



RX PRO

RACK CONVEYOR DISHWASHERS
WITH REINFORCED DOUBLE RINSE

DIHR
we mean clean



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, situé 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)

OPTIONS

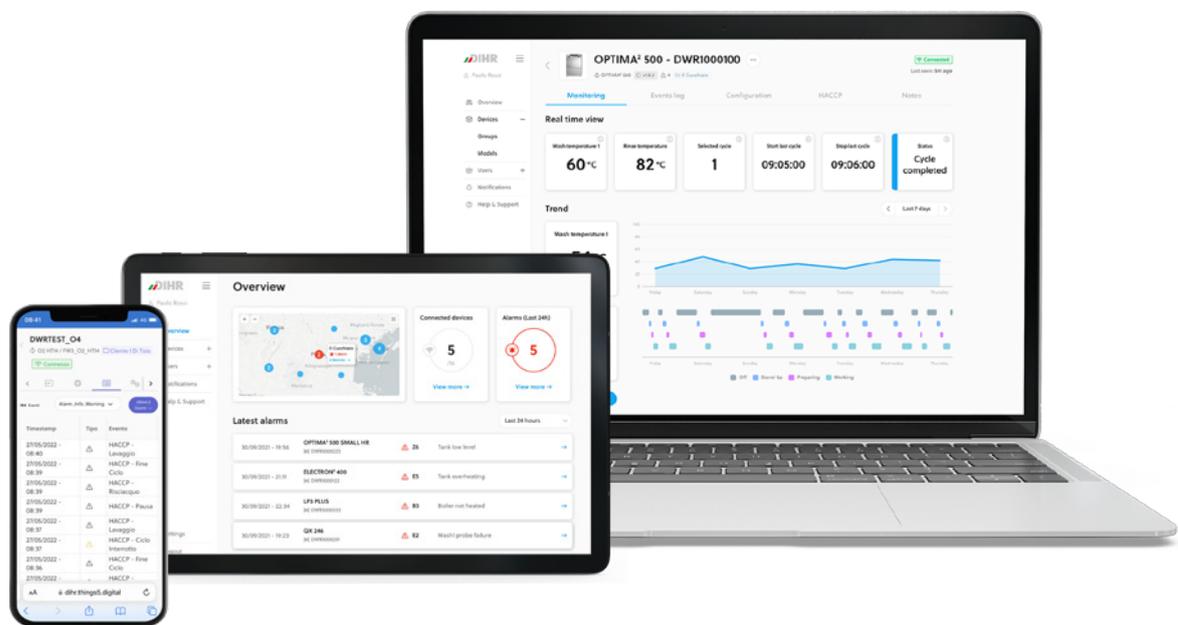
- Séchages en ligne et en angle 90° ou 180° de 4,5 kW et 9 kW (double paroi disponible seulement pour le séchage en ligne).
- Séchage à vapeur disponibles.
- Condenseur de buées (SC10) ou 3 récupérateurs thermiques disponibles selon le Modèle choisi (XP inclus)
- Doseur détergent avec sonde ou unité 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

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP.



Affichez tous les paramètres de travail et l'historique des événements, les heures de travail et éventuels problèmes à n'importe quel moment.



En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.

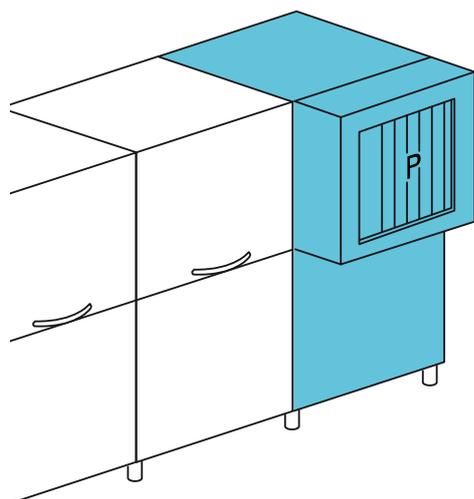
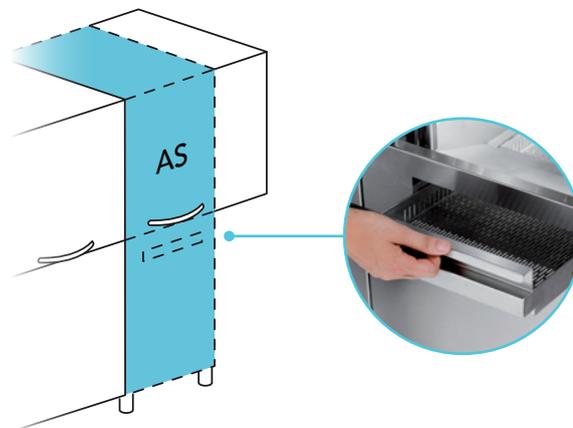


Notre système Connectivity est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.

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

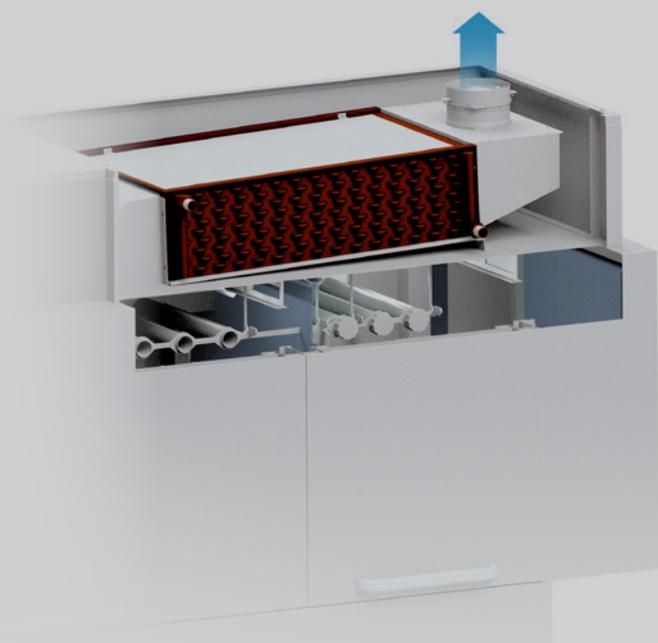
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

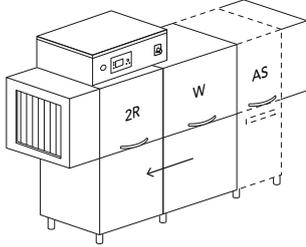
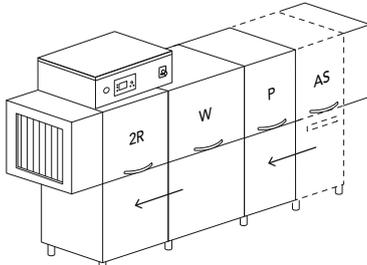
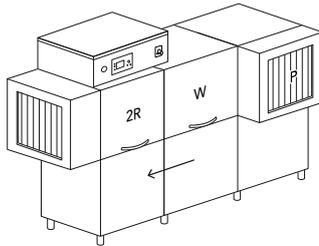
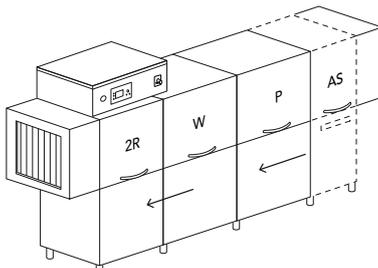
L'installation d'un pré-lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

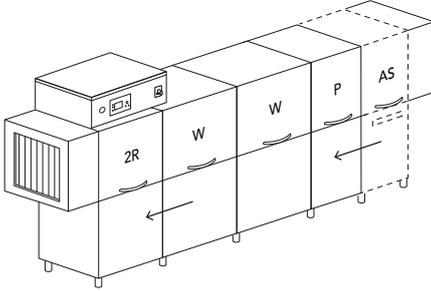
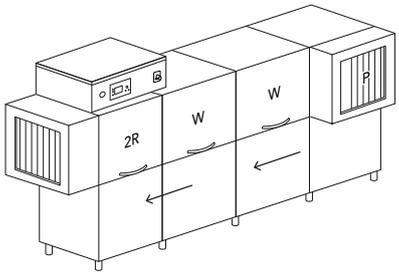
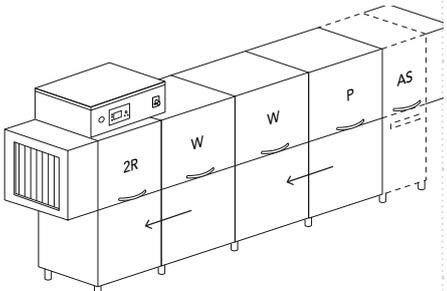
RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

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	Vitesse	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
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 2,68 kW 30 kg/h	500x500 100*/250 paniers/h	AS + 450 mm GN 1/1 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
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	500x500 135*/300 paniers/h	GN 1/1 530x325x25H	RX 296 AS RX 296 V RX 296 AS V
RX 296 LC	5 VITESSES ET PRÉLAVAGE EN ANGLE	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	Ø 450	2425x985 1830/2120 H 400 kg	RX 296 LC
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	500x500 135/300 paniers/h	AS + 450 mm GN 1/1 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
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 4,86 kW 30 kg/h	500x500 150*/330 paniers/h	AS + 450 mm GN 1/1 530x325x25H	RX 326 AS RX 326 V RX 326 AS V

Modèle	Vitesse	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 356	5 VITESSES				
	PANIERI 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 190*/360 paniers/h	AS + 450 mm  530x325x25H	RX 356 AS RX 356 V RX 356 AS V
RX 356 LC	5 VITESSES ET PRÉLAVAGE EN ANGLE				
	PANIERI INCLUS 1 X C40 1 X C43 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	 530x325x25H	RX 356 LC V
RX 396	5 VITESSES				
	PANIERI 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 210*/400 paniers/h	 530x325x25H	RX 396 AS RX 396 V RX 396 AS V

- V** Alimentation à vapeur
- P** Prélavage
- W** Lavage renforcé
- 2R** Pré-rinçage + rinçage sur module
- LC** Prélavage en angle
- AS** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +450 mm
- *** Productivité selon 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 / T	DWI	
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédisposition doseurs DIHR	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Auto- nettoyage	Surpres. Auto- nettoyage	Isolation Cuves	Isolation Thermo- acoustique
RX 246	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 246 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 246 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 246 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 296	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 296 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 296 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 296 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 296 LC	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 296 LC V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 326	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 326 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RX 326 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 326 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 356	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 356 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 356 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 356 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 356 LC	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 356 LC V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 396	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 396 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RX 396 AS	€	●	+ 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

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

	PAP	BT	DVGW	XP	DIV	CONNECTIVITY	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	ECO-DET	DRIVE
Modèle	Surpres- seur	Break Tank	DVGW	Puissance Sup.	Prix par Division	CONNECTIVITY (HACCP)	Pompes Inox	Vidange Automat.	Vidange Centra- lisée	Auto- timer	Economi- seur Détergent	Variateur Vitesse
RX 246	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 246 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 246 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 246 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 296	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 296 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 296 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 296 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 296 LC	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 296 LC V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 326	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 326 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 326 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 326 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 356	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 356 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 356 AS	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 356 AS V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 356 LC	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 356 LC V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 396	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RX 396 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RX 396 AS	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
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

Alimentation eau chaude 55 °C

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

Modèle	SC10	HR10	HR20	HRP40	DR64	DR69	DR6V	DR94	DR99	DR9V
	Conden- seur buées	Récupéra- teur ther- mique	Récupéra- teur ther- mique	Récupéra- teur ther- mique	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	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€

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

ID Non disponible avec option séchage sur virage, conseillé pour DR69 - DR6V - DR99 - DR9V

HRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

HR20 Alternative hr10, HRP40.

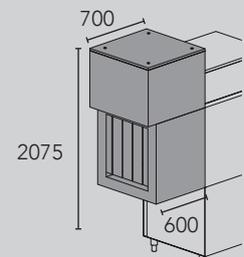
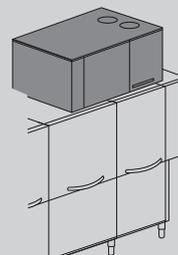
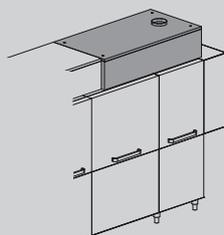
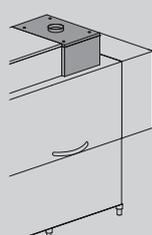
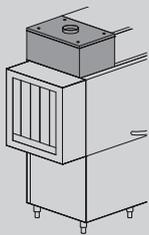
Pour le Modèle RX 296 LC en cas de HR20 et séchage installés, longueur supplémentaire +50 mm

DRA184MT - DRA189MT Division obligatoire

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

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

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



SC10

Condenseur buées

HR10

Récupérateur thermi-
que compact

HR20

Récupérateur thermique

HRP40

Récupérateur thermique avec
pompe à chaleur

DR64

4,5 kW Electric

DR69

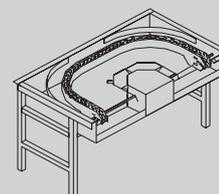
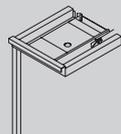
9 kW Electric

Séchage

DR69V

Séchage a vapeur

Modèle	DRA94MT	DRA99MT	DRA9VMT	DRA184MT	DRA189MT	DRA18VMT	ID
	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
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	---	---	€	---	---	€	€

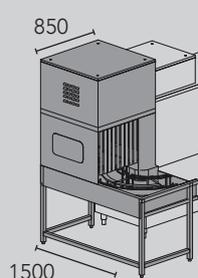
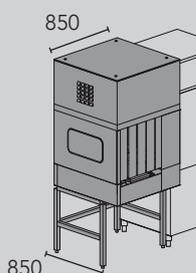
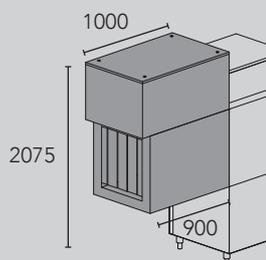
VIRAGES DISPONIBLES:


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-antihoraire)



DR94 4,5 kW Electric
DR99 9 kW Electric
Séchage

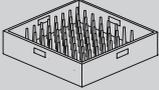
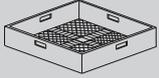
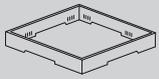
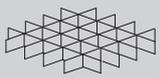
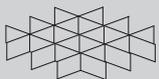
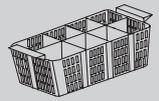
DRA94MT 4,5 kW Electric
DRA99MT 9 kW Electric
Virage à 90° motorisé avec tunnel de séchage

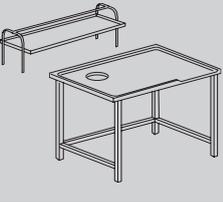
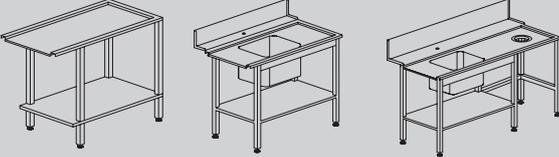
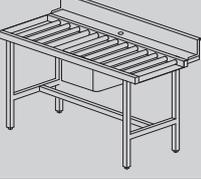
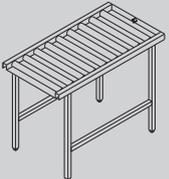
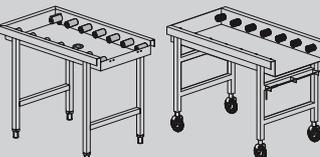
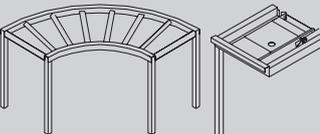
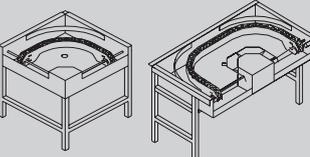
DRA184MT 4,5 kW Electric
DRA189MT 9 kW Electric
Virage à 180° motorisé avec tunnel de séchage

DR9V
Séchage a vapeur

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

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

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER A ASSIETTES	18 Assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER À VERRES AVEC SUPPORT VERRES ET COUVERCLE ANTI-RENVERSEMENT		500x500x235 H	C 135
	PANIER MAILLE LARGE	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C111
	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 POUR PLATEAUX	8 pièces épaisseur max 25mm	500x500x105 H	C 43
	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 TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1515x620x660 H 2315x620x660 H 1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	M 16* M 24* TC 16* TC 24*	
	TABLE DE TRI MÉCANISÉ avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation 2 trou d'évacuation	1800x1240 1525 H 2400x1240 1525 H	RTC 18* RTC 24*	
 Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H	Anneau en caoutchouc compris Anneau en caoutchouc compris		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	Option micro fin de course	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 mêmes références Pas pour virages 180° Accrochable seulement avec LC97/3 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	connexion à table de pré lavage	1300x1300x860 H 700x610x820 H	LC 97* LC 98	
	VIRAGE MOTORISÉ 90° (horaire et anti- horaire) VIRAGE MOTORISÉ 180° (horaire-antihoraire)		850x850x885 H 850x1500x885 H	LC 97/2* 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



DIHR ALI GROUP SRL

Via del Lavoro, 28
I - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
T: +39 0423 7344
F: +39 0423 720442
E: dihr@dihr.com

Service:

T. +39 0423 734548
F: +39 0423 734519
E: service@dihr.com

www.dihr.com

Edition 09.2023

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence