinçage constant (LP1 S5 PLUS)
- Pompe de lavage Soft Start (LP1 S4)
- Adoucisseur incorporé avec régénération automatique (sur demande pour la LP1 S4)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

CARACTÉRISTIQUES LP1 MAXXI PLUS

DE SÉRIE

- Panier 600 x 500 mm
- Hauteur utile 450 mm
- 6 cycles de lavage: 4 cycles modifiables
- Panneau électronique facile et intuitif
- Capot à double paroi isolé
- Cuve profonde
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération déchets + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes
- Doseurs de produit de rinçage péristaltiques inclus avec dosage modifiable depuis le panneau de commande

OPTIONS

- Système ENERGY SAVING HR: Récupérateur thermique condenseur de buées
- DA: adoucisseur automatique intégré
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP
- Panneau de commande déporté disponible sur demande à la place du panneau standard (sur les versions PLUS)
- Prédiposition pour connexion à un système d'osmose inverse externe





CARACTÉRISTIQUES LP1 800

- Panneau de contrôle LED avec quatre cycles programmables
- Hauteur maximale 805 mm
- Porte en double paroi
- Cuve emboutie
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Maintenance facile
- Surpresseur de série
- Toit antiégouttement
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Panier 550x665 mm
- Bras de lavage et rinçage en acier inox



NOUVEAU PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- Panneau de commande électronique LED
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide de l'état de la machine
- Visualisation des températures de lavage et rinçage, de la progression du cycle, du cycle sélectionné, l'état de la machine (stand-by, fin de cycle, etc) et principaux avertissements écrits (ouverture porte, vidange, etc)
- Sélection de la langue non disponible
- 4 cycles programmables (2 - 4 - 6 - 8 minutes)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)



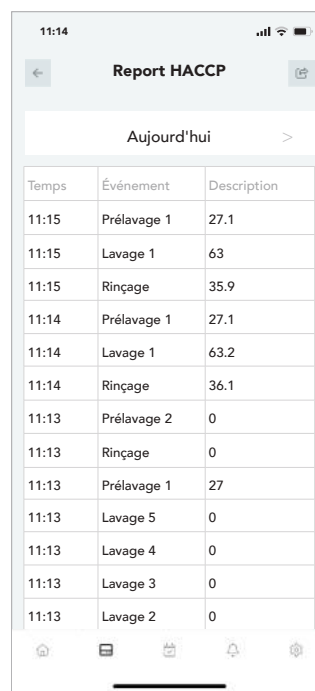
CARACTÉRISTIQUES LP1 S8 PLUS - LP2 S PLUS - LP3 S PLUS - LP4 S8 PLUS

- Électronique avec fonction energy saving
- Double paroi
- Pompe de rinçage de série
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Bras lavage/rinçage en acier inox indépendants
- Double filtre de cuve avec système de collecte déchets
- Thermostop pour garantir la température de rinçage selon les prescriptions HACCP
- Écran avec START multicolore
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Doseur de liquide de rinçage péristaltique standard
- Quatre cycles de lavage personnalisables
- Les pompes de lavage s'activent une après l'autre, a fin de réduire les pics électriques (LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS)
- Porte en double paroi utilisable comme plan de travail
- Système d'électrovanne de vidange innovant (LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS) pour vidange automatisée
- Écran couleur TFT 5" avec touches à membrane soft touch
- Option récupérateur de chaleur (HR)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



RÉCUPÉRATION
DE LA VAPEUR



ECONOMIES
D'ÉNERGIE



DURABILITÉ



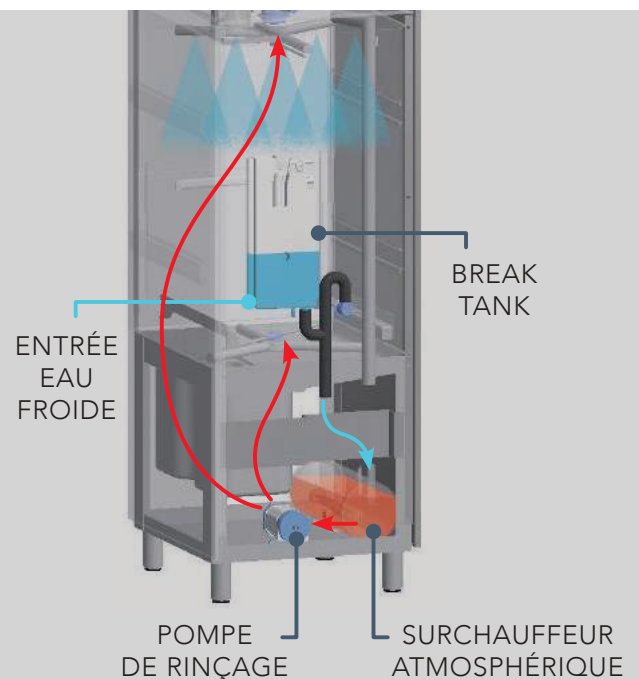
HR:

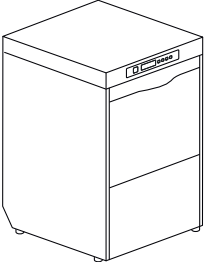





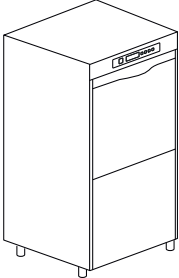




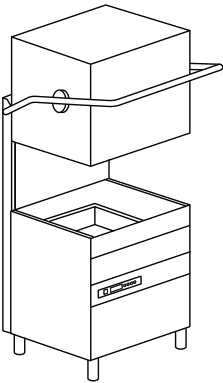






CONDENSEUR DE BUEES

Grâce aux modèles LP1 S8 HR PLUS / LP2 S HR PLUS / LP3 S HR PLUS / LP4 S8 HR PLUS, DIHR vous permet d'épargner la consommation d'énergie jusqu'à 50%! Le système HR est un récupérateur/condenseur de buées: la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et utilisée pour échauffer l'eau froide du surchauffeur jusqu'à 50 °C. Ce système permet de réduire soit la consommation d'énergie nécessaire pour attendre 85°C pour le rinçage final soit les frais annuels pour l'électricité. Selon le modèle vous pouvez épargner de 3,5 kWh à 5,5 kWh. De plus, la technologie HR améliore de façon évidente la qualité des locaux. Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejetée par la machine est réduite de plus de la moitié. L'humidité absolue se réduit d'un 20% environ par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de chaleur. Cela permet de garantir un majeur bien-être de l'opérateur.

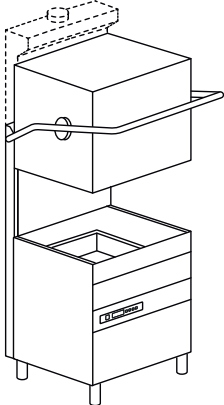
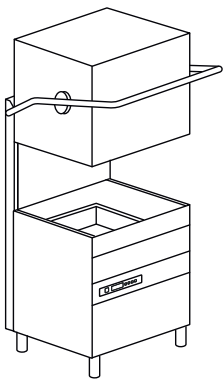
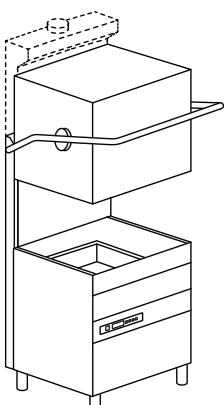
SYSTÈME PLUS

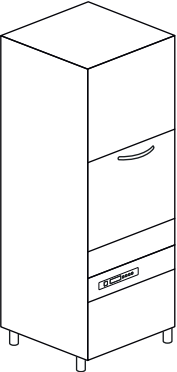



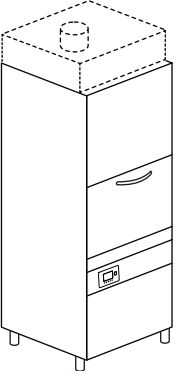



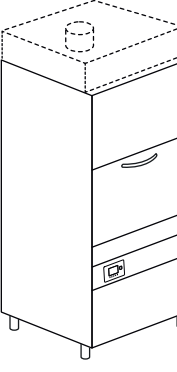



Rinçage stabilisé à température (85°C) et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique qui empêche le mélange de l'eau du réseau pendant le rinçage. Le système PLUS garantit, un contrôle majeur et un correct dosage des produits de rinçage à chaque cycle.



Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LP1 S4 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 575005 1 X C44 1 X C86/A 1 X 575010 	<p>Multivoltage</p> <p>Standard 400 V 3N 50 Hz 6,7 kW</p> <p>230 V 3 50 Hz 6,7 kW</p> <p>230 V 50 Hz 6,7 kW</p>	<p> 400 H</p> <p> Ø 400</p> <p> 500x500</p>	<p>600x680x850 H 68 kg</p> <p> 600x400x25 H</p> <p> 600x400x400 H</p>	<p>LP1 S4</p> <p>LP1 S4 DA</p> <p>Filtres de surface</p>
LP1 S5 PLUS 4 PROGRAMMES					
IMPROVED					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 575005 1 X 575010 1 X C132 1 X C86/A 	<p>Multivoltage</p> <p>Standard 400 V 3N 50 Hz 10,12 kW</p> <p>230 V 3 50 Hz 10,12 kW</p> <p>230 V 50 Hz 10,12 kW</p>	<p> 440 H</p> <p> 500x500</p> <p> 500x610</p>	<p>600x700x1380 H</p> <p>100 kg</p> <p> 600x400x25 H</p>	<p>LP1 S5 PLUS</p>
LP1 MAXXI PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p> 450 H</p> <p> 310 < Ø < 410**</p> <p> 500x600</p> <p> 500x600</p> <p> 500x600</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p> 600x400x25 H</p>	<p>LP1 MAXXI PLUS</p> <p>LP1 MAXXI PLUS DA</p>

** Avec le panier DW138, diamètre assiettes de: de 310 mm à 410 mm
Sans panier DW138, diamètre assiettes max 310 mm

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LP1 MAXXI HR PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H 310 < Ø < 410** 500x600 500x600 500x600	800x735x2162 H 150 kg 600x400x25 H	LP1 MAXXI HR PLUS LP1 MAXXI HR PLUS DA
PANIERS INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139				
LP1 MAXXI PLUS LIFT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H 310 < Ø < 410** 500x600 500x600 500x600	800x735x 1490/1961 H 120 kg 600x400x25 H	LP1 MAXXI PLUS LIFT LP1 MAXXI PLUS LIFT DA
PANIERS INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139				
LP1 MAXXI HR PLUS LIFT ÉLECTRONIQUE 4 - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	450 H 310 < Ø < 410** 500x600 500x600 500x600	800x735x2162 H 150 kg 600x400x25 H	LP1 MAXXI HR PLUS LIFT LP1 MAXXI HR PLUS LIFT DA
PANIERS INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139				

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LP1 800 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS 1 X C86/A 1 X C87/B 1 X C97/A 1 X C100</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	 805 H  550x665	<p>650x750x1690/2060H 110 kg</p> <p>LP1 800</p>
LP1 S8 PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>PANIER INCLUS 1 X C86/A 1 X C87/B 1 X C97/A 1 X C100</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	 805 H  550x665	<p>690x800x1890/2275 H 155 kg</p> <p>LP1 S8 PLUS</p> <p>690x800x2165/2275 H 165 kg</p> <p>LP1 S8 HR PLUS</p>
LP2 S PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>PANIER INCLUS 1 X 91100 1 X C86/A 1 X C97/A</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 12,5 kW</p>	 645 H  700x700	<p>840x885x1790/2050 H 199 kg</p> <p>LP2 S PLUS</p> <p>840x885x2140 H 215 kg</p> <p>LP2 S HR PLUS</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LP3 S PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	PANIERS INCLUS 1 X 92100 1 X C86/A 1 X C97/A	400 V 3N ~ 50 Hz 13,4 kW	645 H	990x885x1790/2050 H 221 kg LP3 S PLUS
			850x725	990x885x2140 H 237 kg LP3 S HR PLUS
LP4 S8 PLUS 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	PANIERS INCLUS 1 X 93600 1 X C86/A 1 X C97/A	400 V 3N ~ 50 Hz 14,8 kW	800 H	1490x885x1970/2295 H 340 kg LP4 S8 PLUS
			1350x725	1490x885x2310 H 362 kg LP4 S8 HR PLUS
		400 V 3N ~ 50 Hz 5,8 kW 25 kg/h	1350x725	1490x885x1970/2295 H 340 kg LP4 S8 V
			1350x725	1490x885x2310 H 362 kg LP4 S8 V HR

OPTIONS

Modèle	220-240V 50 Hz		380-415V 3N 50 Hz		220-240V 350 Hz		380-415V 350 Hz		60 Hz	440V 3 60 Hz	XP	PS	TS	SA	CONTROL
	M	●	M	---	€	---	---	€	---	---	Puissance sup	Pompe vidange	Thermostop	Vidange automat	Panneau de contrôle à distance de remplacement
LP1 S4	M	●	M	---	€	---	---	---	---	---	---	€	●	---	---
LP1 S4 DA	M	●	M	---	€	---	---	---	---	---	---	€	●	---	---
LP1 S5 PLUS	M	●	M	---	€	---	---	---	---	---	€	€	●	---	---
LP1 MAXXI PLUS	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI PLUS DA	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI PLUS LIFT	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI PLUS LIFT DA	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI HR PLUS	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI HR PLUS DA	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI HR PLUS LIFT	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 MAXXI HR PLUS LIFT DA	---	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	---	€
LP1 800 *	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	---	---
LP1 S8 PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	---	---
LP1 S8 HR PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	---	---
LP2 S PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	●	---
LP2 S HR PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	●	---
LP3 S PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	●	---
LP3 S HR PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	●	---
LP4 S8 PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	●	---
LP4 S8 HR PLUS	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	€	€	●	●	---
LP4 S8 V	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	---	€	●	●	---
LP4 S8 V HR	---	●	□	€	€	---	---	---	---	---	---	€	●	●	---

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- M** Multivoltage
- DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique
- V** Alimentation à vapeur
- *** Tous les modèles sont en double paroi, sauf le LP1 800
- PLUS** Rinçage à température constante et consommation stabilisée

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR pour LP1 S8 HR PLUS, LP2 S HR PLUS, LP3 S HR PLUS, LP4 S8 HR PLUS, LP4 S8 V HR, LP1 toutes les versions HR MAXXI PLUS). Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

220-240 V 50 HZ Pour LP1 S5 PLUS résistance surchauffeur maximum 6000 W

Modèle	DDE	DB	DBE	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	PI	FLOAT	DF
	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	Surpresseur	Pompes Inox	Sens. présence det. et rinçage	Kit filtres de surface
LP1 S4	€	●	€	€	€	€	----	€	----	€	€
LP1 S4 DA	€	●	€	€	----	€	----	€	----	€	€
LP1 S5 PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
LP1 MAXXI PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
LP1 MAXXI PLUS DA	€	----	●	€	----	€	€	●	----	€	----
LP1 MAXXI PLUS LIFT	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
LP1 MAXXI PLUS LIFT DA	€	----	●	€	----	----	€	●	----	€	----
LP1 MAXXI HR PLUS	€	----	●	€	●	€	----	●	----	€	----
LP1 MAXXI HR PLUS DA	€	----	●	€	----	€	----	●	----	€	----
LP1 MAXXI HR PLUS LIFT	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
LP1 MAXXI HR PLUS LIFT DA	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----
LP1 800 *	€	●	€	€	----	----	----	●	----	€	----
LP1 S8 PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
LP1 S8 HR PLUS	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
LP2 S PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	€	€	----
LP2 S HR PLUS	€	----	●	€	●	----	----	●	€	€	----
LP3 S PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	€	€	----
LP3 S HR PLUS	€	----	●	€	●	----	----	●	€	€	----
LP4 S8 PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
LP4 S8 HR PLUS	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
LP4 S8 V	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----
LP4 S8 V HR	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----

PS Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 Hz

PI Possible seulement avec 50 Hz

BT Surpresseur inclus

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique.

WRAS - DVGW Surpresseur inclus. LP1 S4 profondeur machine +20 mm

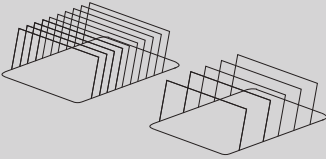
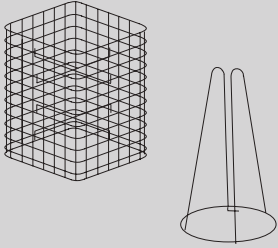
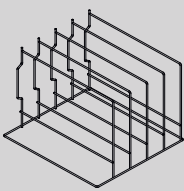
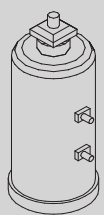

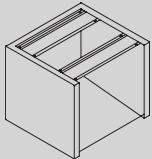
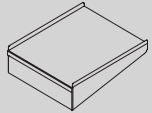
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

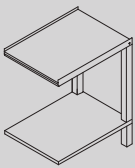
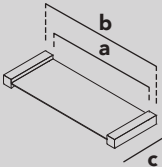
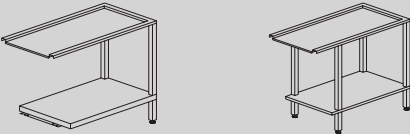
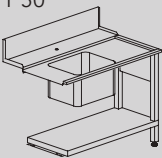
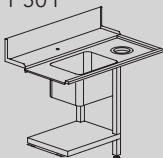

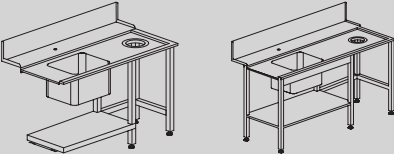
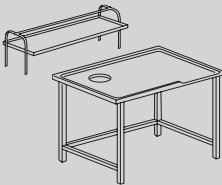
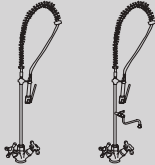
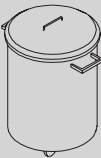
CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

HR Récupérateur thermique (en cas d'alimentation en eau 8-15 °C)
Système qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation (8-15 °C)
Amélioration de la température du milieu de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine
HR possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	De série 22 assiettes Ø < 310 mm	600x500x115 H	C 136	
	PANIER POUR OBJETS	De série	600x500x115 H	C 137	
	PANIER PLATEAUX OU ASSIETTES	12 plateaux jusqu'à 47 cm de largeur ou pour 10 GN1/1 (épaisseur max 2,5 cm) ou 11 assiettes 310 < Ø < 410 mm (épaisseur max 2,5 cm)	600x500x115 H	C 138	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ÉTROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	LP1 S4 LP1 S5 PLUS	500x500x235 H	C 135 	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	GRILLES Support panier 2 pcs épaisseur max 80 mm	LP1 S4 LP1 S5 PLUS	500x500x380 H	575005/P	
	GRILLES	LP1 S4 LP1 S5 PLUS LP1 800 LP1 S8 PLUS	500x500 550x550	575010 C 100	
	PANIER EN ACIER	LP1 S5 PLUS LP1 800 - LP1 S8 PLUS LP2 S PLUS LP3 S PLUS LP4 S8 PLUS	500x610x75 H 550x665x75 H 700x700x150 H 850x725x130 H 1350x725x130 H	C 132 C 87/B 91100 92100 93600	
	SUPPORTS PLATEAUX 6 pcs épaisseur max 25 mm	LP1 S4 LP1 S5 PLUS	500x500x160 H	575005	
	PANIER PLATEAUX	De série 6 pièces épaisseur max 2,5 cm	620x500x160 H	C 139	
	SUPPORT SOUCOUPES	12 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORTS PLATEAUX 8 pcs épaisseur max 25 mm	LP1 800 LP1 S8 PLUS LP2 S PLUS LP3 S PLUS LP4 S8 PLUS	300x465x210 H	C 97/A	
	SUPPORTS PLATEAUX 4 pcs épaisseur max 65 mm ou GN1/1 600x400 épaisseur max 65 mm			C 97/B	
	SUPPORT SPATULES		150x150x250 H	C 86/A	
			220x220x420 H	C 85/A	
	INSERT PORTE- COUTEAU	LP2 S PLUS LP3 S PLUS LP4 S8 PLUS Capacité 15 porte- couteaux dim 360 x 175 x 480 H	660x610x500H	C 146	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	D 1	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	
	SUPPORT INOX	LP1 S4 Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie (implantation en ligne pour LP1 MAXXI PLUS)	600x510	T 10 *	

		Description	Capacité	Dimensions	Code
		TABLE	(implantation en ligne pour LP1 MAXXI PLUS)	650x510x860 H	T 28 *
		ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
T 34 A - T 34 B	T 35		TABLE (implantation en ligne pour LP1 MAXXI PLUS)*	700x590x860 H	T 34 A *
				1200x590x860 H	T 34 B *
				1200x590x860 H	T 35 * ■
T 50	T 50 F	T 55	Évier 500x400x270 H (implantation en ligne pour LP1 MAXXI PLUS)*	1200x730x860 H	T 50 *
				1200x730x860 H	T 50 F *
				1200x730x860 H	T 55 * ■
T 80 E	T 80 - T 90			1500x730x860 H	T 80 * ■
				1500x730x860 H	T 80 E *
				1800x730x860 H	T 90 * ■
		ÉTAGERE		1515x620x660 H	M 16** ■
		TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	2315x620x660 H	M 24** ■
		DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01
		DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02
		POUBELLE INOX	Modèle de base	Ø 400x570 H	P 01
			Avec roues	Ø 400x570 H	P 02
			Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	P 03

** Cage en bois +2% minimum + € / ■Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
 * Tables standard pour installation en ligne. Pour des tables placées devant la machine, une solution spéciale est à étudier.
 N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information.

HYDROPOWER

LAVE-OBJETS COMBINÉ À HAUTE PRESSION
POUR PLATEAUX, PLAQUES ET VAISSELLE



2 en 1: Hydropower, la nouvelle frontière du lavage professionnel! Ce produit innovant propose des solutions uniques : un lave-ustensiles haute pression et un lave-vaisselle à capot.

La puissance nettoyante des jets d'eau haute pression garantit d'excellents résultats en quelques minutes seulement, sans trempage ni besoin de granules. Notre lave-ustensiles ne se contente pas de nettoyer les plaques et les plateaux : il est également parfaitement adapté au lavage de la vaisselle. Grâce à ses programmes dédiés, il assure un nettoyage efficace et hygiénique, ce qui le rend idéal pour les cuisines professionnelles exigeant une efficacité sans compromis, avec la possibilité d'un monitoring de la machine. En matière d'économie

d'énergie, la HYDROPOWER offre des économies significatives de détergent et de temps, grâce au système innovant PLUS qui minimise la consommation d'eau, d'énergie et de produits chimiques. Il garantit des résultats exceptionnels, même contre la saleté la plus tenace et un lavage rapide de la vaisselle, optimisant ainsi la productivité. En automatisant les tâches qui nécessitaient auparavant trempage et lavage à la main, HYDROPOWER permet au personnel de cuisine de se concentrer sur d'autres tâches importantes. Un équipement précieux et indispensable, conçu pour répondre aux besoins des cantines, des établissements de restauration, des aéroports et des cuisines de restaurants modernes, offrant un excellent rapport qualité-prix.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

Double paroi

Compacte: plus petite qu'une lave-ustensiles, un peu plus grande qu'une machine à capot

2 FONCTIONS:

- version lave-plateaux/plaques avec jets d'eau haute pression: pour les plateaux ou les bacs GN avec de la saleté incrustée ou brûlée
- version lave-vaisselle: pour laver la vaisselle comme une classique machine à capot

1 pompe de lavage à haute pression

1 pompe de lavage à basse pression

Ecran TFT à couleurs de 5"

8 programmes de lavage:

- 4 cycles plateaux/plaques
- 4 cycles assiettes

Fonction spinning (rotation rapide) pour aider à l'élimination de l'eau des plateaux et des bacs

Ouverture capot avec passage utile de 55 cm

Cuve/surchauffeur en acier inox AISI 316

Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes

Doseur de liquide de rinçage péristaltique inclus

Cycle d'autonettoyage

Break Tank

OPTIONS

Panneau de commande déporté (remplaçant le panneau de commande standard)

HR Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide

Ventilateur (sur la version sans HR)

LIFT: relevage automatique du capot à la fin du cycle

Vidange automatisée

Pompe de vidange

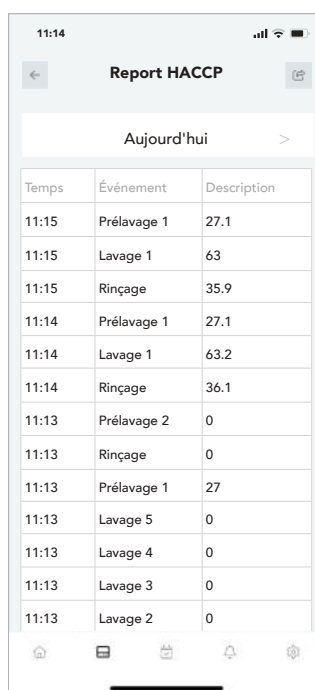
Doseur de détergent péristaltique

WRAS ou DVGW

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



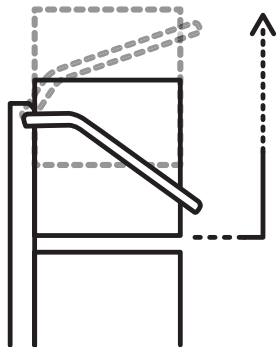
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

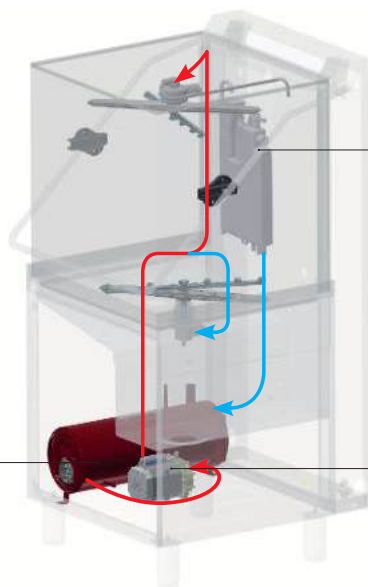
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

Le relevage avec système hydraulique à été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour les options.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

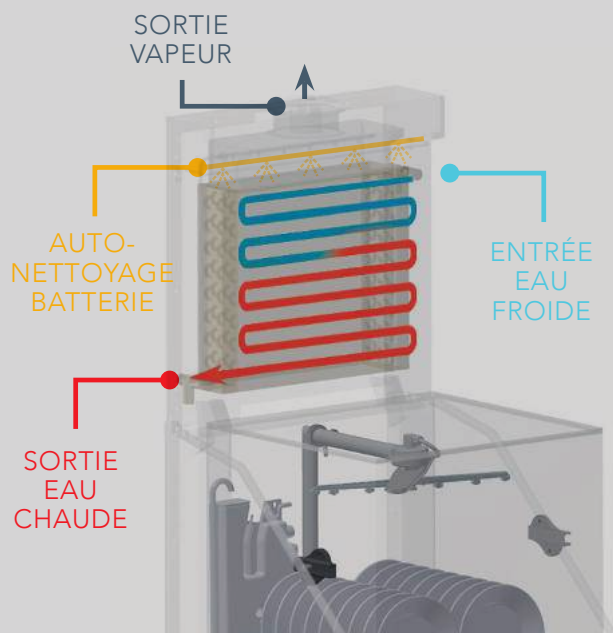
La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

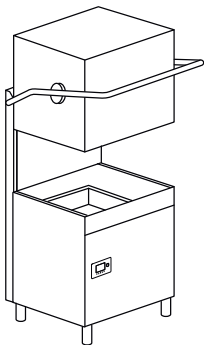



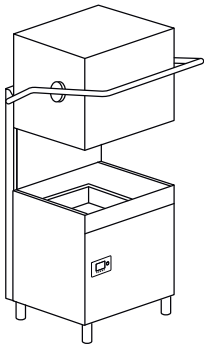



ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

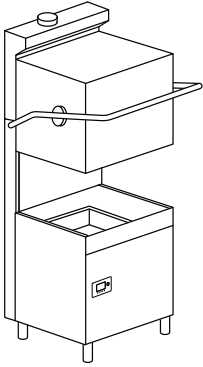



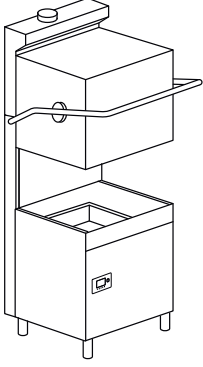



Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



HYDROPOWER

LAVE-OBJETS COMBINÉ À HAUTE PRESSION
POUR PLATEAUX, PLAQUES ET VAISSELLE

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HYDROPOWER	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES			
	400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 1720/2200 H	HYDROPOWER
HYDROPOWER LIFT	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES			
	400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 1720/2200 H	HYDROPOWER LIFT

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HYDROPOWER HR 	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES 400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 2277 H	HYDROPOWER HR
HYDROPOWER HR LIFT 	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES 400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 2277 H	HYDROPOWER HR LIFT

OPTIONS

				BT	DBE	DDE	PS
Modèle	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	Break tank	Dos. produit de rinçage	Doseur détergent	Pompe vidange
HYDROPOWER	●	□	€	●	●	€	€
HYDROPOWER HR	●	□	€	●	●	€	€
HYDROPOWER LIFT	●	□	€	●	●	€	€
HYDROPOWER HR LIFT	●	□	€	●	●	€	€

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

HR Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

LIFT Relevage automatique du capot à la fin du cycle

PLUS Rinçage à température constante et consommation stabilisée

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55° C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu

	SA	VA	DVGW	XP	PAP	WRAS	CONTROL
Modèle	Vidange automat.	Ventilateur d'aspiration	DVGW	Puissance sup	Surpresseur	WRAS	Panneau de commande déporté de remplacement
HYDROPOWER	€	€	€	€	●	€	€
HYDROPOWER HR	€	----	----	€	●	----	€
HYDROPOWER LIFT	€	€	€	€	●	€	€
HYDROPOWER HR LIFT	€	----	----	€	●	----	€

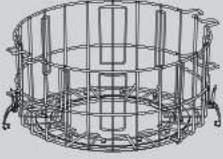
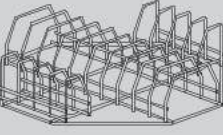
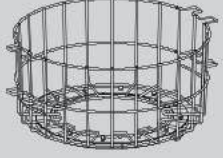
WRAS - DVGW Surpresseur inclus.

BT Surpresseur inclus.

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs


	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER PLATEAUX	Standard 4 GN 1/1 ou 2 plateaux 600 x 400 mm	615x265H	11900028	
	SUPPORT POUR ASSIETTES	Standard 14 assiettes	500x500x105H	11900029	
	PANIER POUR SUPPORT POUR ASSIETTES	Standard	615x265H	11900030	




Pourquoi se préoccuper du pré-lavage et du trempage, quand il y a des milliers d'autres choses à faire dans votre cuisine? Pensez aux heures perdues, aux litres d'eau et de détergent utilisés pour laisser tremper les casseroles incrustées. Si à tout cela, on ajoute l'effort de les frot-ter, laver et sécher ... il est facile de comprendre la perte de temps, de ressources et le gaspillage de votre argent. Avec les lave-batteries de la série "GRANULES", tout cela reste un mauvais souvenir; au bout de quelques

minutes de lavage seulement, la puissance abrasive des GRANULES associée à l'eau et au détergent, garantit d'excellents résultats même contre la saleté la plus tenace. Une aide précieuse et indispensable pour les cantines, catering, aéroports, restaurants et toutes les cuisines modernes qui exigent des résultats d'un niveau supérieur et veulent donner la juste valeur au temps et à l'argent




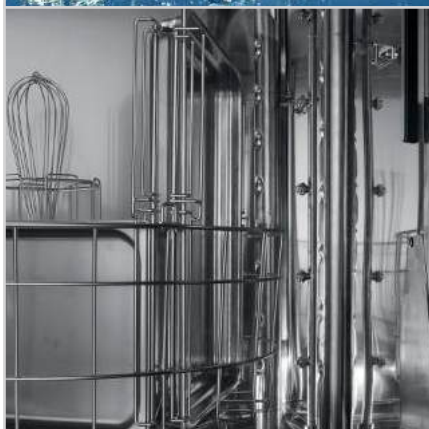
 Les casseroles et poêles incrustées sont souvent un problème. Ils nécessitent un trempage et un nettoyage manuel, donc une perte de temps et de ressources rien que pour cette tâche particulière.



 L'action combinée de l'eau, du détergent et des granulés à haute pression garantit des économies considérables de temps et d'énergie, ainsi que de produits chimiques, d'eau et d'électricité. Tout en faveur de notre environnement.



 Excellents résultats contre les salissures les plus tenaces. De plus, les cycles rapides permettent une réutilisation rapide de la vaisselle. Le personnel auparavant dédié au trempage à la main, pourra s'occuper d'autres tâches.

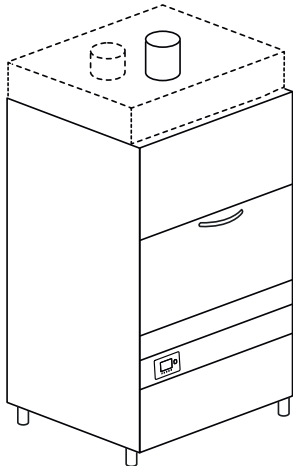







CARACTÉRISTIQUES

- Technologie avancée, système de lavage couvert par un double brevet international
- Douze cycles de lavage, dont six avec un mélange d'eau, détergent et granules
- Panneau de commande avec touches à membrane soft touch
- Pratique écran LCD pour un constant contrôle des opérations.
- Menu commande multi-langues
- Machine en double paroi, isolée avec des matériaux à haute isolation thermoacoustique
- Pompe de lavage avec corps et couronne en acier inox AISI 316
- Cuve en inox AISI 304 avec épaisseur constante et chambre de lavage avec angles arrondis
- Double bras de lavage verticaux, facilement extractibles, avec des gicleurs emboutis dessinés
- Composants électriques et électroniques protégés
- Accessibilité facile à tous les composants de la partie frontale de la machine
- Le panier est logé sur un plan d'appui tournant pour optimiser l'action mécanique des granules sur les surfaces à laver
- Panier récolte granules avec jauge pour un correct dosage des granules à utiliser
- La porte inférieure, très résistante, devient un plan d'appui pratique qui facilite les opérations de chargement
- Le chariot de service (option) facilite les opérations de chargement et déchargement du panier
- Récupérateur d'énergie pour optimiser les ressources énergétiques et réduire les gaspillages et les buées

GRANULES

LAVE-BATTERIE
À GRANULES

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GRANULES 900 PLUS 12 PROGRAMMES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	6xGN 1/1 (cycle avec GRANULE) 10xGN 1/1 (cycle sans GRANULE)  530x325x65 H max ou 3xGN 1/1 (cycle sans GRANULE)  530x325x230 H max -----  x2: 650x530x140 H max ou x1: 650x530x300 H max ----- 4XEN  600x400x20 H 600x400x50 H -----  Ø30 max 50 H Ø40 max 45 H Ø50 max 35 H	1095x910 1910/2020 H 303 kg	GRANULES 900 PLUS
				1095x910x2100 H 320 kg

OPTIONS

	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	XP	PS	DBE
Modèle					Puissance sup	Pompe vidange	Dos. produit de rinçage
GRANULES 900 PLUS	----	●	□	€	€	----	●
GRANULES 900 HR PLUS	----	●	□	€	€	----	●
GRANULES 1000 HR PLUS	----	●	□	€	€	----	●

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu.+ 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique.

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR). Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GRANULES 1000 HR PLUS 12 PROGRAMMES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	 x8: 530x325xmax65 H ou x4: 530x325xmax300 H -----	1200x1010 2260/2305 H 350 kg	GRANULES 1000 HR PLUS
		 x4: 650x530xmax65 H ou x2: 650x530xmax250 H -----		
		3XEN 800x600x20 H 800x600x50 H -----		
		 Ø30 max 60 H Ø40 max 60 H Ø50 max 50 H		

	DDE	PAP	BT	WRAS	DVGW	FLOAT	DWI	PI
Modèle	Doseur détergent	Surpresseur	Break tank	WRAS	DVGW	Sens. présence det. et rinçage	Isolation thermo-acustique	Pompes inox
GRANULES 900 PLUS	€	●	●	€	€	€	●	●
GRANULES 900 HR PLUS	€	●	●	----	----	€	●	●
GRANULES 1000 HR PLUS	€	●	●	----	----	€	●	●

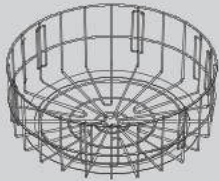
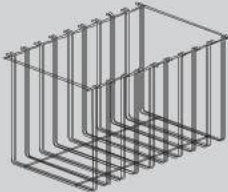
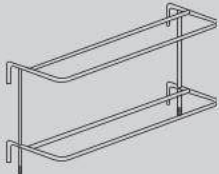
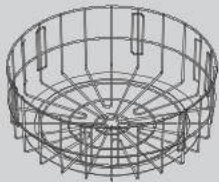
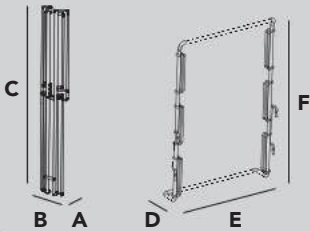
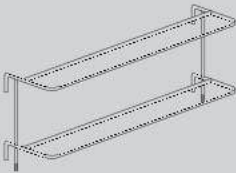
BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

HR Récupérateur thermique (en cas d'alimentation en eau 8-15 °C)
Système ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation (8-15 °C)
Amélioration de la température du milieu de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine
Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

GRANULES

ACCESSOIRES

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER ROND	De série pour GRANULES 900 PLUS 6 pz GN 1/1 o 2 pz GN 2/1	Ø735x300H	96101	
	SUPPORT PLATEAUX	De série pour GRANULES 900 PLUS 10 pz GN 1/1 GASTRONORM max 40 mm	655x345x285H	96135	
	SUPPORT BACS	De série pour GRANULES 900 PLUS 4 pz 600x400x20 H 4 pz 600x400x50 H EURONORM	430x100x195H	96136	
	PANIER ROND	De série pour GRANULES 1000 HR PLUS 8 pz GN 1/1 or 4 pz GN 2/1	Ø850x350 H	96601	
	SUPPORT	De série pour GRANULES 1000 HR PLUS 4 pcs (96602) GN 1/1, 2/1 1 pcs (96604) GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3	A: 60 B: 120 C: 580 D: 80 E: 400 F: 550	96602 96604	
	SUPPORT BACS	De série pour GRANULES 1000 HR PLUS 3 pz 800x600x20 H 3 pz 800x600x50 H EURONORM	500x80x365H 15 kg	96603	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	SUPPORT	De série pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS Support panier 96103 et casseroles	A: 180 / 180 B: 350 C: 320 D: 260 H	96102
	PANIER	De série pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS Panier pour spatules	A: 190 / 190 B: 210 / 210 C: 410 H	96103
	SUPPORT	De série pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS Support pour petites casseroles	260x180x570H	96104
	SUPPORT	De série pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS Support grandes casseroles	260x160x535H	96105
	SOULÈVE PANIER	De série pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS Chariot pour soulever facilement le panier	A: 205 H B: 445 C: 550	96605
	CHARIOT AVEC ROUES	Option pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS	600x600x900H 15 kg	TROLLEY
	GRANULE	De série pour GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS Seau 12 L	280x280x290H (9 kg)	96100



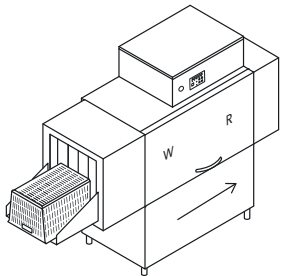

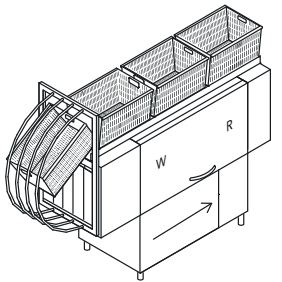

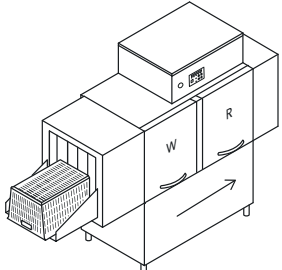

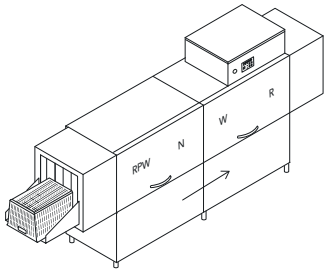

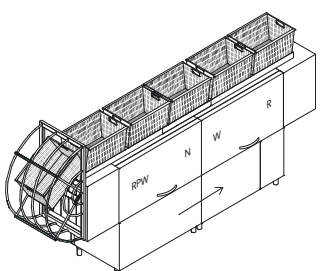

DIHR présente sa gamme renouvelée de lave-cagettes à avancement automatique. Ces dernières permettent notamment de répondre aux diverses exigences de lavage de l'industrie alimentaire et sont également la solution idéale pour le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie, qui nécessitent une demande de cagettes propres en continue. Les modèles ont, grâce à la possibilité d'avoir des configurations personnalisées, et des multiples applications garantissent d'excellents résultats de lavage à moindre effort. La gamme VX a été conçue pour offrir des résultats optimaux à un coût modéré, permettant ainsi des économies



conséquentes dans les différentes phases d'utilisation, spécialement dans l'industrie boulangère. Celle-ci autorise également la personnalisation maximale du système de lavage afin de pouvoir travailler avec un minimum d'effort et moins de personnel dédié dans n'importe quel environnement. La ligne VX est composée de 9 modèles adaptés à satisfaire tous les besoins de l'industrie alimentaire qui doit laver et hygiéniser chaque jour un grand nombre de cagettes. L'avantage de la gamme VX est sa polyvalence, sa facilité d'utilisation et la propreté absolue garantie dans le respect total des normes d'hygiène les plus rigoureuses.



CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique ou à vapeur pour modèles VX 231, VX 301 et VX 401
- Système d'entraînement central qui permet de laver des cagettes de longueurs différentes. De plus, les modèles VX 231 SPECIAL, VX 301 SPECIAL et VX 401 SPECIAL grâce à un système très pratique de chargement des paniers par le haut, permet à une seule personne de réaliser cette tâche.
- Cinq vitesses d'avancement
- Structure en double paroi en acier inox AISI 304
- Cuve radiée et surchauffeur ACID PROOF en acier inox AISI 316 avec surchauffeurs isolés pour limiter les dispersions thermiques
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes et protégées des surcharges électriques
- Portes en double paroi isolées contrebalancées THERMO BARRIER et équipées d'un système de sécurité antichute
- Filtres de surface en acier inox CLEAN +
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox faciles à enlever
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Etagère d'entrée et SAS à l'entrée et à la sortie de la machine
- Rideaux de division des différentes phases de travail
- Economiseurs dans chaque zone
- Panneau électronique digital avec touches à membrane IPX5 pour le contrôle continu des paramètres de travail
- Autotimer qui désactive le moteur d'entraînement et les éventuelles options électriques après une période d'inactivité prédéfinie
- Vidange centralisée 1-DRAIN pour modèles VX 231 et VX 281

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
VX 231 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H	2600x805x1830/2120 H 270 kg	VX 231
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,4 kW 45 kg/h	1,55 - 2,0 m/min		VX 231 V
VX 231 SPECIAL 5 VITESSES - Système de chargement supérieur				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H 1,55 - 2,0 m/min	2710x805x2075/2120 H 280 kg	VX 231 SPECIAL
VX 281 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 33 kW	 510x800 H 1,55 - 2,0 m/min	2800x805x2130/2720 H 310 kg	VX 281
VX 301 - VX 401 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H 1,75 - 2,65 m/min (VX 301)	4100x805x1830/2120 H 455 kg	VX 301 37 kW
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW			2,65 - 4,0 m/min (VX 401)
		VX 401 41 kW		
		VX 401 V 59 kgv/h 4,6 kW		
VX 301 SPECIAL - VX 401 SPECIAL 5 VITESSES - Système de chargement supérieur				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H 1,75 - 2,65 m/min (VX 301 SPECIAL)	4210x805x2075/2120 H 505 kg	VX 301 SPECIAL
400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW 40,58 kg/h	2,65 - 4,0 m/min (VX 401 SPECIAL)			VX 401 SPECIAL

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
VX 251 5 VITESSES - Pour cagettes non perforées	400 V 3N ~ 50 Hz 29,4 kW	 510x500 H 1,55 - 2,0 m/min	3200x805x1830/2120 H 370 kg	VX 251
VX 351 5 VITESSES - Pour cagettes non perforées	400 V 3N ~ 50 Hz 36,65 kW	 510x500 H 1,75 - 2,65 m/min (VX 351)	4700x805x1830/2120 H 555 kg	VX 351

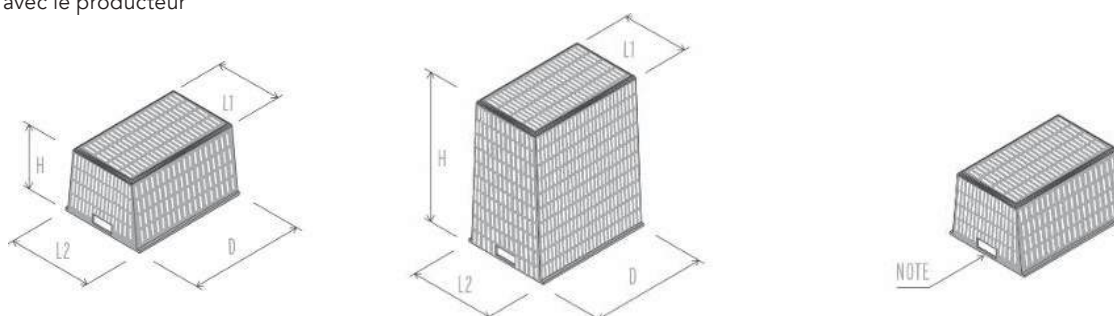
- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- N** one neutre
- RPW** Prelavage renforcé
- V** Alimentation à vapeur

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	H max	min < L1 < max	min < L2 < max	Profondeur max
VX 231 - VX 301 - VX 401	500	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600
VX 301 - VX 401 + DRYER	500	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600
VX 281	800	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600
VX 231 SPECIAL - VX 301 SPECIAL - VX 401 SPECIAL	500	400 < L1 < 470	400* < L2 < 510	600
VX 251 - VX 351	500	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600

*Vérifier avec le producteur



NOTE: En cas de cagettes de dimensions ou de poignées particulières, veuillez contacter notre service technique

OPTIONS

			XP	DDE-GROUP	PI	DRIVE	AUTOTIMER
Modèle	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Puissance sup	Kit Doseurs	Pompes Inox	Variateur vitesse	Autotimer
VX 231	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 231 V	€	+ 3%	----	€	€	€	●
VX 231 SPECIAL	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 281	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 301	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 301 V	€	+ 3%	----	€	€	€	●
VX 301 SPECIAL	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 401	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 401 V	€	+ 3%	----	€	€	€	●
VX 401 SPECIAL	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 251	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VX 351	€	+ 3%	€	€	€	€	●

● De série

---- Non disponible

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

PI Possible seulement avec 50 Hz

DRIVE Vérifier la compatibilité tension

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	DOS/S	PAP	DIV	1-DRAIN	DWI	BT	DVGW
Modèle	Doseur avec sonde	Surpresseur	Isolation thermo-acoustique	Vidange centralisée	Isolation thermo-acoustique	Break tank	DVGW
VX 231	€	€	€	●	€	€	€
VX 231 V	€	€	€	●	€	€	€
VX 231 SPECIAL	€	€	€	●	€	€	€
VX 281	€	€	€	●	€	€	€
VX 301	€	€	€	€	€	€	€
VX 301 V	€	€	€	€	€	€	€
VX 301 SPECIAL	€	€	€	€	€	€	€
VX 401	€	€	€	€	€	€	€
VX 401 V	€	€	€	€	€	€	€
VX 401 SPECIAL	€	€	€	€	€	€	€
VX 251	€	€	€	●	€	€	€
VX 351	€	€	€	€	€	€	€

- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- DWI** L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. Conseillé avec HR10 HR20 HRP40
- BT** Surpresseur inclus
- DVGW** Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)
- SPECIAL** Système de chargement cagettes ayant une largeur maximale de 475 mm

OPTIONS

	DR94	DR99	DR9V	TB94	TB99	TB9V
Modèle	Séchage + 700 mm / 4,5 kW	Séchage + 700 mm / 9 kW	Séchage à vapeur + 700 mm	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes
VX 231	€	€	----	€	€	----
VX 231 V	----	----	€	----	----	€
VX 231 SPECIAL	----	----	----	----	----	----
VX 281	----	----	----	----	----	----
VX 301	€	€	----	€	€	----
VX 301 V	----	----	€	----	----	€
VX 301 SPECIAL	----	----	----	----	----	----
VX 401	€	€	----	€	€	----
VX 401 V	----	----	€	----	----	€
VX 401 SPECIAL	----	----	----	----	----	----
VX 251	€	€	----	€	€	----
VX 351	€	€	----	€	€	----

● De série

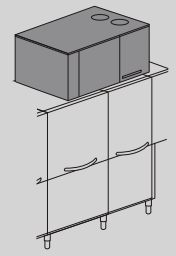
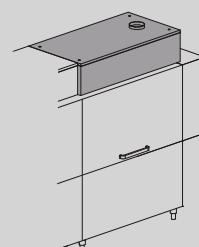
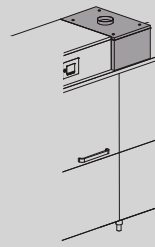
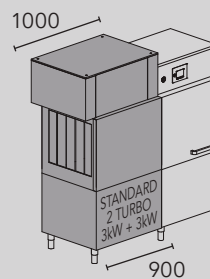
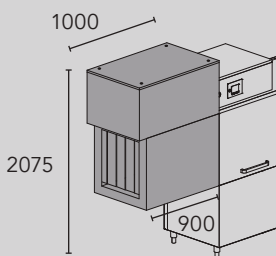
---- Non disponible

TOUS LES SECHAGES Vérifier avec le fabricant l'efficacité du séchage selon les cagettes à laver. L'isolation du séchage n'est pas disponible

DR94 Déconseillé avec VX 301, VX 401, VX 351, vérifier avec le producteur

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



DR94 4,5 kW

DR99 9 kW

Séchage

DR9V

Séchage à vapeur

TB94 11,6 kW

TB99 16,1 kW

Séchage sur module
avec turbosoufflantes

TB9V 7,1 Kw

Séchage à vapeur sur module
avec turbosoufflantes

SC10

Condenseur buées

HR10

Récupérateur thermique
compact

HR20

Récupérateur thermique

HR40

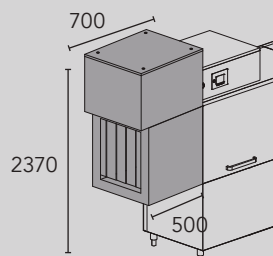
Récupérateur ther-
mique avec pompe à
chaleur

	DR54	DR59	SC10	HR10	HR20	HRP40
Modèle	Séchage 4,5 kW	Séchage 9 kW	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique
VX 231	----	----	€	€	----	----
VX 231 V	----	----	€	€	----	----
VX 231 SPECIAL	----	----	----	----	----	----
VX 281	€	€	€	€	----	----
VX 301	----	----	€	€	€	€
VX 301 V	----	----	€	€	€	€
VX 301 SPECIAL	----	----	----	----	----	----
VX 401	----	----	€	€	€	€
VX 401 V	----	----	€	€	€	€
VX 401 SPECIAL	----	----	----	----	----	----
VX 251	----	----	€	€	----	----
VX 351	----	----	€	€	€	€

HR10 - HR20 - HRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique si disponible.

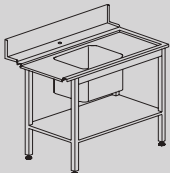
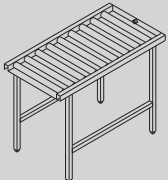
Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



DR54 4,5 kW

DR59 9 kW

Séchage

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	TABLE + ÉVIER	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 55
	TABLE + ÉVIER	Évier 500x400x270 H Anneau en caou- tchouc compris	1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 80 T 90
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche	Évier 500x400x270 H	1600x730x860 H	T 195
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC	Option micro fin de course	1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	LC 96/A * LC 96/B * LC 96/C * LC 95

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche

Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos lave-cagettes à avancement automatique pour un fonctionnement correct



Les lave-cagettes à convoyeur DIHR sont la solution idéale pour les charges de travail intenses telles que les grandes boulangeries, pâtisseries, boucheries, poissonneries, services de traiteurs, cuisines centrales et les aéroports. A cet effet, nos nouvelles gammes LX et LX HD offrent à nos clients une solution complète, faite sur mesure pour leurs besoins et habitudes de travail. Deux gammes composées principalement de six modèles, différents en termes de capacité et de prestations, avec des particularités depuis toujours propres à la marque DIHR, dont la largeur utile du convoyeur de 640 mm, la hauteur

utile de 450 mm et le respect des températures de lavage et des résultats exigés. Cela avec des encombrements nettement inférieurs par rapport à la moyenne du marché, avec la même productivité. En effet, les séries LX et LX HD permettant de laver des cagettes bien plus grandes, en rajoutant des zones neutres entre les modules. Tout cela parce que les résultats viennent avant tout pour DIHR. Que dire d'autre, il ne vous reste plus qu'à essayer nos gammes LX et LX HD!



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Système d'avancement SMART DRIVE à 5 vitesses
- Tapis de 710 mm; largeur utile de 640 mm
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Vidange centralisée 1-DRAIN et automatique AD, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage indépendants et réglables
- Economiseurs d'utilisation de zone
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Filtres de surface en acier inox CLEAN+ pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs DIHR
- Pompes verticales autovidangeables
- Double rinçage renforcé 2R+, prestations améliorées avec des consommations modérées
- Système CPF : Contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement, puissance réduite (4,5 kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9 kW) avec ventilateurs condenseur vapeurs
- Bornes pour doseurs incluses
- Compteurs consommation

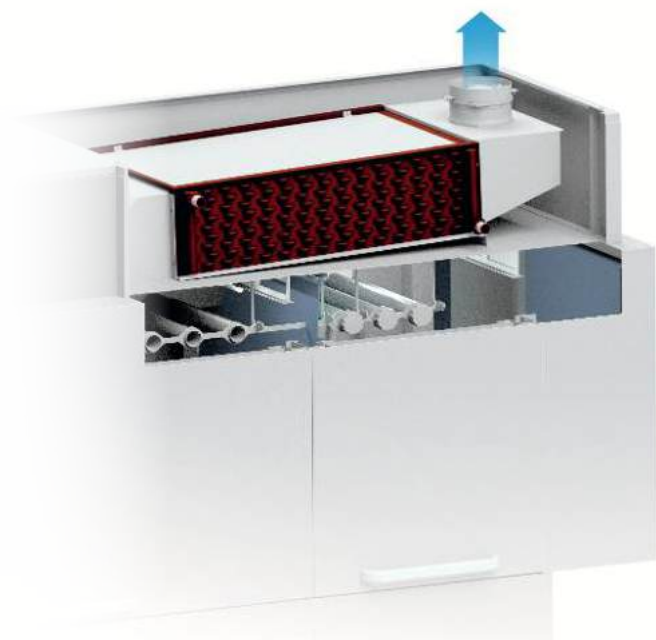
THERMO BARRIER

Nos nouvelles portes offrent trois avantages: une meilleure isolation de la chambre de lavage pour la maintenir une température correcte, permet une réduction de la consommation d'énergie et des vapeurs dispersées dans l'environnement.

ACID PROOF

Nos machines bénéficient d'une protection maximale contre les agressions extérieures et l'eau saline grâce à la composition et à la qualité de l'acier utilisé, qualité peu utilisée sur le marché. L'acier inox AISI 316 est en effet un meilleur choix étant données les hautes températures et la concentration en produit chimique.

CLEAN+



Le système de filtration des cuves DIHR garantit 3 degrés de protection: le premier filtre récolte la salissure plus importante, le deuxième préserve la cuve pour éviter la contamination de l'eau et le troisième filtre protège les composants.

CPF

Grâce à ce simple dispositif, il sera facile de régler la pression de prélavage et de lavage selon vos propres exigences. En déplaçant le levier dédié, on pourra augmenter ou diminuer le flux d'eau des gicleurs de lavage inférieurs et supérieurs.

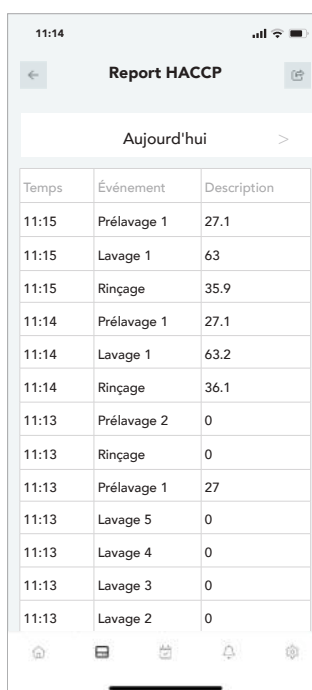
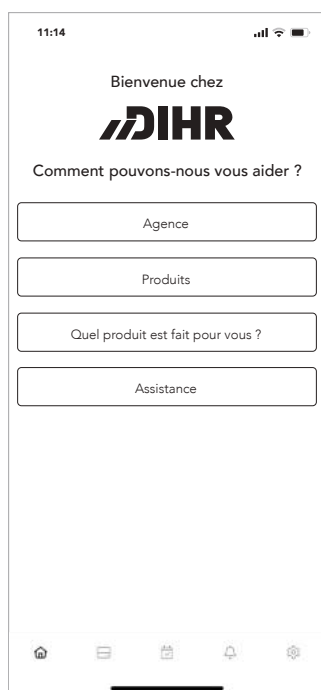
OPTIONS

- Tapis à renvoi et tapis rabaisé disponibles
- Séchage en double paroi sur étagère ou sur module
- Condenseur de buée
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Convoyeur renforcé
- Break tank et surpresseur
- Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ÊTES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



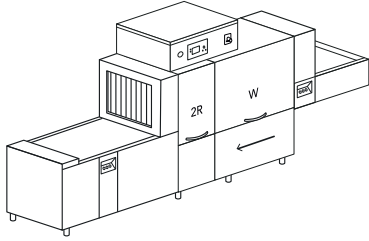

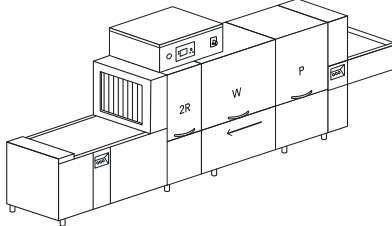

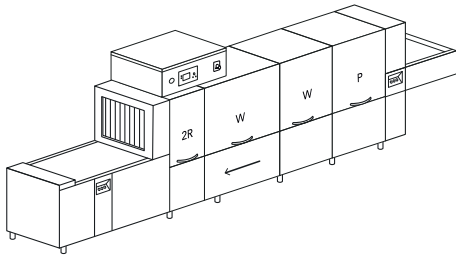

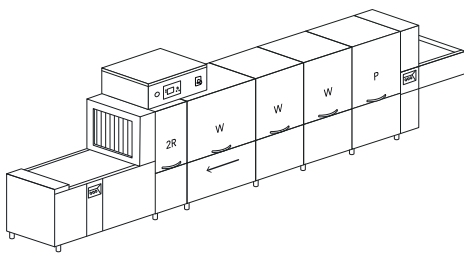

En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LX 501 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 31,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur — 710 —	4900x985x1860/2200 H 625 kg	LX 501
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 48 kg/h	largeur utile — 640 — 2,20-3,45 m/min		LX 501 V
LX 751 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 36,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur — 710 —	5800x985x1860/2200 H 775 kg	LX 751
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 52 kg/h	largeur utile — 640 — 3,25-5,10 m/min		LX 751 V
LX 1001 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 56,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur — 710 —	6700x985x1860/2200 H 925 kg	LX 1001
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 82 kg/h	largeur utile — 640 — 4,45-6,95 m/min		LX 1001 V
LX 1251 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 74,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur — 710 —	7600x985x1860/2200 H 1075 kg	LX 1251
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 108 kg/h	largeur utile — 640 — 5,27-8,23 m/min		LX 1251 V

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LX 851 HD 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 34,92 kW	 640x450 H largeur convoyeur 710	6200x985x1860/2200 H 790 kg	LX 851 HD
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,42 kW 50 kg/h	largeur utile 640 1,4-2,15 m/min		LX 851 HD V
LX 1101 HD 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 52,42 kW	 640x450 H largeur convoyeur 710	7500x985x1860/2200 H 1050 kg	LX 1101 HD
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,42 kW 76 kg/h	largeur utile 640 1,95-3 m/min		LX 1101 HD V

- P** Prélavage
- W** Lavage renforcé
- 2R** Pré-rinçage + rinçage sur module
- V** Alimentation à vapeur

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle				PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI	AUTOTIMER
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédis. doseurs DIHR	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonet- toyage	Surpresseur autonettoyage	Isolation thermo-acu- stique	
LX 501	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
LX 501 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
LX 751	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
LX 751 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
LX 1001	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
LX 1001 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
LX 1251	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
LX 1251 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
LX 851 HD	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
LX 851 HD V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
LX 1101 HD	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
LX 1101 HD V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●

- De série
- Sur demande
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- PAP-SAN** De série une pompe sur les modèles LX 1001, LX 1251, LX 1101 HD
- DIV** Obligatoire pour machine longue 4,5 m
- BT** Surpresseur inclus
- CONNECTIVITY** Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans
- DWI** L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible
- DWI-DWI/T** Conseillé pour HRF10 - HRF20 - HRPF40
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	DRIVE	PI	1-DRAIN	ECO-DET	X-BELT	DIV	BT
Modèle	Isolation cuve	Connectivity (HACCP)	Puissance sup	Surpresseur	Variateur vitesse	Pompes inox	Vidange centralisée	Economi-seur détergent	Convo-yeur spécial	Isolation thermo-acoustique	Break tank
LX 501	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 501 V	€	€	□	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 751	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 751 V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 1001	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 1001 V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 1251	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 1251 V	€	€	□	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 851 HD	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 851 HD V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 1101 HD	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LX 1101 HD V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	ID	DRF70	DRF7V	DRF99M	DRF99VM	DRF99MB	DRF99MB1
Modèle	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Isolation Séchage sur Étagère	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage sur module	Séchage à vapeur sur Étagère	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage sur module avec turbosoufflantes
LX 501	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
LX 501 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 751	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
LX 751 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1001	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
LX 1001 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1251	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
LX 1251 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 851 HD	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
LX 851 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1101 HD	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
LX 1101 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

NZ3 Suggéré pour le lavage de cassettes de grandes dimensions

NZ6 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

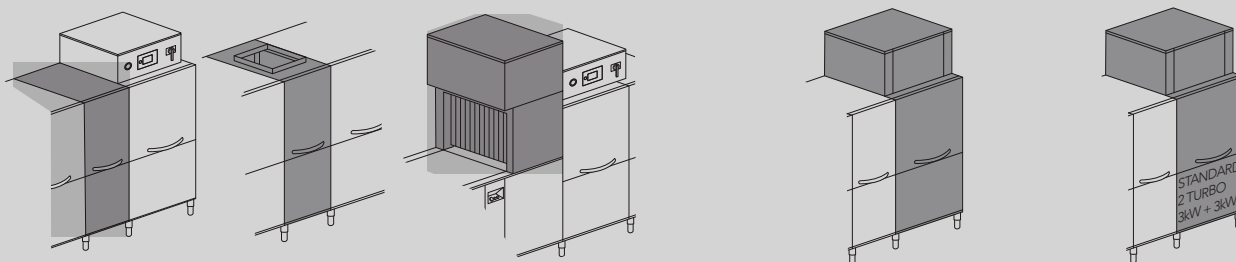
NZH6 Suggéré pour le séchage avec turbines

U-AIR Les buses d'air rapprochées sont disponibles sur tous les modules de séchage

ID Option conseillée sur DRF69 - DRF6V. Seulement pour séchage sur étagère

HD+BELT Pour chaque séchage sur module et chaque module neutre, le coût additionnel est de + €

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox



NZ3 + 300 mm
one neutre

NZH6 + 600 mm
one neutre avec
porte pour inspec-
tion

DRF69 9 kW
Séchage sur étagère

DRF6V
Séchage sur étagère à vapeur
DRF70
Séchage latéral sur étagère, en double
paroi et avec ventilateur supérieur

DRF7V
Séchage latéral sur étagère à vapeur, en
double paroi et avec ventilateur supérieur

DRF99M + 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

DRF99VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

DRF99MB + 900 mm 16,1 kW
Séchage sur module

DRF99MB1 + 900 mm 7,1 kW
Séchage à vapeur sur module

Modèle	DRF99MB2	DRF9VMB	DRF9VMB1	DRF9VMB2	U-AIR	SCF10	HRF10	HRF20	HRPF40	3R	STOCK	HD+BELT
	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Buses Rapprochées	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Triple rinçage	Compartment pour détergent	Tapis renforcé
LX 501	€	----	----	----	€	€	€	----	€	€	€	€
LX 501 V	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	€
LX 751	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 751 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1001	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1001 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1251	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1251 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 851 HD	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 851 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1101 HD	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LX 1101 HDV	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

DRF99MB1 - DRF9VMB1

Tapis rabaisé avec turbosoufflantes. maximum 1 par machine et en alternative au tapis avec renvoi

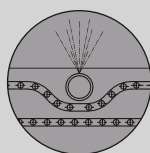
DRF99MB2 - DRF9VMB2

Tapis avec renvoi et turbosoufflantes. maximum 1 par machine et en alternative au tapis rabaisé

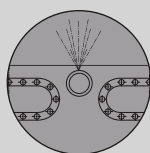
HRF10 - HRF20 - HRPF40

En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

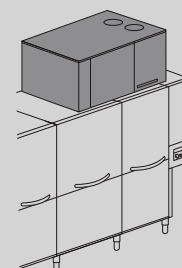
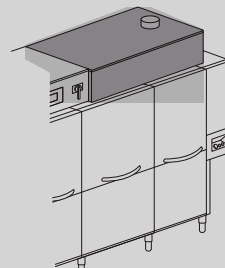
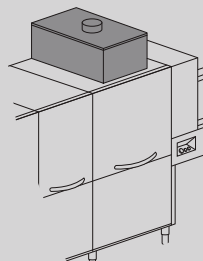
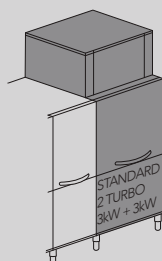
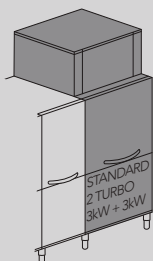
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



avec turbosoufflantes et tapis rabaisé



avec turbosoufflantes et renvoi du tapis


DRF99MB1 + 900 mm 16,1 kW

Séchage sur module

DRF99MB2 + 900 mm 16,1 kW

Séchage sur module

HRF10

Récupérateur thermique compact

HRF20

Récupérateur thermique

HRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

DRF9VMB1 + 900 mm 7,1 kW

Séchage à vapeur sur module

DRF9VMB2 + 900 mm 7,1 kW

Séchage à vapeur sur module

SCF10

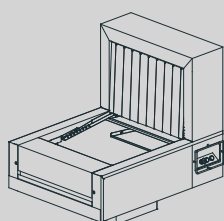
Condenseur buées

OPTIONS

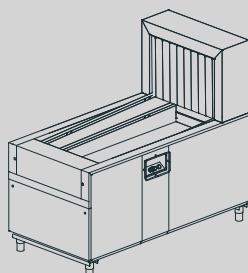
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MI2700
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée 2700
LX 501	€	€	●	€	€	€	€
LX 501 V	€	€	●	€	€	€	€
LX 751	€	€	●	€	€	€	€
LX 751 V	€	€	●	€	€	€	€
LX 1001	€	€	●	€	€	€	€
LX 1001 V	€	€	●	€	€	€	€
LX 1251	€	€	●	€	€	€	€
LX 1251 V	€	€	●	€	€	€	€
LX 851 HD	€	€	●	€	€	€	€
LX 851 HD V	€	€	●	€	€	€	€
LX 1101 HD	€	€	●	€	€	€	€
LX 1101 HD V	€	€	●	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

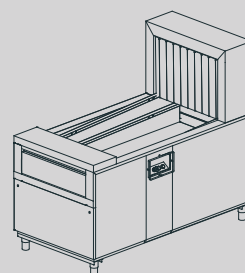
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



Module d'entrée suspendu

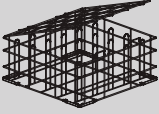



Module d'entrée



Module de sortie

	MIR2200	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'entrée rabaissé 2200	Module d'entrée rabaissé 2700	Module de sortie 900	Module de sortie 1200	Module de sortie 1500	Module de sortie 1800	Module de sortie 2200	Module de sortie 2700
LX 501	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 501 V	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 751	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 751 V	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 1001	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 1001 V	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 1251	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 1251 V	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 851 HD	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 851 HD V	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 1101 HD	€	€	□	□	□	●	€	€
LX 1101 HD V	€	€	□	□	□	●	€	€

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES *Uniquement avec tapis plat	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	

PANIERS INCLUS

LAVE-VERRES	2 x panier à verres, 1 x support petites assiettes, 1 x panier à couverts
LAVE-ASSIETTES	1 x panier à assiettes, 1 x panier à verres, 1 x panier à couverts (ELECTRON 1000 + 1 C43)
LAVE-VAISSELLE A CAPOT	2 x panier à assiettes, 1 x panier à verres, 2 x panier à couverts
MAXXI LAVE-VAISSELLE À CAPOT	1 panier à assiettes, 1 panier pour objets, 1 panier plateaux, 2 x panier à couverts
LAVE-VAISSELLE A PANIER A TRACTION	1 x panier à assiettes, 1 x panier à verres, 1 x panier à couverts (8 places), 1 x panier pour plateaux
LAVE-OBJETS	<p>LP1 S4: 1 x support plateaux inox, 1 x panier plastique maille large, 1 x panier inox porte-spatules (LP1 S4 + 1 grille inox)</p> <p>LP1 S5 PLUS: 1 x grille inox support panier, 1 x panier inox, 1 x support plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>LP1 MAXXI PLUS: 1 panier à assiettes, 1 panier pour objets, 1 panier plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>LP1 800 - LP1 S8 PLUS: 1 x panier inox, 1 x grille inox, 1 x support plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>LP2 S PLUS - LP3 S PLUS - LP4 S8 PLUS: 1 x panier inox, 1 x support plateaux inox, 1 x panier inox porte-spatules</p>

DELAI DE PRODUCTION	20 jours pour machines semi-automatiques - 50 jours pour machines automatiques.
EMBALLAGE	Carton (inclus dans le prix). Cage en bois 2% minimum €(sur les modèles RX, QX, TX, TS, VX,LX, LX-HD, TC, RTC,LC 77/2, LC 77/3,LC 96, LC 97, LC 97/2, LC 97/3, A 20, A 10).
PIÈCES DÉTACHÉES	Toutes commandes ayant un montant inférieur à € net, seront débitées des frais de gestion de € .
LIVRAISON	Franco départ notre usine (Castelfranco Veneto).
GARANTIE SUR LES COMPOSANTS	24 mois à partir de la date de facturation, après vérification par notre SAV de l'existence d'un défaut d'origine.
TRANSPORT	La livraison est effectuée en Ex works DIHRDIHRALI GROUP Srl au nom et compte de l'acheteur, DIHR ALI GROUP Srl. Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même si le transporteur a été choisi et mandaté par DIHRALI GROUP Srl au nom et compte de l'acheteur.
RESERVE DE PROPRIETE	DIHRALI GROUP Srl conserve l'entière propriété de la marchandise jusqu'au paiement complet de la facture.
JURIDICTION	Les contrats conclus avec DIHRALI GROUP Srl sont soumis à la loi italienne. Pour tout litige pouvant découler des contrats avec DIHRALI GROUP Srl, y compris les contrats à l'étranger, le tribunal compétent est celui de Trévise.
MODE D'EMPLOI	Le mode d'emploi est rédigé en langue originale, dans l'une des principales langues communautaires. Lors de leur mise en fonction, chaque machine doit être munie d'une traduction des instructions dans la langue ou dans les langues du pays d'utilisation. La traduction de la ou des langues du pays utilisateur doit être rédigée sous l'entière responsabilité de l'entreprise qui introduit la machine dans la zone en question. Dans le cas de machines à tunnel, les coûts éventuels pour la supervision de la part d'un de nos techniciens dans les phases de montage et de mise en route de la machine sur place seront cotés à part.

PORTAIL DE SERVICES

Cher client,

nous vous informons que notre portail web est disponible en ligne pour commander des pièces détachées et consulter la documentation relative à vos DIHR lave-vaisselle.

- Contactez notre service après-vente pour demander votre identifiant et mot de passe.
- Allez sur: <https://spares.dihr.com>

- Connectez-vous avec votre identifiant et mot de passe.

Dans ce portail, vous pouvez:

- Rechercher des pièces détachées selon le numéro de série des machines (consultation possible pour les machines produites depuis 2010)
- Rechercher des pièces (si vous connaissez le code de la pièce de rechange)
- Envoyer les demandes d'informations à notre Service Après-Vente

Vous pouvez également télécharger un fichier Excel avec la liste des pièces que vous souhaitez commander.

De plus, sur le portail vous pouvez trouver la documentation relative à vos lave-vaisselle en tapant le numéro de série : manuels d'installation et d'utilisation, vue éclatée, certificat de conformité...Vous trouverez une partie dédiée aux FAQ, aux alarmes les plus courantes et aux tutoriels vidéo pour l'entretien et l'assistance de vos lave-vaisselle. Cette partie sera alimentée dans les prochains mois.

ATTENTION: pour toutes les demandes de garantie, veuillez contacter directement notre service après-vente.

En cliquant sur la vidéo, vous pourrez visionner un tutoriel sur l'utilisation du portail.



Back to catalogue Catalogue Login

Access to the catalogue with username and password

Username:

Password:

Login

Forgotten your password? [Click here.](#)

HELP/VIDEO

Components Engine 6

Nous espérons que vous apprécierez ce nouveau service qui permettra à nos clients un accès plus facile à la documentation et à l'approvisionnement en pièces détachées.

Nous restons disponibles pour toute complément d'information dont vous pourriez avoir besoin.



EN 17735:2022

* The WRAS Approved Product logo is a certification mark which is owned by WRAS Ltd. - WRAS Approved Type AA - air gap

Les marques de certification ne se réfèrent pas à tous les produits. La documentation comprend des produits certifiés et non certifiés.

Les informations requises par l'article 33, paragraphe 1, du Règlement (CE) 1907/2006 (REACH) et les notifications SCIP relatives sont disponibles sur notre site Internet.

Pour recevoir plus d'information, veuillez contacter le producteur.



DIHR ALI GROUP SRL
Via del Lavoro, 28
31033 Castelfranco Veneto (TV)

T: +39 0423 7344
E: dihr@dihr.com

Service:
T: +39 0423 734548
E: service@dihr.com

www.dihr.com

Edition 04.2026

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence