

**CATALOGO**  
APRILE 2026

**DIHR**  
we mean clean





## LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO

CS	Lavabicchieri e lavapiatti robuste ed essenziali	2
GS	Lavabicchieri e lavapiatti con porta in doppia parete	10
DS	Lavastoviglie in doppia parete	20
ELECTRON	Lavastoviglie in doppia parete high-tech	28
BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS	Lavabottiglie high-tech in doppia parete	38
OPTIMA	Lavastoviglie smart ad acqua pulita	48

## LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA

HT 10	Lavastoviglie a cappotta robuste ed essenziali	58
HT 11	Lavastoviglie a cappotta singola parete	66
HT 11 I	Lavastoviglie a cappotta isolata	74
HT 12 ELECTRON	Lavastoviglie a cappotta di ultima generazione	82
HT 12 MAXXI PLUS H+	Lavastoviglie a cappotta multiuso	92
HT 14 OPTIMA	Lavastoviglie a cappotta smart ad acqua pulita	102

## LAVASTOVIGLIE STOCK & WASH

TWIN STAR	Lavastoviglie Stock & Wash	112
-----------	----------------------------	-----

## LAVASTOVIGLIE A TRAINO

RX COMPACT	Lavastoviglie compatte a traino con risciacquo singolo	120
RX EVO	Lavastoviglie a traino con doppio risciacquo	128
RX PRO	Lavastoviglie a traino con doppio risciacquo rinforzato	138
RX OPTIMA	Lavastoviglie a traino con triplo risciacquo rinforzato 3R+	150

## LAVASTOVIGLIE A NASTRO

QX PRO	Lavastoviglie a nastro con doppio risciacquo rinforzato	162
QX OPTIMA	Lavastoviglie a nastro con triplo risciacquo rinforzato 3R+	178

## LAVAVASSOI A TUNNEL & SISTEMI DI TRASPORTO

TX	Lavavassoi a tunnel con asciugatura	194
TS	Sistemi di trasporto	198

## LAVAOGGETTI

LP	Lavaoggetti	200
HYDROPOWER	Lavaoggetti combinata ad alta pressione per utensili e piatti	216

## LAVAOGGETTI A GRANULI

GRANULES	Lavaoggetti a granuli	226
----------	-----------------------	-----

## LAVACESTE A TRAINO

VX - VX PRO	Lavaceste a traino	232
-------------	--------------------	-----

## LAVACESTE A NASTRO

LX - LX-HD	Lavaceste a nastro	242
------------	--------------------	-----

## CESTI INCLUSI - TERMINI

Dotazione cesti di serie - Termini	256 - 257
------------------------------------	-----------

## SERVICE

Portale service	258
-----------------	-----



Ce lo avete chiesto, noi abbiamo ascoltato! Siamo lieti di presentare la nostra nuovissima gamma CS. Su queste lavabicchieri e lavastoviglie, robuste ed essenziali, niente è superfluo: una solida struttura in acciaio inox, vasca inclinata, bracci innovativi e leg-

geri, temperature controllate e, solo se necessario, il dosatore detersivo e la pompa di scarico. Lavare, risciacquare, ripartire. È davvero così semplice!

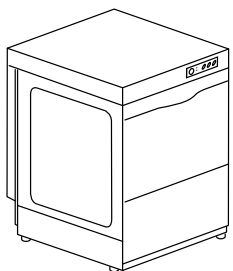



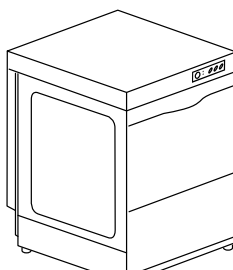




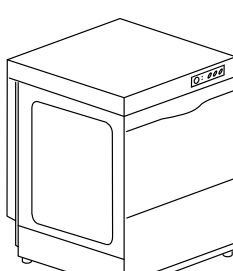






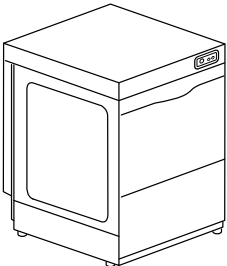


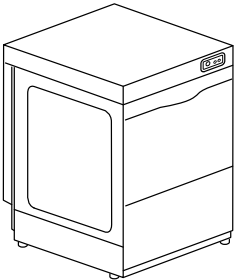



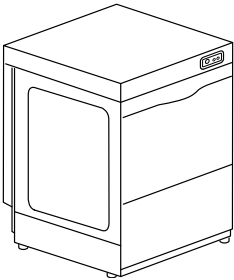



## VERSIONE ELETTRONICA

L'intuitivo pannello di controllo a LED dei modelli CS L mostrerà se sono state raggiunte le temperature corrette della vasca e del boiler. Si può scegliere tra 3 diversi programmi di lavaggio per adattare perfettamente le prestazioni della macchina al tipo di stoviglie da lavare.

## CARATTERISTICHE

- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Porta a doppia parete insonorizzata e resistente al calore
- Dispositivo di sicurezza porta in caso di apertura accidentale
- Vasca inclinata con correntini guida cesto avvitati
- Sistema integrato troppopieno e filtri di scarico per una tripla protezione della pompa di lavaggio
- Tetto antigocciolamento a salvaguardia dell'igiene delle stoviglie appena lavate
- 1 ciclo di lavaggio nelle versioni elettromeccaniche
- 3 cicli di lavaggio nella versione elettronica
- Sistema innovativo di bracci di lavaggio e risciacquo raggruppati in polipropilene e fibra di vetro (CS 50 / CS 50 L)
- Giranti leggere in materiale composito, efficienti anche con bassa pressione di rete
- Ugelli rimovibili per facilitare le operazioni di pulizia giornaliera
- Valvola di non ritorno
- Sistema thermostop: il risciacquo inizia solo al raggiungimento degli 85 °C in boiler
- Dosatore brillantante di serie
- Lavabicchieri disponibile con cesto tondo (CS 35 / CS 40)
- Ciclo di autopulizia per la versione elettronica

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>CS 35</b> 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</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> <p><b>CS 35</b></p>
<b>CS 40</b> 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</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> <p><b>CS 40</b></p> <p><b>CS 40 LS</b></p>
<b>CS 50</b> 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</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> <p><b>CS 50</b></p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>CS 35 L 3 PROGRAMMI</b>				
	DOTAZIONE CESTI 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW	 195 H  350x350	400x495x595 H 28 kg <b>CS 35 L</b>
<b>CS 40 L 3 PROGRAMMI</b>				
	DOTAZIONE CESTI 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 <b>CS 40 L</b>  <b>CS 40 LS L</b>
<b>CS 50 L 3 PROGRAMMI</b>				
	DOTAZIONE CESTI 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 <b>CS 50 L</b>

## OPZIONI

		PS	DDE	DB	CR	TS
Modello	220-240 V 50 Hz	Pompa scarico	Dosatore detergente	Dosatore brillantante	Cesto rotondo	Sistema thermostop
<b>CS 35</b>	●	€	€	●	€	●
<b>CS 40</b>	●	€	€	●	€	●
<b>CS 40 LS</b>	●	€	€	●	€	●
<b>CS 50</b>	●	€	€	●	----	●
<b>CS 35 L</b>	●	€	€	●	€	●
<b>CS 40 L</b>	●	€	€	●	€	●
<b>CS 40 LS L</b>	●	€	€	●	€	●
<b>CS 50 L</b>	●	€	€	●	----	●

**LS** Lavaggio superiore

**L** Elettronico LED

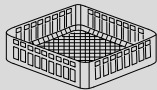
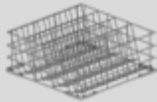

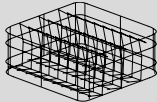
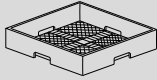
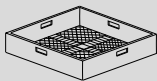
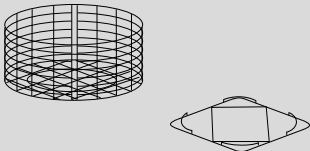
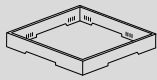
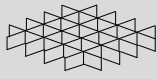
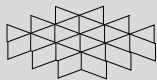
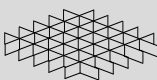
● Di serie

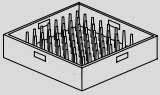
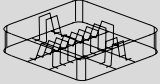

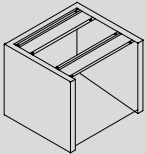
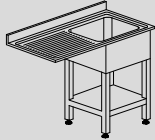
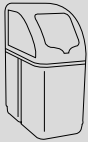
---- Non disponibile

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Marchio EAC su richiesta



	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO BICCHIERI		350x350x110 H	<b>10730</b>	
			400x400x135 H	<b>C 121</b>	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO		Ø 90 max	400x400x185 H	<b>C 123</b>
			Ø 120 max	400x400x160 H	<b>C 79</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	CESTO BICCHIERI TONDO	Cesto	Ø 360x160 H	<b>C 144</b>	
			Ø 390x170 H	<b>C 145</b>	
	PORTA CESTO TONDO	Supporto	350x350	<b>C 141</b>	
			400x400	<b>C 143</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 v Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO PIATTI	12 piatti	400x400x120 H	<b>C 31</b>	
	SUPPORTO PIATTINI	14 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	
	SUPPORTO	Supporto in acciaio inossidabile per sottobanco 500 x 500	592x535x500 H	<b>999900517</b>	
	LAVELLO PER MODELLI A INCASSO	Lavello 500x400x300 H	1200x700x850 H	<b>A 20 *</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

New



Lavabicchieri e lavapiatti serie GS, ideali per bar, pub, ristoranti e alberghi. Queste sottobanco a carica frontale, dal design accattivante grazie al rinnovato pannello comandi elettromeccanico, offrono ampia capacità di carico garantendo la massima performance ad un prezzo contenuto. I molti optional disponibili come addolcitore, dosatore detergente e pompa di

scarico consentono di personalizzare la macchina a seconda delle esigenze dell'utente. Sulla base di questi punti di forza, siamo orgogliosi di presentarvi la GS 50 N. Questo nuovo modello si distingue per un'altezza inferiore rispetto alla versione standard pur mantenendo inalterate le altre caratteristiche che hanno decretato il successo della "sorella" nel corso degli anni.

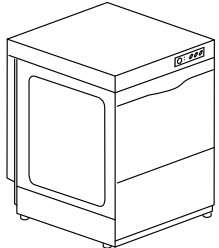



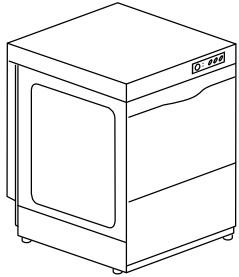




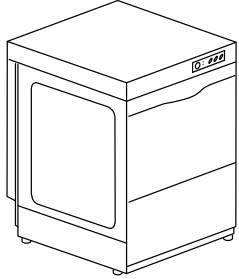






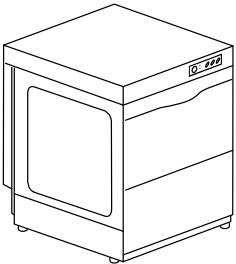





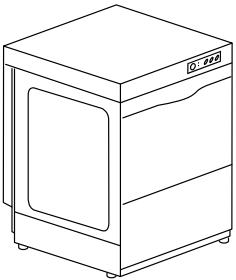




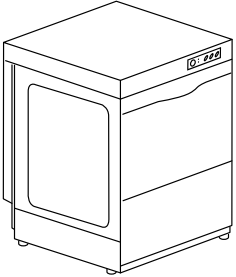




## VERSIONE ELETTRONICA

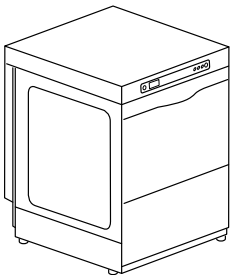



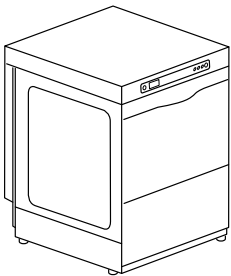



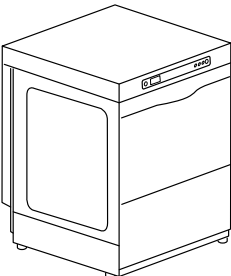



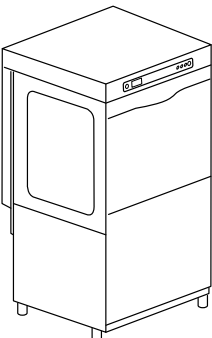



Versioni elettroniche disponibili nei modelli GS T con pannello comandi LED che offre la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo, il programma scelto, lo stato di lavoro e i principali codici di allarme. Inoltre offrono 4 programmi di lavaggio standard che adattano la performance della macchina individualmente al tipo di stoviglie da lavare. La funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.

## CARATTERISTICHE

- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Porta a doppia parete insonorizzata e resistente al calore
- Dispositivo di sicurezza porta in caso di apertura accidentale
- Vasca stampata ed inclinata per uno svuotamento perfetto
- Sistema integrato troppopieno e filtri di scarico per una tripla protezione della pompa di lavaggio
- Tetto antigocciolamento a salvaguardia dell'igiene delle stoviglie appena lavate
- Giranti leggere in materiale composito, efficienti anche con bassa pressione di rete
- Ugelli rimovibili per facilitare le operazioni di pulizia giornaliera
- Valvola di non ritorno
- Dosatore brillantante di serie (versione peristaltica su richiesta)
- Sistema thermostop: il risciacquo inizia solo al raggiungimento degli 85 °C in boiler
- Componenti certificati CE
- Versione elettronica con quattro cicli di lavaggio preimpostati
- Addolcitore incorporato consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f
- Lavabicchieri disponibile con cesto tondo (GS 35 / GS 37 / GS 40)
- Sistema innovativo di bracci di lavaggio e risciacquo raggruppati in polipropilene e fibra di vetro (GS 50 ECO / GS 50 / GS 50 N / GS 50 T / GS 50 N T / GS 85 T)
- Ciclo di autopulizia per la versione TOUCH
- Pompa di lavaggio Soft Start per la versione TOUCH
- Ulteriori filtri di superficie (su richiesta solo per GS 50 ECO / GS 50 / GS 50 N / GS 50 T / GS 50 N T / GS 85 T)

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>GS 35</b> 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</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><b>GS 35</b> <b>GS 35 D</b></p>
<b>GS 37</b> 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</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><b>GS 37</b> <b>GS 37 D</b> <b>GS 37 LS</b> <b>GS 37 LS D</b></p>
<b>GS 40</b> 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</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><b>GS 40</b> <b>GS 40 D</b> <b>GS 40 LS</b> <b>GS 40 LS D</b></p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>GS 50 N</b> ALTEZZA RIBASSATA				
	 DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	<b>GS 50 N</b>  590x600x820 H 56 kg  Filtri di superficie
<b>GS 50 ECO</b> 15 AMP MONOFASE - 1 PROGRAMMA				
	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	230 V ~ 50 Hz 3,5 kW	 320 H  Ø 345  500x500	<b>GS 50 ECO</b>  590x600x850 H 57 kg  Filtri di superficie
<b>GS 50</b> 2 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	<b>GS 50</b> 590x600x850 H 57 kg  <b>GS 50 D</b> 590x600x850 H 57 kg  Filtri di superficie

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>GS 40 T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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><b>GS 40 T</b></p> <p><b>GS 40 T DA</b></p> <p><b>GS 40 T LS</b></p> <p><b>GS 40 T LS DA</b></p>
<b>GS 50 N T</b> ALTEZZA RIBASSATA				
	<p><i>New</i></p> <p>DOTAZIONE CESTI 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>Ø 345</p>  <p>500x500</p>	<p><b>GS 50 N T</b></p> <p>Filtri di superficie</p>
<b>GS 50 T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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>Ø 345</p>  <p>500x500</p>	<p><b>GS 50 T</b></p> <p><b>GS 50 T DA</b></p> <p>Filtri di superficie</p>
<b>GS 85 T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW</p>	<p>355 H</p>  <p>Ø 380</p>  <p>500x500</p>	<p><b>GS 85 T</b></p> <p><b>GS 85 T DA</b></p> <p>Filtri di superficie</p>



## OPZIONI

Modello				XP	PS	DDE	ST	DB		
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Timer elettronico	Extra potenza	Pompa scarico	Dosatore detergente	Soft start	Dosatore brillantante
<b>GS 35</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 35 D</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 37</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 37 D</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 37 LS</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 37 LS D</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 40</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	----	●
<b>GS 40 D</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 40 LS</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	----	●
<b>GS 40 LS D</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	----	●
<b>GS 50 N</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
<b>GS 50 ECO</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	----	●
<b>GS 50</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
<b>GS 50 D</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
<b>GS 40 T</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●
<b>GS 40 T DA</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	●	●
<b>GS 40 T LS</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●
<b>GS 40 T LS DA</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	●	●
<b>GS 50 N T</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
<b>GS 50 T</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
<b>GS 50 T DA</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
<b>GS 85 T</b>	€	●	□	€	●	----	€	€	●	●
<b>GS 85 T DA</b>	€	●	□	€	●	----	€	€	●	●

**D** Addolcitore incorporato

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

**LS** Lavaggio superiore

**T** Elettronico LED (Soft Touch)

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

\*\* Per motivi di spazio, scegliere tra DBE o DDE.

\* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

**XP** Consigliato per alimentazione 8-55 °C. GS 50 solo con voltaggio standard.  
Per altri voltaggi contattateci

	DBE	FS	PS+FS	CR	PS+DDE +FS	TS	BT	WRAS	PAP	DF
Modello	Dos. brill. peristaltico	Risc. freddo	PS + FS	Cesto rotondo	PS + DDE + FS	Sistema Thermostop	Break tank	WRAS	Pompa aumento pressione	Filtri di superficie
<b>GS 35</b>	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 35 D</b>	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
<b>GS 37</b>	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 37 D</b>	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
<b>GS 37 LS</b>	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 37 LS D</b>	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
<b>GS 40</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 40 D</b>	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
<b>GS 40 LS</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 40 LS D</b>	€ **	----	----	€	----	●	----	----	----	----
<b>GS 50 N</b>	€	€	€	----	€	●	----	€	----	€
<b>GS 50 ECO</b>	€	----	----	----	----	●	----	----	----	€
<b>GS 50*</b>	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
<b>GS 50 D</b>	€	€	----	----	----	●	----	----	----	€
<b>GS 40 T</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 40 T DA</b>	€ **	€	€	€	----	●	----	----	----	----
<b>GS 40 T LS</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 40 T LS DA</b>	€ **	€	€	€	€	●	----	----	----	----
<b>GS 50 N T</b>	€	€	€	----	€	●	----	€	----	€
<b>GS 50 T</b>	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
<b>GS 50 T DA</b>	€	€	€	----	€	●	----	----	----	€
<b>GS 85 T</b>	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
<b>GS 85 T DA</b>	€	€	----	----	----	●	----	----	€	€

**SOFT START** Accensione progressiva della pompa di lavaggio

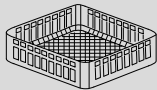
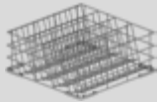
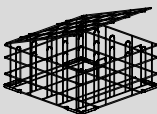

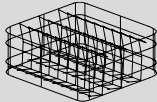
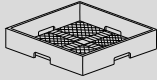
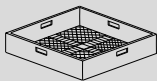
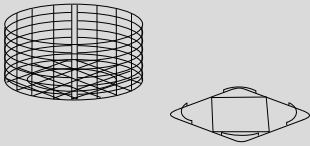
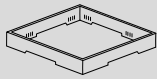
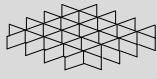
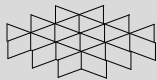
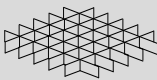
**BT - WRAS** Di serie

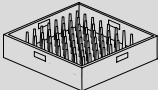
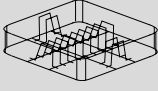
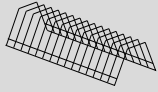

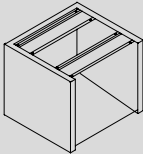
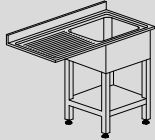
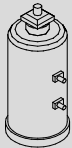
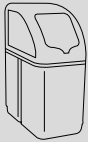
**220-240 V 50 HZ** Per GS 50 max resistenza boiler 4500 W

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

Alimentazione acqua 55 °C

Marchio EAC su richiesta

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO BICCHIERI		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	<b>10730</b> <b>C 121</b> <b>C 10</b>
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 85 max Ø 100 max	370x370x210 H 500x500x200 H	<b>C 39</b> <b>C 26</b>
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	<b>C 123</b> <b>C 79</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	CESTO BICCHIERI TONDO	Cesto	Ø 360x160 H	<b>C 144</b>
		Cesto	Ø 390x170 H	<b>C 145</b>
	PORTA CESTO TONDO	Supporto	350x350	<b>C 141</b>
		Supporto	370x370	<b>C 142</b>
		Supporto	400x400	<b>C 143</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO PIATTI	10 piatti	370x370x100 H	<b>C 03</b>	
		12 piatti	400x400x120 H	<b>C 31</b>	
	SUPPORTO PIATTINI	14 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	
	SUPPORTO	Supporto in acciaio inossidabile per sottobanco 500 x 500	592x535x500 H	<b>999900517</b>	
	LAVELLO PER MODELLI A INCASSO	Lavello 500x400x300 H	1200x700x850 H	<b>A 20 *</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra



La gamma DS, lavastoviglie sottobanco in doppia parete, è progettata per garantire affidabilità, silenziosità e massima igiene anche negli ambienti professionali più esigenti. Disponibili in versione elettronica ed elettromeccanica, queste macchine offrono anche diverse opzioni e configurazioni per

personalizzarle in base alle esigenze. Una gamma completa che si amplia con un nuovo modello Thermolabel, pensato per garantire efficienza, qualità costruttiva e risultati di lavaggio sempre eccellenti. E' la scelta perfetta per le cucine professionali che richiedono prestazioni costanti, senza compromessi.



## VERSIONE ELETTRONICA

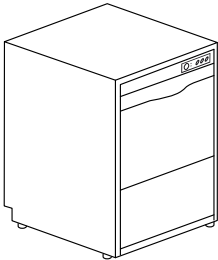




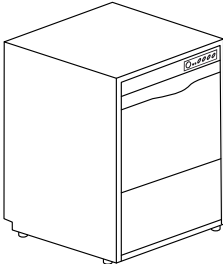




Nuove versioni elettroniche disponibili nei modelli DS T con pannello comandi LED che offre la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo, il programma scelto, lo stato di lavoro e i principali codici di allarme. Inoltre offrono 4 programmi di lavaggio standard che adattano la performance della macchina individualmente al tipo di stoviglie da lavare. La funzione «Soft Start» offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.

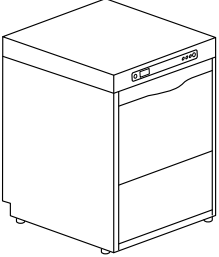



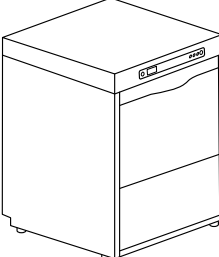



## THERMOLABEL

Quando l'igiene deve essere dimostrabile, non basta promettere: servono risultati documentati. La DS 50 TT soddisfa i requisiti del test Thermolabel, confermando l'efficacia reale del ciclo di lavaggio in termine di sanificazione. Il thermolabel è un sistema di test che assicura il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di 71°C sulla superficie del piatto, per offrire risultati di igiene eccellenti e conformità garantita agli standard HACCP. Potente, affidabile e progettato per ambienti esigenti, è la scelta ideale per le cucine professionali di gruppi alberghieri, catering aereo e servizi di ristorazione commerciale e istituzionale che non possono permettersi tempi di fermo.


## CARATTERISTICHE

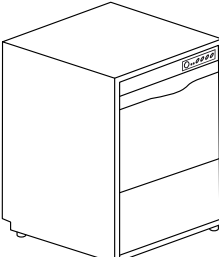



- Struttura in doppia parete in acciaio inox AISI 304
- Correntini cesto stampati
- Lavaggio superiore anche sui modelli lavabicchieri (DS 40, DS 40 T)
- Dispositivo di sicurezza porta in caso di apertura accidentale
- Vasca stampata ed inclinata per uno svuotamento perfetto
- Sistema integrato troppopieno e filtri di scarico per una tripla protezione della pompa di lavaggio
- Tetto antigocciolamento a salvaguardia dell'igiene delle stoviglie appena lavate
- Giranti di risciacquo leggere in materiale composito, efficienti anche con bassa pressione di rete
- Lavaggio superiore standard
- Bracci di lavaggio in acciaio inox (DS 50, DS 50 T)
- Ugelli rimovibili per facilitare le operazioni di pulizia giornaliera
- Valvola di non ritorno
- Dosatore brillantante di serie (versione peristaltica su richiesta)
- Sistema thermostop: il risciacquo inizia solo al raggiungimento degli 85 °C in boiler
- Componenti certificati CE
- Versione elettronica con quattro cicli di lavaggio preimpostati
- Addolcitore incorporato consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f
- Disponibile con cesto tondo (lavabicchieri)
- Ciclo di autopulizia per la versione TOUCH
- Pompa di lavaggio Soft Start per la versione TOUCH
- Ulteriori filtri di superficie (su richiesta solo per DS 50, DS 50 T, DS 50 TT)

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>DS 40</b> LAVAGGIO SUPERIORE - 1 PROGRAMMA				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 X C121</li> <li>1 X 10728</li> <li>1 X 15060</li> </ul> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p>305 H</p> <p> 305 H</p> <p> Ø 295</p> <p> 400x400</p>	<p>460x545x715 H 38 kg</p> <p><b>DS 40</b></p> <p><b>DS 40 D</b></p>
<b>DS 50</b> 2 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C40</li> <li>1 X C44</li> <li>1 X 15060</li> </ul> 	<p>400 V 3N~ 50 Hz 5,2 kW</p>	<p>310 H</p> <p> 310 H</p> <p> Ø 325</p> <p> 500x500</p>	<p>595x610x845 H 61 kg</p> <p><b>DS 50</b></p> <p><b>DS 50 D</b></p> <p>Filtri di superficie</p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>DS 40 T</b> LAVAGGIO SUPERIORE - ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>DS 40 T</b>  <b>DS 40 T DA</b>
<b>DS 50 T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>DS 50 T</b>  <b>DS 50 T DA</b>  Filtri di superficie

# DS 50 TT


 LAVABICCHIERI E LAVAPIATTI  
IN DOPPIA PARETE THERMOLABEL


Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>DS 50 TT</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>DS 50 TT</b>  <b>DS 50 TT DA</b>  Filtri di superficie

## OPZIONI

	XP	PS	DDE	DB	ST	DF					
Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Timer elettronico	Extra potenza	Pompa scarico	Dosatore detergente	Dosatore brillantante	Soft start	Filtri di superficie
<b>DS 40</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	●	----	----
<b>DS 40 D</b>	●	----	----	€	●	----	€	€ **	●	----	----
<b>DS 50</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	----	€
<b>DS 50 D</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	----	€
<b>DS 40 T</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●	----
<b>DS 40 T DA</b>	●	----	----	€	●	----	€	€	●	●	----
<b>DS 50 T</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
<b>DS 50 T DA</b>	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
<b>DS 50 TT</b> 	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
<b>DS 50 TT DA</b> 	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€

**D** Addolcitore incorporato

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

 **THERMOLABEL:** Macchina che soddisfa i requisiti del test Thermolabel, confermando l'efficacia reale del ciclo di lavaggio in termine di sanificazione. Il thermolabel è un sistema di test che assicura il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di 71 °C sulla superficie del piatto, per offrire risultati di igiene eccellenti e conformità garantita agli standard HACCP.

**T** Elettronico LED (Soft Touch)

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

\*\* Per motivi di spazio, scegliere tra DBE o DDE.

\* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

**XP** Consigliato per alimentazione 8-55 °C. DS 50 solo con voltaggio standard.

Per altri voltaggi contattateci

	DBE	CR	FS	PS+FS	PS+DDE +FS	TS	BT	WRAS	PAP
Modello	Dos. brill. peristaltico	Cesto rotondo	Risc. freddo	PS + FS	PS + DDE + FS	Sistema Thermostop	Break tank	WRAS	Pompa aumento pressione
<b>DS 40</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----
<b>DS 40 D</b>	€ **	€	----	----	----	●	----	----	----
<b>DS 50</b>	€	----	€	€	€	●	€	€	€
<b>DS 50 D</b>	€	----	----	----	----	●	----	----	€
<b>DS 40 T</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----
<b>DS 40 T DA</b>	€	€	€	€	€	●	----	----	----
<b>DS 50 T</b>	€	----	€	€	€	●	€	€	€
<b>DS 50 T DA</b>	€	----	€	€	€	●	----	----	----
<b>DS 50 TT</b>	€	----	€	€	€	●	€	€	€
<b>DS 50 TT DA</b>	€	----	€	€	€	●	----	----	----

**SOFT START**

Accensione progressiva della pompa di lavaggio

**BT - WRAS**

Pompa aumento pressione inclusa

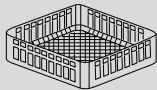
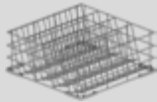
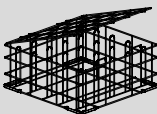

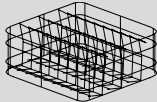
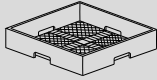
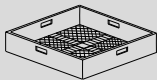
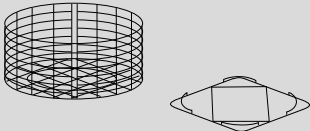
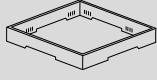
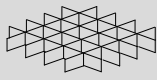
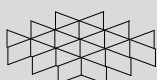
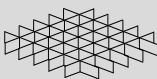
**220-240 V 50 HZ**

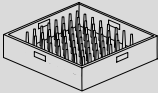
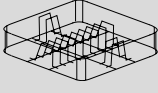
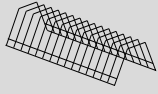

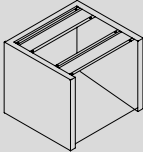
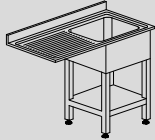
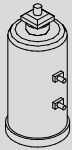
Per DS 50 max resistenza boiler 4500 W

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

Alimentazione acqua 55 °C

Marchio EAC su richiesta

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO BICCHIERI		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	<b>10730</b> <b>C 121</b> <b>C 10</b>
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 85 max Ø 100 max	370x370x210 H 500x500x200 H	<b>C 39</b> <b>C 26</b>
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	<b>C 123</b> <b>C 79</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	CESTO BICCHIERI TONDO	Cesto Supporto	Ø 390x170 H 400x400	<b>C 145</b> <b>C 143</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO PIATTI	10 piatti	370x370x100 H	<b>C 03</b>	
		12 piatti	400x400x120 H	<b>C 31</b>	
	SUPPORTO PIATTINI	14 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	
	SUPPORTO	Supporto in acciaio per sottobanco 500 x 500	592x535x500 H	<b>999900517</b>	
	LAVELLO PER MODELLI A INCASSO	Lavello 500x400x300 H	1200x700x850 H	<b>A 20 *</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra



Le lavastoviglie DIHR di ultima generazione. Macchine costruite con una carrozzeria in doppia parete, completamente stampate, che si contraddistinguono per silenziosità e affidabilità. Oltre ai modelli elettronici di base, con ben quattro cicli programmabili di serie, abbiamo sviluppato le versioni PLUS con un risciacquo garantito a temperatura e

pressione costanti e due cicli Hygiene+ dall'elevata efficienza igienica (ELECTRON 500). Grazie a quest'ultimi sviluppi in campo tecnologico, le macchine PLUS ancora più robuste, favoriranno l'eliminazione pressoché totale della carica batterica. La personalizzazione della nostra nuova generazione di macchine non è mai stata così semplice!

$A_0=30$   
**HYGIENE** +



## SISTEMA HYGIENE+

I modelli HYGIENE+ compiono cicli lunghi ad alte temperature per essere conformi a livelli d'igiene superiori, più che mai di fondamentale importanza per la nostra salute. Realizzate e concepite nel rispetto di rigorosi parametri di disinfezione, i modelli HYGIENE+ prevedono 2 cicli speciali di livello  $A_0=30$  della scala di termodisinfezione come definito dalla norma EN ISO 15883-1, uno corto di 180 secondi e uno più lungo di 630 secondi, garantendo il rispetto di elevati livelli di igiene grazie alle alte temperature e ai cicli lunghi.

## CARATTERISTICHE

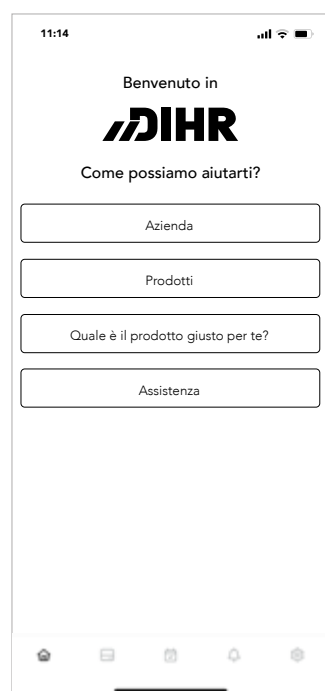
- Macchina in doppia parete AISI 304 e porta in doppia parete isolata
- Soft door: apertura porta a due step con opzione START automatico alla chiusura della porta
- Vasca stampata ed inclinata
- Correntini cesto stampati
- Tetto anti gocciolamento
- Sistema di filtraggio a maglia stretta in acciaio inossidabile
- Bracci di lavaggio in acciaio inox con ugelli inostruibili e bracci di risciacquo leggeri in materiale composito
- Misure Gastronorm 1/1
- Pannello elettronico intuitivo con display temperature di lavaggio e risciacquo
- Pulsante START con retroilluminazione multicolore per una rapida visualizzazione dello stato della macchina
- Multivoltaggio
- Cicli di lavaggio programmabili
- Versione HYGIENE+: 2 cicli addizionali speciali secondo  $A_0=30$  come definito dalla norma EN ISO 15883-1
- Ciclo di autopulizia
- Dosatore detergente peristaltico e dosatore brillantante di serie (dosatore brillantante peristaltico per le versioni PLUS)
- Impostazione dosaggio detergente e brillantante, direttamente dal pannello comandi (solo del detergente per i modelli non PLUS)
- Sistema PLUS che garantisce un risciacquo costante (modelli PLUS)
- OPTIMAL-RINSE (tecnologia di risciacquo ottimale): consumo di acqua tra i più bassi del mercato con conseguente riduzione dei consumi di elettricità e prodotti chimici
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento (modelli PLUS)
- Valvola di non ritorno (disponibile certificazione DVGW o WRAS)
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Isolamento termico boiler
- Disponibile versioni depurate
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)
- Risciacquo acqua fredda disponibile (su richiesta)
- Connessione osmosore esterno (su richiesta per le versioni PLUS)

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

## SISTEMA PLUS

### RISCIACQUO GARANTITO ANCHE CON PRESSIONI MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Sistema PLUS assicura prestazioni di risciacquo ottimali e costanti grazie alla combinazione di Break Tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo.



### BREAK TANK

Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

### BOILER ATMOSFERICO

La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.

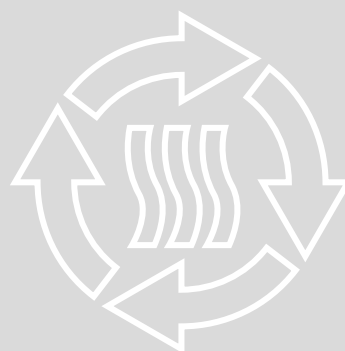
### POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

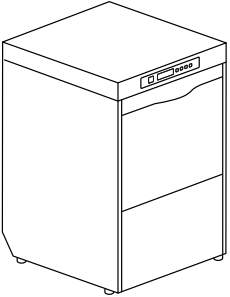




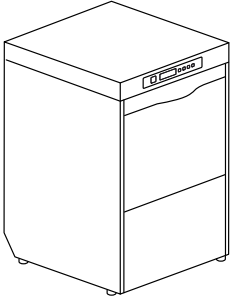





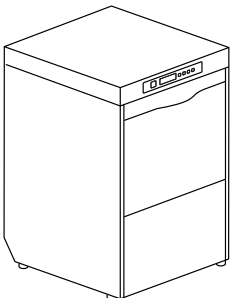





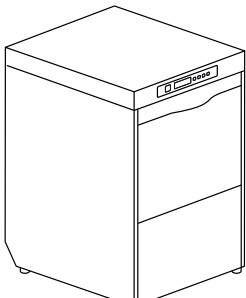





## RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

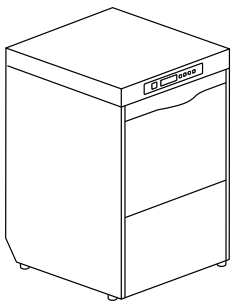



Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione.

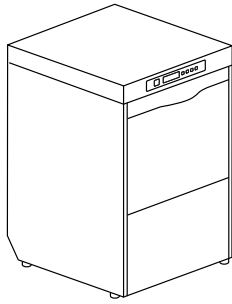




Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.

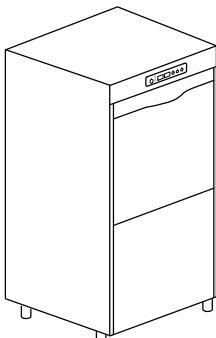







Recuperatore Termico

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice	
<b>ELECTRON 400</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI					
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 230 V 50 Hz 3,05 kW</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz 4,45 kW</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>	<b>ELECTRON 400</b>
					<b>ELECTRON 400 DA</b>
<b>ELECTRON 500</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI					
	<p>DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz 5,15 kW</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</p>  <p>530x325x25 H</p>	<b>ELECTRON 500</b>
					<b>ELECTRON 500 DA</b>
<b>ELECTRON 500 H+</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI					
	<p><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p> <p>DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz 5,15 kW</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</p>  <p>530x325x25 H</p>	<b>ELECTRON 500 H+</b>
					<b>ELECTRON 500 DA H+</b>
<b>ELECTRON 600</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI					
	<p>DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</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>GN 1/1</p>  <p>530x325x25 H</p>	<b>ELECTRON 600</b>
					<b>ELECTRON 600 DA</b>
					Filtri di superficie

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice	
<b>ELECTRON 400 PLUS</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO					
	Multivoltaggio standard 230 V 50 Hz 3,25 kW -- 230 V 3 50 Hz 4,75 kW -- 400 V 3N 50 Hz 4,75 kW HR: Alimentazione acqua fredda	 310 H  ø 310  400x400	460x550x780 H 46,5 kg	<b>ELECTRON 400 PLUS</b>  <b>ELECTRON 400 PLUS DA</b>  <b>ELECTRON 400 HR PLUS</b>  <b>ELECTRON 400 HR PLUS DA</b>	
	DOTAZIONE CESTI 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060				

<b>ELECTRON 500 PLUS H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO					
	Multivoltaggio standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW -- 230 V 3 50 Hz 5,15 kW -- 230 V 50 Hz 5,15 kW HR: Alimentazione acqua fredda	 325 H  ø 340  500x500	600x610x850 H 65 kg  530x325x25 H	<b>ELECTRON 500 PLUS H+</b>  <b>ELECTRON 500 PLUS DA H+</b>  <b>ELECTRON 500 HR PLUS H+</b>  <b>ELECTRON 500 HR PLUS DA H+</b>	
	A <sub>0</sub> =30 HYGIENE+				
	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060				
					* Kit Bottlewasher

<b>ELECTRON 1000 PLUS</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI					
<b>IMPROVED</b>					
	Multivoltaggio standard 400 V 3N 50 Hz 10,12 kW -- 230 V 3 50 Hz 10,12 kW -- 230 V 50 Hz 10,12 kW	 440 H  ø 450  500x500	600x700x1380 H 87 kg  600x400x25 H  530x325x25 H	<b>ELECTRON 1000 PLUS</b>	
	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X 15060				

**A<sub>0</sub>=30** Cicli speciali secondo A<sub>0</sub>=30 della scala di termodisinfestazione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. I modelli HYGIENE+ prevedono 2 cicli speciali, uno corto di 180 secondi e uno più lungo di 630 secondi, garantendo il rispetto di elevati livelli di igiene grazie alle alte temperature e a cicli lunghi

**PLUS** Risciacquo a temperatura, pressione costante e consumo stabilizzato

**X** Con cesto speciale da ordinare

**HR** Recuperatore termico

**\*** Kit per predisposizione alla versione Bottlewasher (contattare il produttore per verificare la compatibilità con la versione del modello)

## OPZIONI

Modello	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 Connes- sione osmosore	XP Extra potenza	PS Pompa scarico	DDE Dosatore detergen- te	DB Dosatore brillan- tante	DBE Dos. brill. peristaltico
<b>ELECTRON 400</b>	●	M	M	----	----	€	----	□	€	●	●	€
<b>ELECTRON 400 DA</b>	●	M	M	----	----	€	----	□	€	●	●	€
<b>ELECTRON 500</b>	M	●	M	€	€	€	----	€	€	●	●	€
<b>ELECTRON 500 DA</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	●	€
<b>ELECTRON 500 H+</b>	M	●	M	€	€	€	----	€	€	●	●	€
<b>ELECTRON 500 DA H+</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	●	€
<b>ELECTRON 600</b>	□	●	M	----	----	€	----	----	€	●	●	€
<b>ELECTRON 600 DA</b>	□	●	M	----	----	€	----	----	€	●	●	€
<b>ELECTRON 400 PLUS</b>	●	M	M	----	----	€	□	□	€	●	----	●
<b>ELECTRON 400 PLUS DA</b>	●	M	M	----	----	€	----	□	€	●	----	●
<b>ELECTRON 400 HR PLUS</b>	●	M	M	----	----	€	□	□	€	●	----	●
<b>ELECTRON 400 HR PLUS DA</b>	●	M	M	----	----	€	----	□	€	●	----	●
<b>ELECTRON 500 PLUS H+</b>	M	●	M	€	€	€	□	€	€	●	----	●
<b>ELECTRON 500 PLUS DA H+</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	----	●
<b>ELECTRON 500 HR PLUS H+</b>	M	●	M	€	€	€	□	€	€	●	----	●
<b>ELECTRON 500 HR PLUS DA H+</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	----	●
<b>ELECTRON 1000 PLUS</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	----	●

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

**M** Multivoltaggio

**XP** Consigliato per alimentazione 8-55 °C. Per ELECTRON 400 solo con voltaggio standard. Per altri voltaggi contattateci

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR)

Marchio EAC su richiesta

	ST	FS	CR	PS+FS	TS	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT	DF
Modello	Soft start	Risc. freddo	Cesto Rotondo	PS + FS	Sistema Thermostop	Connectivity (Haccp)	Break tank	WRAS	DVGW	Pompa aumento pressione	Sensore mancanza det. e brillant.	Kit filtri superficie
<b>ELECTRON 400</b>	●	€	€	€	●	€	€	€	€	€	€	----
<b>ELECTRON 400 DA</b>	●	----	€	----	●	€	----	----	----	€	€	----
<b>ELECTRON 500</b>	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	----
<b>ELECTRON 500 DA</b>	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€	----
<b>ELECTRON 500 H+</b>	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	----
<b>ELECTRON 500 DA H+</b>	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€	----
<b>ELECTRON 600</b>	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>ELECTRON 600 DA</b>	●	----	----	----	●	€	----	€	€	----	€	€
<b>ELECTRON 400 PLUS</b>	●	€	€	€	●	€	●	€	€	●	€	----
<b>ELECTRON 400 PLUS DA</b>	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€	----
<b>ELECTRON 400 HR PLUS</b>	●	----	€	----	●	€	●	----	----	●	€	----
<b>ELECTRON 400 HR PLUS DA</b>	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€	----
<b>ELECTRON 500 PLUS H+</b>	●	€	----	€	●	€	●			●	€	----
<b>ELECTRON 500 PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	●	€	----	---	---	●	€	----
<b>ELECTRON 500 HR PLUS H+</b>	●	----	----	----	●	€	●	----	----	●	€	----
<b>ELECTRON 500 HR PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	●	€	----	----	----	●	€	----
<b>ELECTRON 1000 PLUS</b>	●	----	----	----	●	€	●	€	€	●	€	----

**380-415 V 3N 50 HZ** Per i modelli ELECTRON 400 "su richiesta" prevedere extra potenza  
**220-240 V 3 50 HZ**

**220 -240 V 50 HZ** Per i modelli ELECTRON 1000 PLUS max resistenza boiler 6000 W

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**BT - WRAS** Pompa aumento pressione inclusa

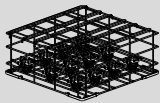
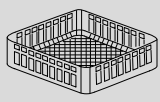
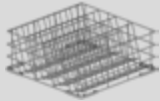

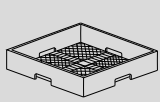
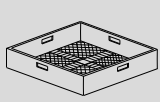
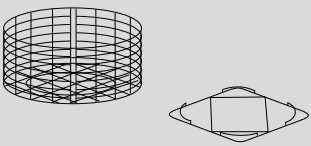
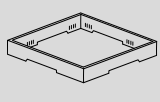
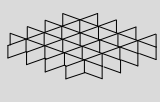
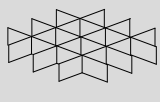
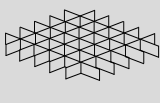
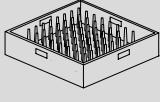
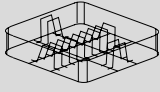
**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

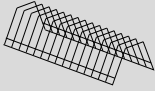

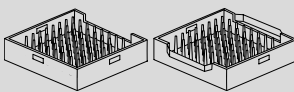
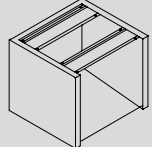
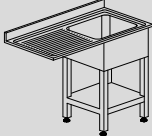
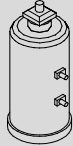

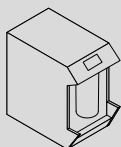
**SOFT START** Accensione progressiva della pompa di lavaggio

**H+ (HYGIENE+)** 2 cicli di 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 70 °C durante il lavaggio e 90°C per il risciacquo

Tutti i modelli hanno bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO LAVABOTTIGLIE	12 bottiglie ELECTRON 500 PLUS H+	500x500x205 H	<b>C 140</b>	
	CESTO BICCHIERI		400x400x135 H	<b>C 121</b>	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	<b>C 123</b> <b>C 79</b>	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	CESTO BICCHIERI TONDO PORTA CESTO TONDO	Cesto Supporto	Ø 390x170 H 400x400	<b>C 145</b> <b>C 143</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO PIATTI	12 piatti	400x400x120 H	<b>C 31</b>	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	SUPPORTO PIATTINI	14 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	<b>C 43</b> <b>C 43/B</b>	
	SUPPORTO	Supporto in acciaio inossidabile per sottobanco 500 x 500	592x535x500 H	<b>999900517</b>	
	LAVELLO PER MODELLI A INCASSO	Lavello 500x400x300H	1200x700x850 H	<b>A 20 *</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	
	OSMOSORE PER MODELLI PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Portata 240 l/h Non compatibile con versione depu- ratore integrato Dotazione cesti speciale	226x522x452 H 20 Kg	<b>OS 240 +</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

# BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVABOTTIGLIE HIGH-TECH  
IN DOPPIA PARETE



Le preoccupazioni ambientali fanno parte della nostra vita quotidiana. La visione di DIHR è ridurre al minimo l'uso di risorse ambientali ed i costi operativi dei nostri clienti. A tal fine, abbiamo progettato una lavabottiglie con le caratteristiche di fascia alta della ELECTRON 500 PLUS. Il vantaggio competitivo della

lavabottiglie DIHR sul mercato è che non solo risciacqua, ma lava anche perfettamente sia l'interno che l'esterno delle bottiglie. Facilmente convertibile in una lavastoviglie ELECTRON PLUS, questo modello consente a tutti gli utenti di impegnarsi a promuovere un futuro sostenibile.



## CARATTERISTICHE

- Facilmente convertibile in una lavabicchieri o lavastoviglie ELECTRON PLUS, grazie alla dotazione standard di bracci di lavaggio e di risciacquo come ricambio (per la lavastoviglie, aggiungere un cesto piatti C40)
- Macchina in doppia parete AISI 304 e porta in doppia parete isolata
- Vasca stampata ed inclinata
- Bracci di lavaggio superiori in acciaio inox con ugelli inostruibili e bracci di risciacquo superiori leggeri in materiale composito
- Distributore lavabottiglie al posto dei bracci inferiori e cesto dedicato
- Correntini cesto stampati
- Tetto anti gocciolamento
- Capacità 12 bottiglie grazie al cesto dedicato fornito in dotazione: massima altezza 325 mm
- Possibilità di lavare contenitori e bottiglie in polipropilene
- 4 cicli programmabili
- Multivoltaggio
- Ciclo di autopulizia
- Dosatore detergente peristaltico e dosatore brillantante di serie
- Impostazione dosaggio detergente e brillantante, direttamente dal pannello comandi
- Display temperature di lavaggio e risciacquo
- Sistema di filtraggio a maglia stretta in acciaio inossidabile
- Pulsante START intuitivo con retroilluminazione multicolore per una rapida visualizzazione dello stato della macchina
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Isolamento termico boiler
- Soft door: apertura porta a due step con opzione START automatico alla chiusura della porta
- Addolcitore incorporato consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento
- Sistema PLUS che garantisce un risciacquo costante
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)
- HR: recuperatore termico condensa vapore per alimentazione ad acqua fredda (versioni PLUS)

# BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

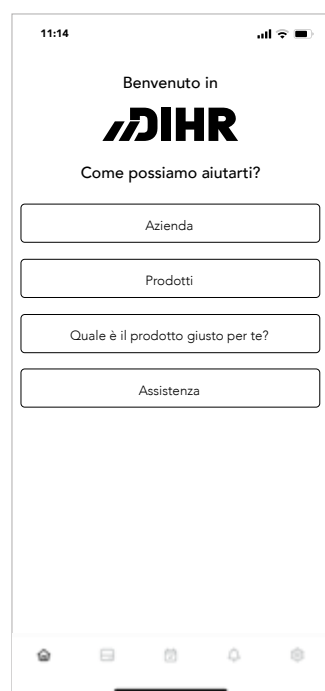
LAVABOTTIGLIE HIGH-TECH  
IN DOPPIA PARETE

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Ora	Evento	Descrizione
11:15	Prelavaggio 1	27.1
11:15	Lavaggio 1	63
11:15	Risciacquo	35.9
11:14	Prelavaggio 1	27.1
11:14	Lavaggio 1	63.2
11:14	Risciacquo	36.1
11:13	Prelavaggio 2	0
11:13	Risciacquo	0
11:13	Prelavaggio 1	27
11:13	Lavaggio 5	0
11:13	Lavaggio 4	0
11:13	Lavaggio 3	0
11:13	Lavaggio 2	0



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

## SISTEMA PLUS

RISCIACQUO GARANTITO  
 ANCHE CON PRESSIONI  
 MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Sistema PLUS assicura prestazioni di risciacquo ottimali e costanti grazie alla combinazione di Break Tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo



### BREAK TANK

Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

### POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

### BOILER ATMOSFERICO

La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.

## RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione.

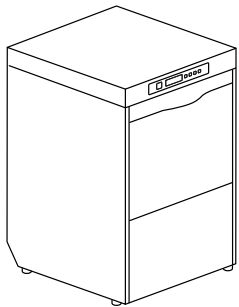

Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



Recuperatore Termico

# BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVABOTTIGLIE HIGH-TECH  
IN DOPPIA PARETE

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	Multivoltaggio 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 collo bottiglia 16<Ø<50 mm Ø max bottiglia 113 mm	600x610x850 H 70 kg Versione HR: 72 Kg	<b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS</b> <b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS DA</b> <b>BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS</b> <b>BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS DA</b>

DOTAZIONE  
CESTI  
1 X C140  
1 X C44





# BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

LAVABOTTIGLIE HIGH-TECH  
IN DOPPIA PARETE

## OPZIONI

							RO	PS	DDE	DBE
Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	440 V 3 60 Hz	60 Hz	Connes- sione osmosore	Pompa scarico	Dosatore detergente	Dos. brill. peristaltico
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS</b>	M	●	M	€	€	€	□	€	●	●
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS DA</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	●	●
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS</b>	M	●	M	€	€	€	□	€	●	●
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS DA</b>	M	●	M	----	----	€	----	€	●	●

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

**M** Multivoltaggio

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR)

Marchio EAC su richiesta

	ST	FS	PS+FS	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
Modello	Soft start	Risc. Freddo	PS + FS	Timer elettronico + sistema thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	WRAS	DVGW	Pompa aumento pressione	Sens. mancanza det. e brillant.
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS</b>	●	€	€	●	€	●	€	€	●	€
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS DA</b>	●	----	----	●	€	----	----	----	●	€
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS</b>	●	----	----	●	€	●	----	----	●	€
<b>BOTTLE COMBI ELECTRON HR PLUS DA</b>	●	----	----	●	€	----	----	----	●	€

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

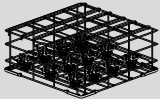
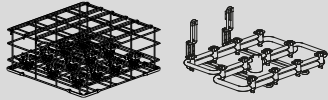
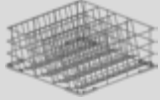
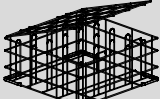

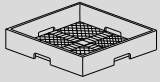
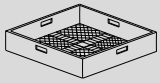
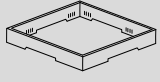

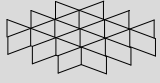
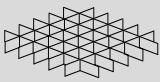
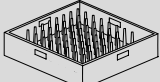
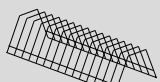

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

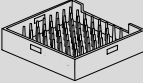
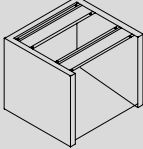
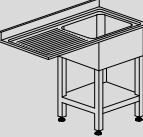
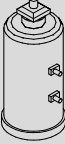
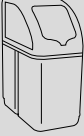
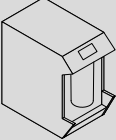
**SOFT START** Accensione progressiva della pompa di lavaggio

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

# BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS

## ACCESSORI

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO LAVABOTTIGLIE	12 bottiglie	500x500x205 H	<b>C 140</b>	
	BOTTLE COMBI KIT	cesto C 140 + distributore cesto		<b>BOTTLE COMBI KIT</b>	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO BICCHIERI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	SUPPORTO PIATTINI	14 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		Ø 120x120 H	<b>15060</b>	


	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H  500x500x105 H	<b>C 43</b>  <b>C 43/B</b>	
	SUPPORTO	Supporto in acciaio	592x535x500 H	<b>999900517</b>	
	LAVELLO PER MODELLI A INCASSO	Lavello 500x400x300 H	1200x700x850 H	<b>A 20 *</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	
	OSMOSORE PER MODELLI PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Portata 240 l/h Non compatibile con versione depu- ratore integrato Dotazione cesti speciale	226x522x452 H 20 Kg	<b>OS 240 +</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra



Abbiamo semplicemente combinato le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al nome e alle caratteristiche collaudate nel tempo. OPTIMA è la nostra risposta ai nuovi elevati standard di igiene e pulizia del mercato mondiale, mantenendo i nostri costi operativi bassi come sempre, grazie al sistema Optimal Rinse. I due cicli HYGIENE+ garantiscono di lavorare in sicurezza mantenendo i massimi livelli di igiene. Il modello compatto, dotato di un'altezza utile inferiore, il ciclo aggiuntivo impostabile, la tecnologia di auto-

monitoraggio e la connessione Connectivity fanno di OPTIMA la gamma che stavate aspettando. Il pannello elettronico intuitivo ed interattivo vi guiderà in una nuova esperienza di utilizzo della vostra lavastoviglie. Il suo sistema di autodiagnosi segnala qualsiasi anomalia e mostra chiaramente le differenti fasi del ciclo e lo stato della vostra lavastoviglie. Otto cicli di lavaggio (10 per la versione HYGIENE+) e il facile cambio di voltaggio rendono queste macchine incredibilmente versatili e di facile installazione.

$A_0=60$   
**HYGIENE +**


## SISTEMA HYGIENE+

I nostri modelli HYGIENE +, con alte temperature e cicli lunghi, assicurano il rispetto di alti livelli d'igiene, più che mai essenziali per la nostra salute personale al giorno d'oggi. Lo sviluppo della gamma è stato concepito secondo rigorose norme e parametri di termodisinfezione. Tutti i nostri modelli HYGIENE + ottengono il livello  $A_0$  60 che prevede la riduzione dei microrganismi patogeni e della carica batterica come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Due cicli di lavaggio ad alte temperature (180 e 630 secondi), raggiungendo fino a 75°C per il lavaggio e 90°C per il risciacquo, garantiscono la piena conformità ai principi di disinfezione.



## CARATTERISTICHE

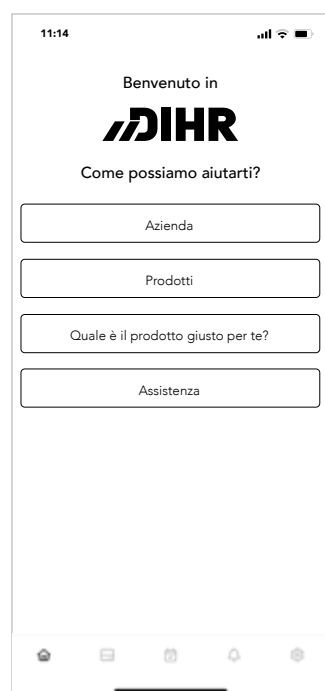
- OPTIMAL-RINSE (tecnologia di risciacquo ottimale): consumo di acqua tra i più bassi del mercato con conseguente riduzione dei consumi di elettricità e prodotti chimici
- Soft door: apertura porta a due step con opzione START automatico alla chiusura
- Sistema di bracci di lavaggio e risciacquo combinati in acciaio inox con ugelli inostruibili
- Filtri di acciaio inox innovativi per una filtrazione migliorata dell'acqua di lavaggio
- Scarico parziale dell'acqua di lavaggio prima del risciacquo
- Versione standard: otto cicli di lavaggio, sei con scarico parziale dell'acqua di lavaggio e due con scarico completo dell'acqua di lavaggio, prima del risciacquo
- Versione HYGIENE+: Dieci cicli di lavaggio: sei con scarico parziale dell'acqua di lavaggio, due con scarico completo dell'acqua di lavaggio prima del risciacquo e due programmi HYGIENE+
- Macchina in doppia parete e porta in doppia parete isolata
- Pannello di controllo elettronico con tecnologia TFT e tasto START multicromatico per visualizzare istantaneamente tutte le funzioni
- Sistema di autodiagnosi con due diversi livelli di controllo per l'utente e il personale di servizio
- Cambio di voltaggio semplice, direttamente dalla morsettiera di alimentazione
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento
- Dosatori di detergente e brillantante peristaltici inclusi
- Impostazione dosaggio detergente e brillantante, direttamente dal pannello di controllo
- Pompa di scarico integrata
- Sistema Thermostop con funzione Energy Saving
- Ciclo di autopulizia
- Pompa di lavaggio Soft Start che offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati
- Isolamento termico del boiler
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)
- DA: addolcitore incorporato con rigenerazione automatica (consigliato in caso di acqua > 8°f; max 35°f)
- HR: recuperatore termico condensa vapore per alimentazione ad acqua fredda

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

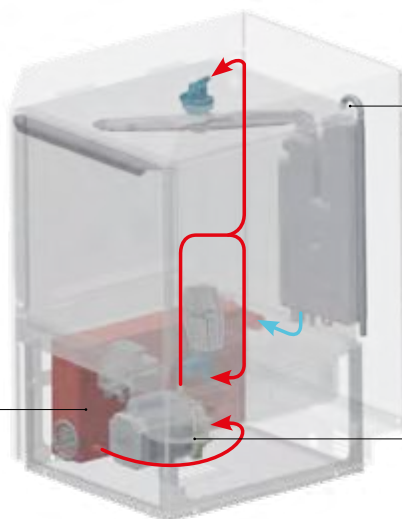
## SISTEMA PLUS

### RISCIACQUO GARANTITO ANCHE CON PRESSIONI MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Sistema PLUS assicura prestazioni di risciacquo ottimali e costanti grazie alla combinazione di Break Tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo

## BOILER ATMOSFERICO

La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.



ACQUA IN BOILER COSTANTE A 85°C



RISCIACQUO A PRESSIONE STABILIZZATA



ACQUA PIÙ PULITA MENO SPRECHI

## BREAK TANK

Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

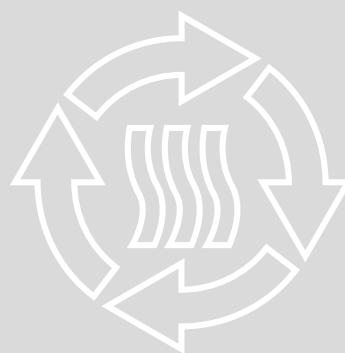
## POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

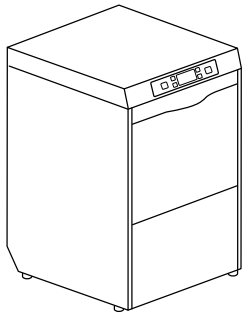



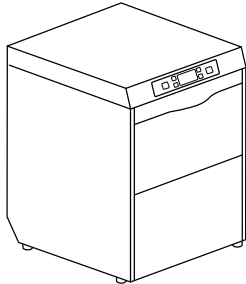



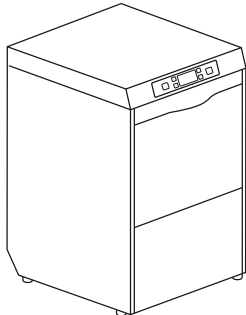




## RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione.

Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



Recuperatore Termico

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice	
<b>OPTIMA 400</b> ELETTRONICA 8 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>	Multivoltaggio	 310 H   Ø 310   400x400	<p>460x550x780 H 47 kg</p>	<b>OPTIMA 400</b>
		standard 230 V 50 Hz 3,25 kW			<b>OPTIMA 400 DA</b>
		230 V 3 50 Hz 4,75 kW			<b>OPTIMA 400 HR</b>
		400 V 3N 50 Hz 4,75 kW -- HR: Alimentazione acqua fredda			<b>OPTIMA 400 HR DA</b>
<b>OPTIMA 500 SMALL</b> ELETTRONICA 8 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltaggio	 260 H   Ø 260   500x500	<p>600x610x730 H 60 kg</p>	<b>OPTIMA 500 SMALL</b>
		standard 400 V 3N 50 Hz 6,35 kW			<b>OPTIMA 500 SMALL DA</b>
		230 V 3 50 Hz 6,35 kW			<b>OPTIMA 500 HR SMALL</b>
		230 V 50 Hz 6,35 kW -- HR: Alimentazione acqua fredda			<b>OPTIMA 500 HR SMALL DA</b>
<b>OPTIMA 500</b> ELETTRONICA 8 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltaggio	 340 H   Ø 340   500x500	<p>600x610x850 H 65,5 kg</p> <p> GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<b>OPTIMA 500</b>
		standard 400 V 3N 50 Hz 6,65 kW			<b>OPTIMA 500 DA</b>
		230 V 3 50 Hz 6,65 kW			<b>OPTIMA 500 HR</b>
		230 V 50 Hz 6,65 kW -- HR: Alimentazione acqua fredda			<b>OPTIMA 500 HR DA</b>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>OPTIMA 500 H+</b> ELETTRONICA 10 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
<p><b>A<sub>0</sub>=60 HYGIENE +</b></p> <p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltaggio			<b>OPTIMA 500 H+</b>
	standard 400 V 3N 50 Hz 6,65 kW	 340 H	600x610x850 H 65,5 kg	<b>OPTIMA 500 DA H+</b>
	-- 230 V 3 50 Hz 6,65 kW	 Ø 340	 GN 1/1	<b>OPTIMA 500 HR H+</b>
	-- 230 V 50 Hz 6,65 kW -- HR: Alimentazione acqua fredda	 500x500	530x325x25 H	<b>OPTIMA 500 HR DA H+</b>

**A<sub>0</sub>=60** Cicli speciali secondo A<sub>0</sub>=60 della scala di termodisinfestazione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Tutti i nostri modelli Hygiene+ raggiungono il livello A<sub>0</sub> 60 che definisce la riduzione dei microrganismi patogeni e della carica batterica. Inoltre, il nostro System Plus garantisce un risciacquo perfetto con temperatura e pressione dell'acqua costanti per risultati igienici ottimali

**X** Con cesto speciale da ordinare

**HR** Recuperatore termico

## OPZIONI

Modello	220-240 V		220-240 V	60 Hz	RO	PS	DDE	ST	DBE
	50 Hz	3N 50 Hz	3 50 Hz		Connessione osmosore	Pompa scarico	Dosatore detergente	Soft start	Dos. brill. peristaltico
<b>OPTIMA 400</b>	●	M	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 400 DA</b>	●	M	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 400 HR</b>	●	M	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 400 HR DA</b>	●	M	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 SMALL</b>	M	●	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 SMALL DA</b>	M	●	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 HR SMALL</b>	M	●	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 HR SMALL DA</b>	M	●	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500</b>	M	●	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 DA</b>	M	●	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 HR</b>	M	●	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 HR DA</b>	M	●	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 H+</b>	M	●	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 DA H+</b>	M	●	M	€	----	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 HR H+</b>	M	●	M	€	□	●	●	●	●
<b>OPTIMA 500 HR DA H+</b>	M	●	M	€	----	●	●	●	●

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

**HR** In caso di acqua osmotica è consigliato alimentare la macchina con una conducibilità superiore ai 200 microsiemens  
In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), l'opzione recuperatore termico è obbligatoria

**M** Multivoltaggio

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

	FS	CR	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
Modello	Risc. freddo	Cesto rotondo	Sistema thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	WRAS	DVGW	Pompa di risciacquo	Sensore mancanza det. e brillant.
<b>OPTIMA 400</b>	€	€	●	€	●	€	€	●	€
<b>OPTIMA 400 DA</b>	----	€	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 400 HR</b>	----	€	●	€	●	----	----	●	€
<b>OPTIMA 400 HR DA</b>	----	€	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 SMALL</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	€
<b>OPTIMA 500 SMALL DA</b>	----	----	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 HR SMALL</b>	----	----	●	€	●	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 HR SMALL DA</b>	----	----	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	€
<b>OPTIMA 500 DA</b>	----	----	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 HR</b>	----	----	●	€	●	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 HR DA</b>	----	----	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 H+</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	€
<b>OPTIMA 500 DA H+</b>	----	----	●	€	----	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 HR H+</b>	----	----	●	€	●	----	----	●	€
<b>OPTIMA 500 HR DA H+</b>	----	----	●	€	----	----	----	●	€

**SOFT START** Accensione progressiva della pompa di lavaggio

**WRAS - DVGW** Non disponibili con FS

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

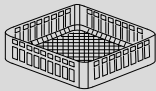
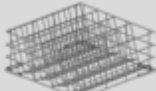
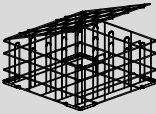

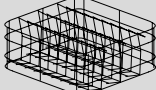
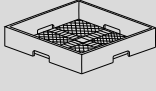
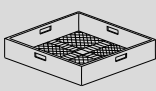

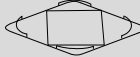
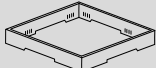
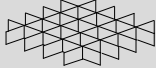
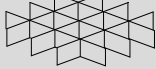
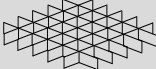
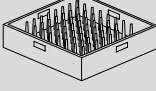
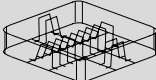
**380-415 V 3N 50 HZ  
220-240 V 3 50 HZ** Per i modelli OPTIMA 400 "su richiesta" prevedere extra potenza

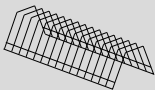

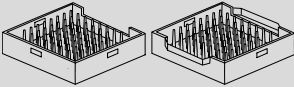
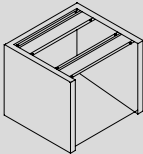
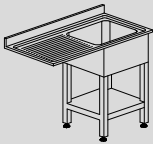
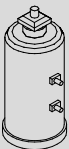

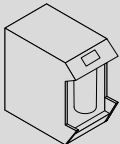
**H+ (HYGIENE+)** 2 cicli di 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 75 °C durante il lavaggio e 90°C per il risciacquo

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR)

Marchio EAC su richiesta

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO BICCHIERI		400x400x135 H	<b>C 121</b>
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	<b>C 123</b> <b>C 79</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	CESTO BICCHIERI TONDO	Cesto	Ø 390x170 H	<b>C 145</b>
	PORTA CESTO TONDO	Supporto	400x400	<b>C 143</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO PIATTI	12 piatti	400x400x120 H	<b>C 31</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	SUPPORTO PIATTINI	14 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	<b>C 43</b> <b>C 43/B</b>	
	SUPPORTO	Supporto in acciaio inossidabile per sottobanco 500 x 500	592x535x500 H	<b>999900517</b>	
	LAVELLO PER MODELLI A INCASSO	Lavello 500x400x300H	1200x700x850 H	<b>A 20 *</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	
	OSMOSORE PER TUTTI I MODELLI OPTIMA	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Portata 240 l/h Non compatibile con versione depuratore integrato Dotazione cesti speciale	226x522x452 H 20 Kg	<b>OS 240 +</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

# HT 10

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
ROBUSTE ED ESSENZIALI



Ce lo avete chiesto, noi abbiamo ascoltato! Siamo lieti di presentare la nostra nuovissima gamma HT 10. Su queste lavastoviglie a cappotta, robuste ed essenziali, niente è superfluo: una solida struttura in acciaio inox con cappotta singola parete,

vasca con fondo stampato, bracci innovativi e leggeri, temperature controllate e, solo se necessario, il dosatore detersivo e la pompa di scarico. Lavare, risciacquare, ripartire. E' davvero così semplice!



## VERSIONE ELETTRONICA

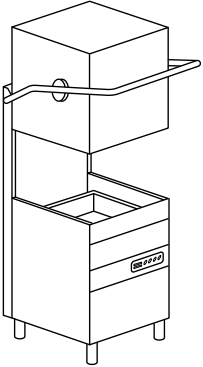

L'intuitivo pannello di controllo a LED del modello HT 10 L mostrerà se sono state raggiunte le temperature corrette della vasca e del boiler. Si può scegliere tra 3 diversi programmi di lavaggio per adattare perfettamente le prestazioni della macchina al tipo di stoviglie da lavare.

## CARATTERISTICHE

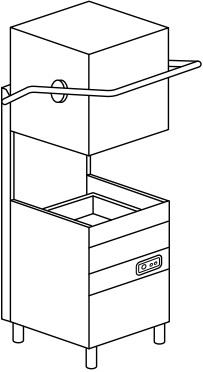





- 1 ciclo di lavaggio (HT 10)
- 3 cicli di lavaggio (HT 10 L)
- Ciclo di autopulizia sulla versione elettronica (HT 10 L)
- Termometro vasca e boiler
- Start/stop a chiusura/apertura cappotta
- Vasca con fondo stampato
- Sistema innovativo di bracci di lavaggio e risciacquo raggruppati in polipropilene e fibra di vetro
- Filtri di superficie in polipropilene
- Filtro pompa
- Dosatore brillantante di serie
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo

# HT 10

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
ROBUSTE ED ESSENZIALI

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 10</b> 1 PROGRAMMA 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,55 kW</p>	<p>355 H</p> <p>Ø 410</p> <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p>GN 1/1 530x325x25 H</p>	<b>HT 10</b>
<p>DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 				

**X** Con cesto speciale da ordinare

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<p><b>HT 10 L</b> 3 PROGRAMMI</p>  <div data-bbox="359 439 555 651" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>  </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                        530x325x25 H                 </p>	<p><b>HT 10 L</b></p>

## OPZIONI

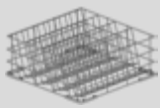
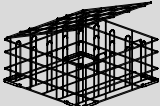

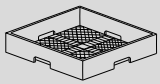
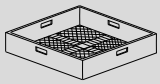
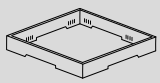
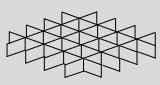
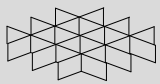
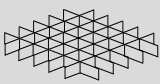
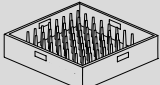
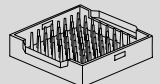

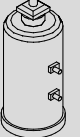
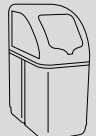
		PS	DDE	DB	TS	DF
Modello	380-415 V 3N 50 Hz	Pompa scarico	Dosatore detergente	Dosatore brillantante	Sistema Thermostop	Kit filtri superficie
<b>HT 10</b>	●	€	€	●	●	●
<b>HT 10 L</b>	●	€	€	●	●	●

- Di serie
- Non disponibile
- L Elettronico LED

Marchio EAC su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)



	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (c111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>	
	INSERTO POSATE	Standard ( 2 pcs )	110x110x120 H	<b>15060</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l ( max 800 )	315x510x685 H	<b>D 2</b>	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	MENSOLA	Solo in uscita	600x510	<b>T 10</b>
	TAVOLI		650x510x860 H	<b>T 28</b>
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>
T 34 A - T 34 B      T 35 	TAVOLI		700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A</b> <b>T 34 B</b> <b>T 35</b>
T 50      T 50 F      T 55 	Vasca 500x400x270 H		1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50</b> <b>T 50 F</b> <b>T 55</b>
T 80 E      T 80 - T 90 	Vasca 500x400x270 H		1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80</b> <b>T 80 E</b> <b>T 90</b>
	MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16*</b> <b>M 24*</b>
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16*</b> <b>TC 24*</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>
	PORTARIFIUTI INOX	Modello base	Ø 400x570 H	<b>P 01</b>
		Con ruote	Ø 400x570 H	<b>P 02</b>
		Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H	<b>P 03</b>

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra



Le lavastoviglie a cappotta DIHR offrono un'ampia gamma di modelli che spaziano dalle meccaniche, arricchibili con le più svariate opzioni, per arrivare alle versioni con l'elettronica più innovativa, già complete di tutte le funzioni possibili. I nostri modelli si sono evoluti nel tempo, grazie alla nostra esperienza ed a quella dei nostri clienti, per fornire soluzioni sempre più personalizzabili per l'utente finale, che

soddisfino i requisiti di funzionalità, affidabilità e versatilità. La nostra attenzione è diretta soprattutto alla riduzione dei consumi in termini di energia, acqua e prodotti chimici, che si traduca quindi in risparmio per l'utilizzatore ma anche in attenzione alla diminuzione dell'inquinamento ambientale e dello spreco di risorse.



## PANNELLO TOUCH

Display LED multicolorato che offre la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo, il programma scelto, lo stato di lavoro e i principali codici di allarme. Quattro programmi di lavaggio, macchine sempre più intuitive nell'utilizzo, mantenendo inalterate le prestazioni. La funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.

## CARATTERISTICHE HT 11 ECO / HT 11

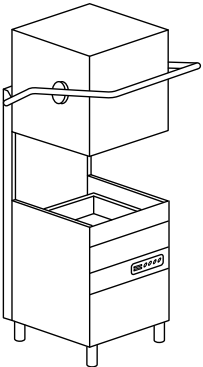



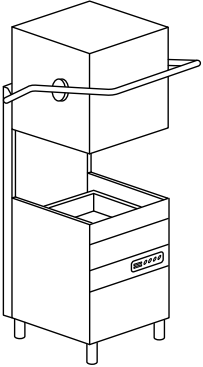



- Due cicli di lavaggio
- Start/stop a chiusura/apertura cappotta
- Vasca con fondo stampato
- Filtro pompa
- Dosatore brillantante incorporato
- Termometro vasca e boiler
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Sistema innovativo di bracci di lavaggio e risciacquo raggruppati in polipropilene e fibra di vetro (HT 11 ECO)
- Bracci di lavaggio indipendenti in acciaio inox e di risciacquo in polipropilene e fibra di vetro (HT 11)
- Filtri di superficie in polipropilene (HT 11 ECO)
- Filtri di superficie in acciaio inox (HT 11)
- Addolcitore incorporato disponibile sulla HT 11 e consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f

## CARATTERISTICHE HT 11 ECO T / HT 11 T

- Pannello LED facile ed intuitivo
- Quattro cicli di lavaggio
- Start/stop a chiusura/apertura cappotta
- Vasca con fondo stampato
- Dosatore brillantante incorporato
- Termometro vasca e boiler
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Ciclo autopulizia
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Sistema innovativo di bracci di lavaggio e risciacquo raggruppati in polipropilene e fibra di vetro (HT 11 ECO T)
- Bracci di lavaggio indipendenti in acciaio inox e di risciacquo in polipropilene e fibra di vetro (HT 11 T)
- Filtri di superficie in polipropilene (HT 11 ECO T)
- Filtri di superficie in acciaio inox (HT 11 T)
- DA: addolcitore incorporato con rigenerazione automatica (consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f)

# HT 11

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
SINGOLA PARETE

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 11 ECO 2 PROGRAMMI</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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><b>HT 11 ECO</b></p>
<b>HT 11 2 PROGRAMMI</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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><b>HT 11</b> <b>HT 11 D</b></p>

**X** Con cesto speciale da ordinare

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 11 ECO T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>HT 11 ECO T</b>
				GN 1/1 530x325x25 H  <b>HT 11 ECO T DA</b>
<b>HT 11 T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>HT 11 T</b>
				GN 1/1 530x325x25 H  <b>HT 11 T DA</b>

## OPZIONI

Modello					XP	PS	DDE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Extra potenza	Pompa scarico	Dosatore detergente
<b>HT 11 ECO</b>	€	●	□	€	€	€	€
<b>HT 11</b>	€	●	□	€	€	€	€
<b>HT 11 D</b>	€	●	□	€	€	€	€
<b>HT 11 ECO T</b>	€	●	□	€	€	€	€
<b>HT 11 ECO T DA</b>	€	●	□	€	€	€	€
<b>HT 11 T</b>	€	●	□	€	€	€	€
<b>HT 11 T DA</b>	€	●	□	€	€	€	€

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile
- D** Addolcitore incorporato
- DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica
- T** Elettronico LED (Soft Touch)
- \* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

Marchio EAC su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C

	DB	DBE	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	DF
Modello	Dosatore brillantante	Dos. brill. peristaltico	Sistema Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	P. aumento pressione	Kit filtri Superficie
<b>HT 11 ECO</b>	●	€	●	----	€	€	€	€	●
<b>HT 11</b>	●	€	●	----	€	€	€	€	●
<b>HT 11 D</b>	●	€	●	----	----	----	----	€	●
<b>HT 11 ECO T</b>	●	€	●	●	€	€	€	€	●
<b>HT 11 ECO T DA</b>	●	€	●	●	----	----	----	€	●
<b>HT 11 T</b>	●	€	●	●	€	€	€	€	●
<b>HT 11 T DA</b>	●	€	●	●	----	----	----	€	●

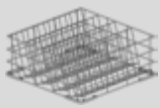
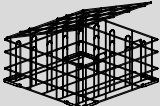

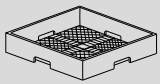
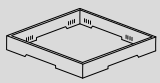
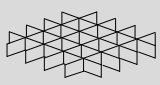
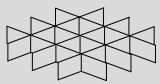
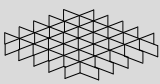
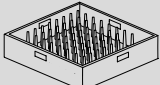
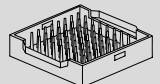

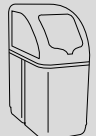
**230-240 V 50 HZ** Per HT 11 potenza totale 7,2 kW su richiesta

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. + 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile.

**BT - WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	MENSOLA	Solo in uscita	600x510	<b>T 10</b>
	TAVOLI		650x510x860 H	<b>T 28</b>
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>
T 34 A - T 34 B      T 35 	TAVOLI		700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A</b> <b>T 34 B</b> <b>T 35</b>
T 50      T 50 F      T 55 	Vasca 500x400x270 H		1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50</b> <b>T 50 F</b> <b>T 55</b>
T 80 E      T 80 - T 90 	Vasca 500x400x270 H		1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80</b> <b>T 80 E</b> <b>T 90</b>
	MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16*</b> <b>M 24*</b>
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16*</b> <b>TC 24*</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>
	PORTARIFIUTI INOX	Modello base	Ø 400x570 H	<b>P 01</b>
		Con ruote	Ø 400x570 H	<b>P 02</b>
		Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H	<b>P 03</b>

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
 Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra



Le lavastoviglie a cappotta DIHR offrono un'ampia gamma di modelli che spaziano dalle meccaniche, arricchibili con le più svariate opzioni, per arrivare alle versioni con l'elettronica più innovativa, già complete di tutte le funzioni possibili. I nostri modelli si sono evoluti nel tempo, grazie alla nostra esperienza ed a quella dei nostri clienti, per fornire soluzioni sempre più personalizzabili per l'utente finale, che soddisfino i requisiti di funzionalità, affidabilità e versatilità. La nostra attenzione è diretta soprattutto

alla riduzione dei consumi in termini di energia, acqua e prodotti chimici, che si traduca quindi in risparmio per l'utilizzatore ma anche in attenzione alla diminuzione dell'inquinamento ambientale e dello spreco di risorse. Una gamma completa che si amplia con un nuovo modello Thermolabel, pensato per garantire efficienza e risultati di lavaggio sempre eccellenti. E' la scelta perfetta per le cucine professionali che richiedono prestazioni costanti, senza compromessi.



## PANNELLO TOUCH

Display LED multicromatico che offre la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo, il programma scelto, lo stato di lavoro e i principali codici di allarme. Quattro programmi di lavaggio, macchine sempre più intuitive nell'utilizzo, mantenendo inalterate le prestazioni. La funzione "Soft Start" offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati.

## THERMOLABEL

Quando l'igiene deve essere dimostrabile, non basta promettere: servono risultati documentati. La HT 11 I TT soddisfa i requisiti del test Thermolabel, confermando l'efficacia reale del ciclo di lavaggio in termine di sanificazione. Il thermolabel è un sistema di test che assicura il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di 71°C sulla superficie del piatto, per offrire risultati di igiene eccellenti e conformità garantita agli standard HACCP. Potente, affidabile e progettato per ambienti esigenti, è la scelta ideale per le cucine professionali di gruppi alberghieri, catering aereo e servizi di ristorazione commerciale e istituzionale che non possono permettersi tempi di fermo.

## CARATTERISTICHE HT 11 I

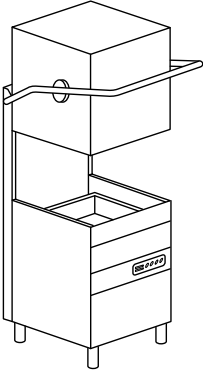




- 2 cicli di lavaggio
- Start/stop a chiusura/apertura cappotta
- Vasca con fondo stampato
- Filtro pompa
- Dosatore brillantante incorporato
- Filtri di superficie in acciaio
- Cappotta doppia parete isolata
- Termometro vasca e boiler
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Bracci di lavaggio indipendenti in acciaio inox e di risciacquo in polipropilene e fibra di vetro
- Addolcitore incorporato disponibile e consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f

## CARATTERISTICHE HT 11 I T

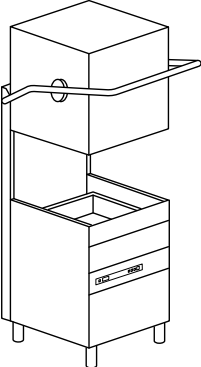



- Pannello LED facile ed intuitivo
- Quattro cicli di lavaggio
- Start/stop a chiusura/apertura cappotta
- Vasca con fondo stampato
- Dosatore brillantante incorporato
- Termometro vasca e boiler
- Filtri di superficie
- Supporto cesto di facile estrazione
- Cappotta doppia parete isolata
- Installazione in linea o ad angolo
- Ciclo autopulizia
- Bracci di lavaggio indipendenti in acciaio inox e di risciacquo in polipropilene e fibra di vetro
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Addolcitore incorporato disponibile e consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f

# HT 11 I

LAVASTOVIGLIE  
A CAPPOTTA ISOLATA

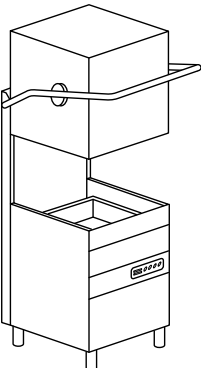



Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice	
<b>HT 11 I</b> 2 PROGRAMMI					
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p> ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> 530x325x25 H</p>	<p><b>HT 11 I</b></p> <p><b>HT 11 I D</b></p>

**X** Con cesto speciale da ordinare

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 11 I T</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>HT 11 I T</b>
				 530x325x25 H  <b>HT 11 I T DA</b>

# HT 11 I TT


 LAVASTOVIGLIE  
A CAPPOTTA ISOLATA THERMOLABEL

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 11 I TT</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	DOTAZIONE CESTI 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  <b>HT 11 I TT</b>
				 530x325x25 H  <b>HT 11 I TT DA</b>

**X** Con cesto speciale da ordinare

## OPZIONI

Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	XP Extra potenza	PS Pompa scarico	DDE Dosatore detergente	DB Dosatore brillantante	DBE Dos. Brill. peristaltico
<b>HT 11 I</b>	€	●	□	€	€	€	€	●	€
<b>HT 11 I D</b>	€	●	□	€	€	€	€	●	€
<b>HT 11 I T</b>	€	●	□	€	€	€	€	●	€
<b>HT 11 I T DA</b>	€	●	□	€	€	€	€	●	€
<b>HT 11 I TT</b> 	€	●	□	€	€	€	€	●	€
<b>HT 11 I TT DA</b> 	€	●	□	€	€	€	€	●	€

● Di serie


□ Su richiesta

--- Non disponibile

**I** Cappotta isolata

**D** Addolcitore incorporato

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

 **THERMOLABEL:** Macchina che soddisfa i requisiti del test Thermolabel, confermando l'efficacia reale del ciclo di lavaggio in termine di sanificazione. Il thermolabel è un sistema di test che assicura il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di 71 °C sulla superficie del piatto, per offrire risultati di igiene eccellenti e conformità garantita agli standard HACCP.

**T** Elettronico LED (Soft Touch)

Marchio EAC su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C

	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	ID	DF
Modello	Sistema Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Pompa aumento pressione	Doppia carrozzeria	Kit filtri superficie
<b>HT 11 I</b>	●	----	€	€	€	€	●	●
<b>HT 11 I D</b>	●	----	----	----	----	€	●	●
<b>HT 11 I T</b>	●	●	€	€	€	€	●	●
<b>HT 11 I T DA</b>	●	●	----	----	----	€	●	●
<b>HT 11 I TT</b>	●	●	€	€	€	€	●	●
<b>HT 11 I TT DA</b>	●	●	----	----	----	€	●	●

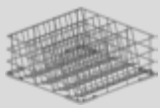
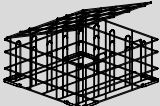

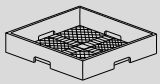
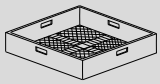
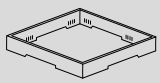
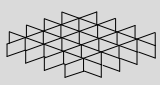
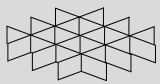
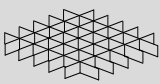
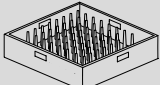
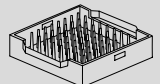

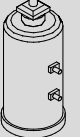
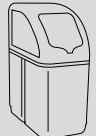
**220-240 V 50 HZ** Per HT 11 I potenza totale 7,2 kW su richiesta

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C - 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. + 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile.

**BT - WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	MENSOLA	Solo in uscita	600x510	<b>T 10</b>
	TAVOLI		650x510x860 H	<b>T 28</b>
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>
	T 34 A - T 34 B T 35	TAVOLI	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A</b> <b>T 34 B</b> <b>T 35</b>
	T 50 T 50 F T 55	Vasca 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50</b> <b>T 50 F</b> <b>T 55</b>
	T 80 E T 80 - T 90	Vasca 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80</b> <b>T 80 E</b> <b>T 90</b>
	MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16*</b> <b>M 24*</b>
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16*</b> <b>TC 24*</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>
	PORTARIFIUTI INOX	Modello base	Ø 400x570 H	<b>P 01</b>
		Con ruote	Ø 400x570 H	<b>P 02</b>
		Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H	<b>P 03</b>

\* Gabbia in legno +2% minimo + €

Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere

Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra


# HT 12 ELECTRON

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
DI ULTIMA GENERAZIONE



Le lavastoviglie a cappotta DIHR di ultima generazione. Macchine costruite con una cappotta in doppia parete, che si contraddistinguono per la loro silenziosità e affidabilità. Oltre ai modelli elettronici di base, con ben quattro cicli programmabili di serie, abbiamo sviluppato le versioni PLUS con un risciacquo garantito a temperatura e pressione costanti e due cicli HYGIENE+ dall'elevata efficien-

za igienica ( $A_0=30$  della scala di termodisinfezione come definito dalla norma EN ISO 15883-1). Grazie a quest'ultimi sviluppi in campo tecnologico, le macchine PLUS ancora più robuste, favoriranno l'eliminazione pressoché totale della carica batterica. La personalizzazione della nostra nuova generazione di macchine non è mai stata così semplice!

$A_0=30$   
**HYGIENE +**


## SISTEMA HYGIENE+

I modelli HYGIENE+ compiono cicli lunghi ad alte temperature per essere conformi a livelli d'igiene superiori, ora come non mai di fondamentale importanza per la nostra salute. I cicli speciali sono stati concepiti secondo  $A_0=30$  della scala di termodisinfezione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Le HYGIENE+ prevedono 2 cicli speciali, uno corto di 180 secondi e uno più lungo di 630 secondi, garantendo il rispetto di elevati livelli di igiene grazie alle alte temperature e ai cicli lunghi.



## CARATTERISTICHE

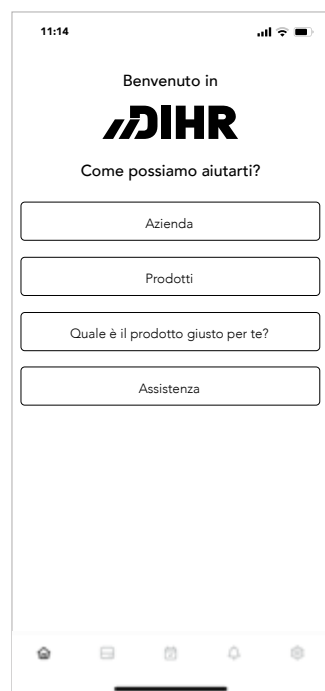
- Pannello elettronico facile ed intuitivo
- Modifica del dosaggio del detergente e del brillantante direttamente dal pannello di controllo (versioni PLUS)
- Pannello di controllo remoto disponibile su richiesta al posto del pannello standard (versioni PLUS)
- Quattro cicli personalizzabili
- Versione HYGIENE + (modelli H+): due cicli speciali aggiuntivi secondo  $A_0=30$  come definito dalla norma EN ISO 15883-1
- Cappotta a doppia parete isolata
- Vasca profonda
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa (sistema innovativo per una filtrazione migliorata dell'acqua di lavaggio)
- Pompa di lavaggio verticale autopulente per una maggiore igiene di funzionamento
- Dosatori detergente e brillantante di serie (dosatore brillantante peristaltico per le versioni PLUS)
- Impostazione dosaggio detersivo e brillantante, direttamente dal pannello comandi (solo del detersivo per i modelli non PLUS)
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento (versioni PLUS)
- Facilità di accesso per manutenzione
- Tetto antigocciolamento
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Ciclo di autopulizia
- LIFT: sollevamento automatico cappotta a fine ciclo.
- HR: recuperatore termico condensa vapore per alimentazione ad acqua fredda (HT 12 ELECTRON HR PLUS H+)
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)
- Predisposizione per connessione sistema esterno di osmosi inversa (su richiesta sulle versioni PLUS)
- DA: addolcitore incorporato con rigenerazione automatica (consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f)

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



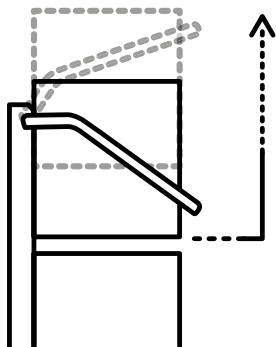
In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.



### SISTEMA LIFT A DUE STEP MIGLIORATO:

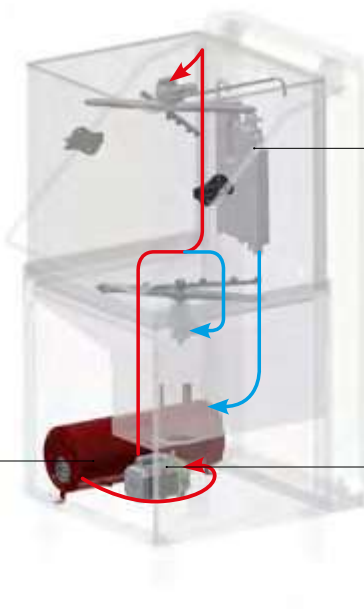
#### SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DELLA CAPPOTTA A FINE CICLO

Il sistema idraulico è stato sostituito da un motore elettrico. La sua semplicità limita la manutenzione e la formazione di calcare. Quest'ultimo, liberando spazio, permette di aggiungere più opzioni ai modelli LIFT come l'addolcitore automatico integrato.

### SISTEMA PLUS

#### RISCIACQUO GARANTITO ANCHE CON PRESSIONI MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Sistema PLUS assicura prestazioni di risciacquo ottimali e costanti grazie alla combinazione di Break Tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo.



### BREAK TANK

Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

### BOILER ATMOSFERICO

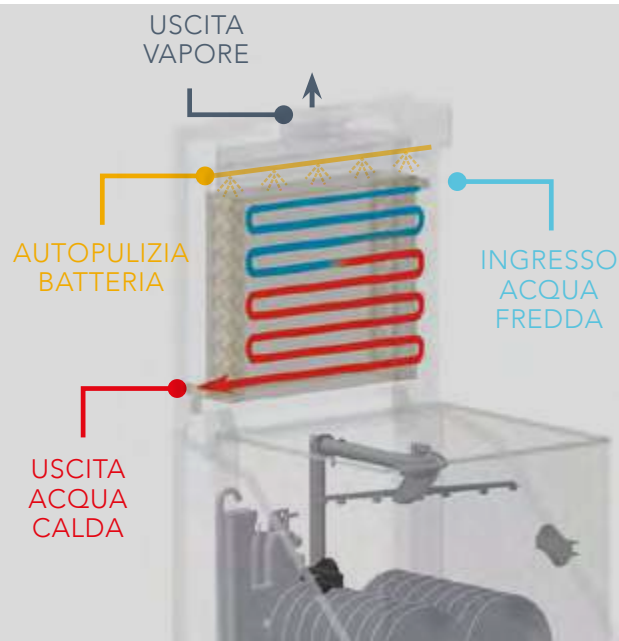
La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.

### POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

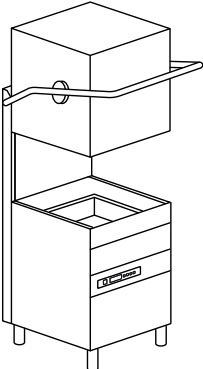



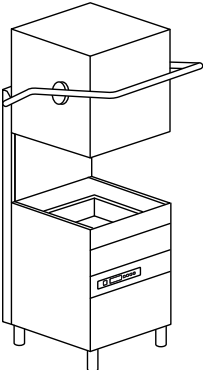



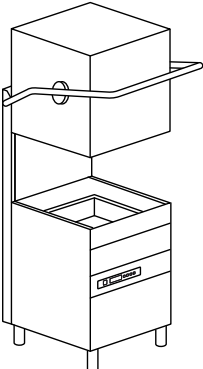



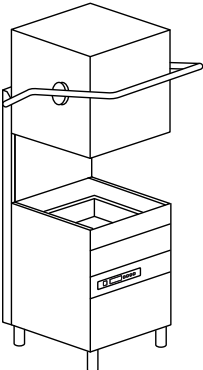



### HR - RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione (8-15 °C). Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



# HT 12 ELECTRON

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
DI ULTIMA GENERAZIONE

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 12 ELECTRON</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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> X</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON</b> <b>HT 12 ELECTRON DA</b></p>
<b>HT 12 ELECTRON H+</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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> X</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON H+</b> <b>HT 12 ELECTRON DA H+</b></p>
<b>HT 12 ELECTRON LIFT</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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> X</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON LIFT</b> <b>HT 12 ELECTRON LIFT DA</b></p>
<b>HT 12 ELECTRON LIFT H+</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 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> X</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON LIFT H+</b> <b>HT 12 ELECTRON LIFT DA H+</b></p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 12 ELECTRON PLUS H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI				
	<p><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p> <p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p> Ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p> <p> 530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON PLUS H+</b></p> <p><b>HT 12 ELECTRON PLUS DA H+</b></p>
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p> <p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>HR: Alimentazione acqua fredda</p>	<p> Ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p> <p> 530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON HR PLUS H+</b></p> <p><b>HT 12 ELECTRON HR PLUS DA H+</b></p>
<b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI				
	<p><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p> <p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p> Ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p> <p> 530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+</b></p> <p><b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT DA H+</b></p>
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p> <p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>HR: Alimentazione acqua fredda</p>	<p> Ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p> <p> 530x325x25 H</p> <p><b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+</b></p> <p><b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT DA H+</b></p>

## OPZIONI

Modello	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	440 V 3 60 Hz	60 Hz	RO Connessione osmosore	XP Extra potenza	PS Pompa scarico	DDE Dosatore detergente	DB Dosatore brillantante
<b>HT 12 ELECTRON</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON DA</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON DA H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON LIFT</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON LIFT DA</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	●
<b>HT 12 ELECTRON PLUS H+</b>	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON PLUS DA H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS H+</b>	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS DA H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	□	€	€	●	----
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	----	€	€	●	----

● Di serie

□ Su richiesta

---- Non disponibile

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

**HR** Disponibile in caso di acqua osmotica, avente una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

**LIFT** Sollevamento automatico cappotta a fine ciclo

**PLUS** Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato

**H+** 2 cicli di 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 70 °C durante il lavaggio e 90°C per il risciacquo

**PS** Non disponibile con tensioni 380-415 V 3 50 Hz e 440 V 3 60 Hz (modelli PLUS)

Marchio EAC su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR)

Modello	DBE	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT	CONTROL
	Dos. brill. peristaltico	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	P. aumento pressione	Doppia carrozzeria	Kit filtri superficie	Sens. mancanza det. e brillant.	Pannello comandi remoto sostitutivo
<b>HT 12 ELECTRON</b>	€	€	€	€	€	€	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON DA</b>	€	----	€	€	€	€	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON H+</b>	€	€	€	€	€	€	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON DA H+</b>	€	----	€	€	€	€	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON LIFT</b>	€	€	€	€	€	----	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON LIFT DA</b>	€	----	€	€	€	----	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON LIFT H+</b>	€	€	€	€	€	----	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON LIFT DA H+</b>	€	----	€	€	€	----	●	●	€	----
<b>HT 12 ELECTRON PLUS H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON PLUS LIFT DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 ELECTRON HR PLUS LIFT DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. + 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità. Con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile.

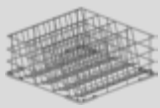
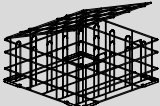

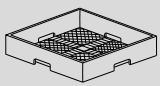
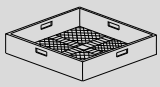
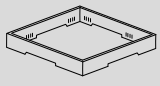
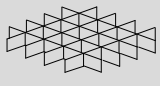
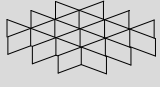

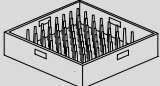
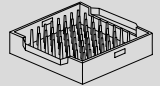

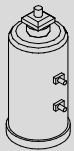
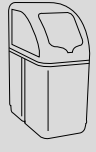
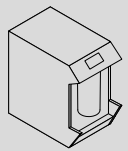
**BT-WRAS-DVGW** Pompa aumento pressione inclusa

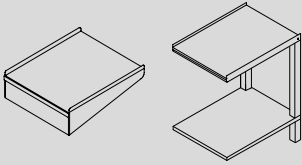
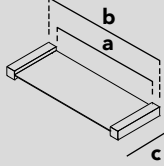
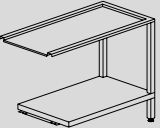
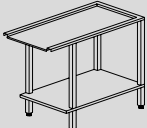
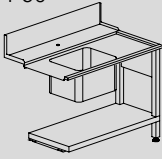
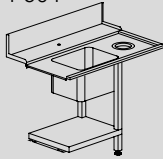
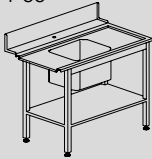
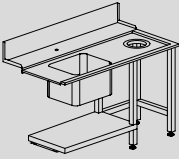
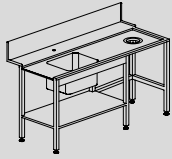
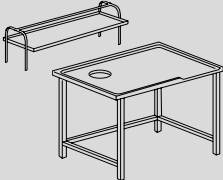
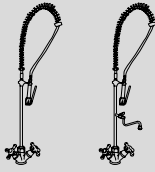

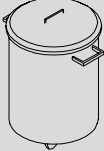
**WRAS** DBE incluso

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>
	OSMOSE PER TUTTI I MODELLI OPTIMA	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Portata 240 l/h Non compatibile con versione depuratore integrato Dotazione cesti speciale	226x522x452 H 20 Kg	<b>OS 240 +</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	MENSOLA TAVOLI	Solo in uscita	600x510 650x510x860 H	<b>T 10</b> <b>T 28</b>	
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>	
T 34 A - T 34 B 	T 35 	TAVOLI (implementazione in linea per HT 12 MAXXI PLUS)	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A</b> <b>T 34 B</b> <b>T 35</b>	
T 50 	T 50 F 	T 55 	Vasca 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50</b> <b>T 50 F</b> <b>T 55</b>
T 80 E 	T 80 - T 90 	Vasca 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80</b> <b>T 80 E</b> <b>T 90</b>	
	MENSOLA TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1515x620x660 H 2315x620x660 H 1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>M 16*</b> <b>M 24*</b> <b>TC 16*</b> <b>TC 24*</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>	
	PORTARIFIUTI INOX	Modello base Con ruote Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	<b>P 01</b> <b>P 02</b> <b>P 03</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

# HT 12 MAXXI PLUS H+

LAVASTOVIGLIE  
A CAPPOTTA MULTIUSO



Presentiamo la nuova lavastoviglie a cappotta multiuso, un prodotto innovativo pensato per semplificare il lavaggio di stoviglie e oggetti di varie dimensioni in modo pratico ed efficiente. Con un cesto largo di 600 x 500 mm, questa lavastoviglie può accogliere piatti, bicchieri e vassoi, garantendo una pulizia impeccabile. Dotata di programmi di lavaggio personalizzabili, di due cicli Hygiene + e di tecnologia avanzata, questa

lavastoviglie garantisce risultati perfetti in breve tempo, risparmiando energia e acqua. Grazie alla sua struttura robusta e resistente, è in grado di durare nel tempo e di offrire prestazioni elevate anche dopo numerosi utilizzi. Sia che tu debba lavare stoviglie in un ristorante, un bar o una mensa, la lavastoviglie a cappotta multiuso è la scelta ideale per garantirti una pulizia impeccabile ed una gestione più efficiente del tuo tempo.

$A_0=30$   
**HYGIENE**

## SISTEMA HYGIENE+

I modelli HYGIENE+ compiono cicli lunghi ad alte temperature per essere conformi a livelli d'igiene superiori, ora come non mai di fondamentale importanza per la nostra salute. I cicli speciali sono stati concepiti secondo  $A_0=30$  della scala di termodisinfezione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Le HYGIENE+ prevedono 2 cicli speciali, uno corto di 180 secondi e uno più lungo di 630 secondi, garantendo il rispetto di elevati livelli di igiene grazie alle alte temperature e ai cicli lunghi.



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Cesto 600 x 500 mm
- Altezza utile 450 mm
- 6 cicli di lavaggio: 4 cicli modificabili
- Pannello elettronico facile ed intuitivo
- Cappotta a doppia parete isolata
- Vasca profonda
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa (sistema innovativo per una filtrazione migliorata dell'acqua di lavaggio)
- Pompa verticale autopulente
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento
- Facilità di accesso per manutenzione
- Tetto anti sgocciolamento
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Ciclo di autopulizia
- Dosatori detergente e brillantante peristaltici inclusi con dosaggio modificabile dal pannello di controllo
- Il sistema PLUS garantisce un risciacquo a temperatura e pressione costante

### OPZIONI

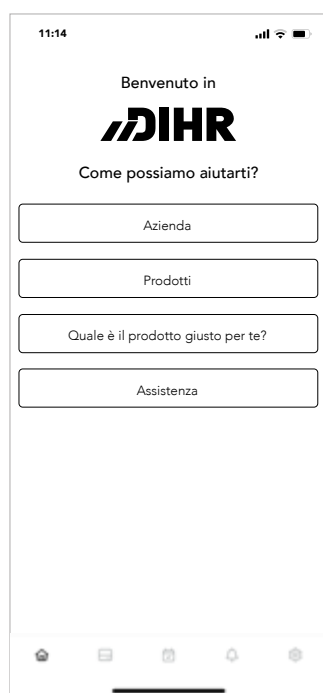
- Sistema ENERGY SAVING HR: recuperatore termico condensa vapore
- DA: addolcitore incorporato con rigenerazione automatica (consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f)
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP
- Pannello remoto (disponibile su richiesta al posto del pannello di controllo standard)
- Predisposizione per connessione sistema esterno di osmosi inversa

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



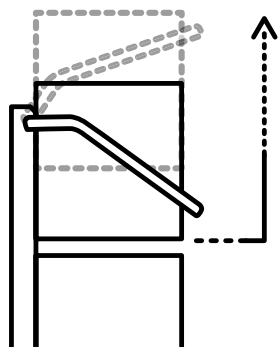
In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.



### SISTEMA LIFT A DUE STEP MIGLIORATO:

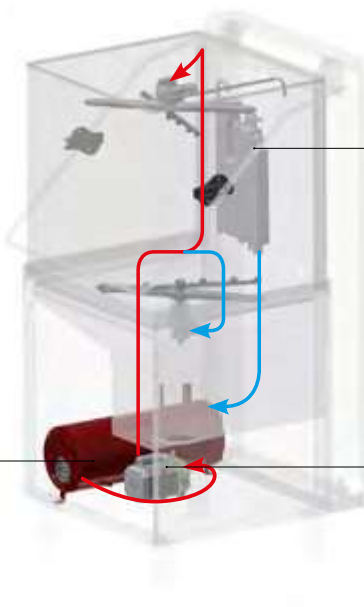
#### SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DELLA CAPPOTTA A FINE CICLO

Il sistema idraulico è stato sostituito da un motore elettrico. La sua semplicità limita la manutenzione e la formazione di calcare. Quest'ultimo, liberando spazio, permette di aggiungere più opzioni ai modelli LIFT come l'addolcitore automatico integrato.

### SISTEMA PLUS

#### RISCIACQUO GARANTITO ANCHE CON PRESSIONI MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Sistema PLUS assicura prestazioni di risciacquo ottimali e costanti grazie alla combinazione di Break Tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo.



#### BREAK TANK

Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

#### BOILER ATMOSFERICO

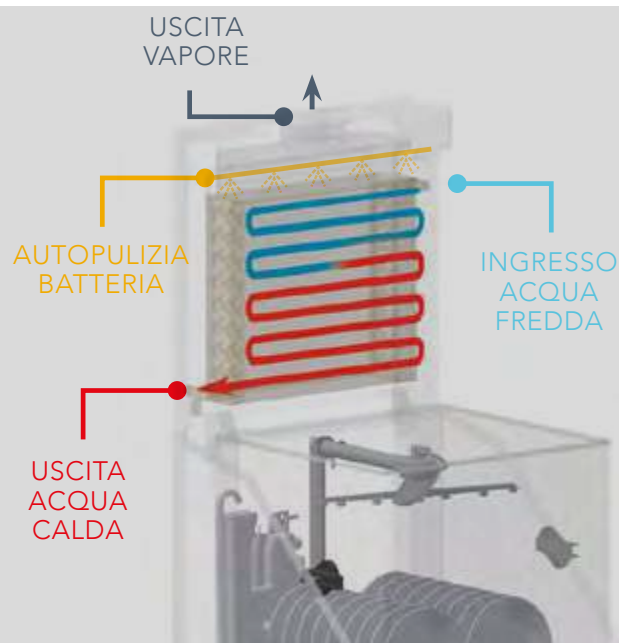
La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.

#### POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

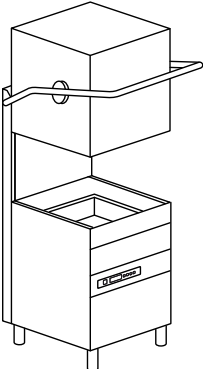





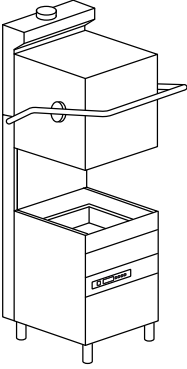





### HR - RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione (8-15 °C). Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



# HT 12 MAXXI PLUS H+

LAVASTOVIGLIE  
A CAPPOTTA MULTIUSO

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI  <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C136</p> <p>1 X C137</p> <p>1 X C138</p> <p>2 X 15060</p> </div> <p style="margin-top: 10px;">400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p style="margin-top: 10px;"><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p>		 Ø 310   310 < Ø < 410 *   600x500	800x735x 1490/1961 H 120 kg   530x325x25 H   600x400x25 H	<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b>  <b>HT 12 MAXXI PLUS DA H+</b>
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI  <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C136</p> <p>1 X C137</p> <p>1 X C138</p> <p>2 X 15060</p> </div> <p style="margin-top: 10px;">400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p style="margin-top: 10px;"><b>A<sub>0</sub>=30</b> <b>HYGIENE +</b></p>		 Ø 310   310 < Ø < 410 *   600x500	800x735x2162 H 150 kg   530x325x25 H   600x400x25 H	<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b>  <b>HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+</b>

\* Diametro utilizzabile: da 310 mm a 410 mm

X Con cesto speciale da ordinare

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C136</li> <li>1 X C137</li> <li>1 X C138</li> <li>2 X 15060</li> </ul> <p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>A<sub>0</sub>=30 HYGIENE +</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>600x400x25 H</p>	<p><b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b></p> <p><b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</b></p>
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C136</li> <li>1 X C137</li> <li>1 X C138</li> <li>2 X 15060</li> </ul> <p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>A<sub>0</sub>=30 HYGIENE +</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x2162 H 150 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>600x400x25 H</p>	<p><b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b></p> <p><b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</b></p>

## OPZIONI

Modello	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	Connessione osmosore	Extra potenza					
<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b>	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI PLUS DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b>	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	€	□	€	€	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	----	€	€	€	€	€	●

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile
- DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica
- HR** Possibile in caso di acqua osmotica, con una conducibilità superiore ai 200 microsiemens
- PLUS** Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato
- H+** 2 cicli di 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 70 °C durante il lavaggio e 90°C per il risciacquo

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR)

Marchio EAC su richiesta

Modello	DBE	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT	CONTROL
	Dos. brill. peristaltico	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	P. aumento pressione	Doppia carrozzeria	Kit filtri superficie	Sens. mancanza det. e brillant.	Pannello comandi remoto sostitutivo
<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI PLUS DA H+</b>	●	----	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b>	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</b>	●	----	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b>	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

**PS** Non disponibile con tensioni 380-415 V 3 50 Hz e 440 V 3 60 Hz

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico.  
+ 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico.

**BT - WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**HR** Recuperatore termico (in caso di alimentazione acqua 8-15 °C)  
Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione risciacquo (8-15 °C)  
Miglioramento dell'ambiente lavorativo non più saturato dai vapori e dall'umidità prodotta dalla macchina  
HR possibile in caso di acqua osmotica, con una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO PIATTI	Di serie 22 piatti Ø < 310 mm	600x500x115 H	<b>C 136</b>
	CESTO OGGETTI	Di serie	600x500x115 H	<b>C 137</b>
	CESTO PER VASSOI O PIATTI	Di serie 12 posti fino a 47 cm di largh. o per 10 GN1/1 (sp. max 2,5 cm) o 11 piatti 310 < Ø < 410 mm (sp. max 2,5 cm)	600x500x115 H	<b>C 138</b>
	CESTO PER VASSOI	6 posti spessore max 2,5 cm	620x500x160 H	<b>C 139</b>
	SUPPORTO PIATTINI	12 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>
	INSERTO POSATE	Di serie ( 2 pz )	110x110x120 H	<b>15060</b>
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>
	OSMOSORE PER TUTTI I MODELLI OPTIMA	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Portata 240 l/h Non compatibile con versione depuratore integrato Dotazione cesti speciale	226x522x452 H 20 Kg	<b>OS 240 +</b>
	MENSOLA  TAVOLI	Solo in uscita	600x510  650x510x860 H	<b>T 10 *</b>  <b>T 28 *</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>	
	T 34 A - T 34 B T 35	TAVOLI (implementazione in linea per HT 12 MAXXI PLUS)*	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A *</b> <b>T 34 B *</b> <b>T 35 *</b>	
	T 50 T 50 F T 55	Vasca 500x400x270 H (implementazione in linea per HT 12 MAXXI PLUS)*	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50 *</b> <b>T 50 F *</b> <b>T 55 *</b>	
	T 80 E T 80 - T 90	Vasca 500x400x270 H (implementazione in linea per HT 12 MAXXI PLUS)*	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80 *</b> <b>T 80 E *</b> <b>T 90 *</b>	
	MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16**</b> <b>M 24**</b>	
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA	Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16**</b> <b>TC 24**</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>	
	PORTARIFIUTI INOX	Modello base	Ø 400x570 H	<b>P 01</b>	
		Con ruote	Ø 400x570 H	<b>P 02</b>	
		Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H	<b>P 03</b>	

\*\* Gabbia in legno +2% minimo + €  
Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere  
Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

\* Tavoli standard per installazione in linea. Per tavoli posizionati davanti alla macchina, è necessario studiare un tavolo speciale.  
Non esitare a contattarci per maggiori informazioni.

# HT 14 OPTIMA


LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
SMART AD ACQUA PULITA



Abbiamo semplicemente combinato le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al nome e alle caratteristiche collaudate nel tempo. HT 14 OPTIMA è la nostra risposta ai nuovi elevati standard di igiene e pulizia del mercato mondiale, mantenendo i nostri costi operativi bassi come sempre, grazie al sistema OPTIMAL-RINSE.

I cicli HYGIENE+ ( $A_0=60$ ) garantiscono di lavorare in sicurezza mantenendo i massimi livelli di igiene. Un ciclo aggiuntivo impostabile, la tecnologia di automonitoraggio e la connessione

CONNECTIVITY fanno delle HT 14 OPTIMA la gamma che stavate aspettando. Il pannello elettronico intuitivo ed interattivo vi guiderà in una nuova esperienza di utilizzo della vostra lavastoviglie. Il suo sistema di autodiagnosi segnala qualsiasi anomalia e mostra chiaramente le differenti fasi del ciclo e lo stato della vostra lavastoviglie. 6 cicli di lavaggio (8 per la versione HYGIENE+) e il facile cambio di tensione rendono queste macchine incredibilmente versatili e di facile installazione.

$A_0=60$   
**HYGIENE +**


## SISTEMA HYGIENE+

I nostri modelli HYGIENE +, con alte temperature e cicli lunghi, assicurano il rispetto di alti livelli d'igiene, più che mai essenziali per la nostra salute personale al giorno d'oggi. Lo sviluppo della gamma è stato concepito secondo rigorose norme e parametri di termodisinfezione. Tutti i nostri modelli HYGIENE + ottengono il livello  $A_0$  60 che prevede la riduzione dei microorganismi patogeni e della carica batterica come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Due cicli di lavaggio ad alte temperature (180 e 630 secondi), raggiungendo fino a 75°C per il lavaggio e 90°C per il risciacquo, garantiscono la piena conformità ai principi di disinfezione.



## CARATTERISTICHE

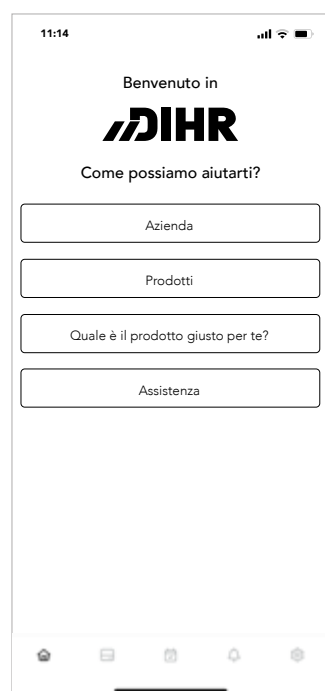
- Scarico parziale anticipato grazie alla pompa di scarico di serie, l'acqua sporca di lavaggio viene scaricata parzialmente prima del risciacquo. In questo modo, ad ogni ciclo, l'acqua della vasca risulta più pulita, calda e già in parte addizionata di brillantante e detergente
- L'innovativa vasca ridotta, profonda e stampata permette la drastica riduzione dei consumi di acqua, prodotti chimici, ed energia elettrica oltre che impedire il ristagno d'acqua
- Versione standard: sei cicli di lavaggio con scarico parziale dell'acqua di lavaggio prima del risciacquo
- Versione Hygiene+: otto cicli di lavaggio: sei con scarico parziale dell'acqua di lavaggio prima del risciacquo e due programmi Hygiene+
- Sistema di bracci di lavaggio e risciacquo combinati in acciaio inox con ugelli non ostruibili
- Impostazione dosaggio detersivo e brillantante, direttamente dal pannello comandi
- Pompa di lavaggio verticale autopulente per una maggiore igiene di funzionamento
- Dosatori detersivo e brillantante peristaltici integrati
- Cappotta isolata in doppia parete
- Sistema PLUS che garantisce un risciacquo a temperatura e pressione costante
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento (versioni PLUS)
- Sistema Break Tank per evitare contaminazioni in caso di insufficienza idrica della rete
- Tasto intuitivo START multicromatico
- Comandi elettronici con display luminoso TFT
- Personalizzazione lingue e menu comandi
- Autodiagnosi e segnalazione guasti a due livelli per utente e service
- Ciclo di autopulizia
- Pompa di lavaggio Soft Start che offre una protezione supplementare per gli oggetti più delicati
- DA: addolcitore incorporato con rigenerazione automatica (consigliato in caso di acqua > 8°f ; max 35°f)
- Disponibile opzione pannello di controllo remoto sostitutivo
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

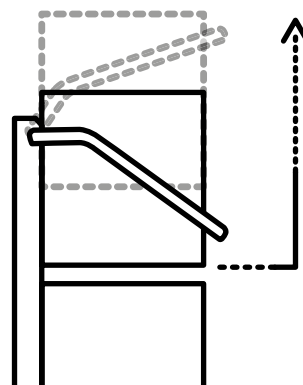
## DISPLAY RETROILLUMINATO AD ALTA TECNOLOGIA

Questa nuova tecnologia intuitiva ad icone colorate, unita al comodo START multicromatico, rende l'utilizzo della macchina semplice ed efficace. Inoltre, l'introduzione della nuova funzione 'cicli personalizzabili', permette all'installatore di modificare facilmente tutti i parametri legati a durata e temperatura di lavaggio, pausa e risciacquo, a seconda delle proprie esigenze. Il display LED fornisce informazioni sullo stato attuale della macchina e sugli eventi in funzione quali: errori, anomalie, temperature, selezione ciclo, progressione del ciclo, mancanza di sale se depurata e tanti altri indicatori a seconda delle opzioni scelte in fase di configurazione.



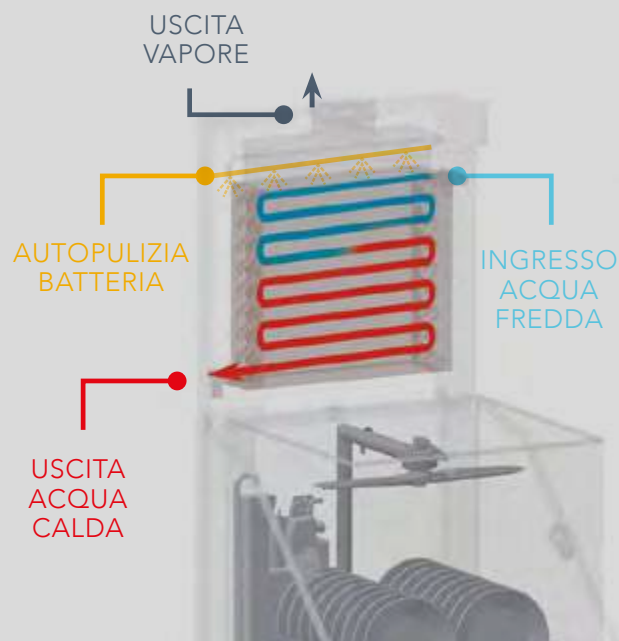
## SISTEMA LIFT A DUE STEP MIGLIORATO: SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DELLA CAPPOTTA A FINE CICLO

Il sistema idraulico è stato sostituito da un motore elettrico. La sua semplicità limita la manutenzione e la formazione di calcare. Quest'ultimo, liberando spazio, permette di aggiungere più opzioni ai modelli LIFT come l'addolcitore automatico integrato.



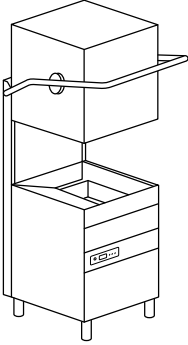


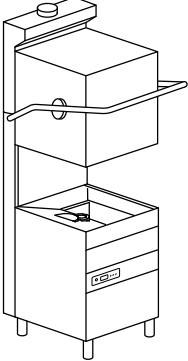


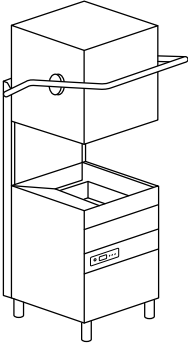


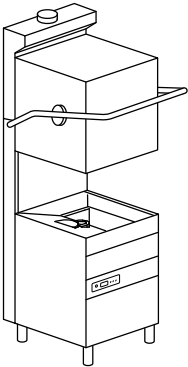


## HR - RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione (8-15 °C). Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



# HT 14 OPTIMA

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA  
SMART AD ACQUA PULITA

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HT 14 OPTIMA</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)</p>	<p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 125 kg</p> <p><b>HT 14 OPTIMA</b></p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 14 OPTIMA DA</b></p>
<b>HT 14 OPTIMA HR</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>HR: Alimentazione acqua fredda</p>	<p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p> <p><b>HT 14 OPTIMA HR</b></p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 14 OPTIMA HR DA</b></p>
<b>HT 14 OPTIMA LIFT</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)</p>	<p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 125 kg</p> <p><b>HT 14 OPTIMA LIFT</b></p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 14 OPTIMA LIFT DA</b></p>
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT</b> ELETTRONICA 6 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>Multivoltaggio</p> <p>standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)</p> <p>HR: Alimentazione acqua fredda</p>	<p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p> <p><b>HT 14 OPTIMA HR LIFT</b></p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p><b>HT 14 OPTIMA HR LIFT DA</b></p>

**X** Con cesto speciale da ordinare

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice		
<b>HT 14 OPTIMA H+ ELETTRONICA 8 PROGRAMMI</b>						
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p><b>A<sub>0</sub>=60</b> HYGIENE +</p>	Multivoltaggio	 ø 410   500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg	<b>HT 14 OPTIMA H+</b>	
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)		 GN 1/1 530x325x25 H	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	<b>HT 14 OPTIMA DA H+</b>
		-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)				
<b>HT 14 OPTIMA HR H+ ELETTRONICA 8 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO</b>						
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p><b>A<sub>0</sub>=60</b> HYGIENE +</p>	Multivoltaggio	 ø 410   500x500	720x735x 2095 H 145 kg	<b>HT 14 OPTIMA HR H+</b>	
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)		 GN 1/1 530x325x25 H	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	<b>HT 14 OPTIMA HR DA H+</b>
		-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)				
		HR: Alimentazione acqua fredda				
<b>HT 14 OPTIMA LIFT H+ ELETTRONICA 8 PROGRAMMI</b>						
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p><b>A<sub>0</sub>=60</b> HYGIENE +</p>	Multivoltaggio	 ø 410   500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg	<b>HT 14 OPTIMA LIFT H+</b>	
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)		 GN 1/1 530x325x25 H	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	<b>HT 14 OPTIMA LIFT DA H+</b>
		-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)				
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT H+ ELETTRONICA 8 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO</b>						
	<p>DOTAZIONE CESTI 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p><b>A<sub>0</sub>=60</b> HYGIENE +</p>	Multivoltaggio	 ø 410   500x500	720x735x 2095 H 145 kg	<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT H+</b>	
		standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)		 GN 1/1 530x325x25 H	230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT DA H+</b>
		-- 230 V 50 Hz (9,9 kW)				
		HR: Alimentazione acqua fredda				

**A<sub>0</sub>=60** Cicli speciali secondo A<sub>0</sub>=60 della scala di termidisinfezione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Tutti i nostri modelli Hygiene+ raggiungono il livello A<sub>0</sub> 60 che definisce la riduzione dei microrganismi patogeni e della carica batterica. Inoltre, il nostro System Plus garantisce un risciacquo perfetto con temperatura e pressione dell'acqua costanti per risultati igienici ottimali

## OPZIONI

Modello					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	Pannello comandi remoto sostitutivo	Connes- sione osmosore	Extra potenza	Pompa scarico	Dos. deter- gente	Dos. brill. peristal- tico
<b>HT 14 OPTIMA</b>	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA DA</b>	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR</b>	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR DA</b>	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA H+</b>	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA DA H+</b>	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR H+</b>	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR DA H+</b>	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA LIFT</b>	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA LIFT DA</b>	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT</b>	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT DA</b>	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA LIFT H+</b>	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA LIFT DA H+</b>	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT H+</b>	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT DA H+</b>	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●

● Di serie

□ Su richiesta

---- Non disponibile

**M** Multivoltaggio

**DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica

**HR** Disponibile in caso di acqua osmotica, avente una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

**H+ (HYGIENE+)** 2 cicli di 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 75 °C durante il lavaggio e 90°C per il risciacquo

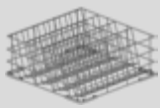
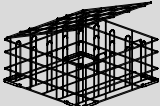

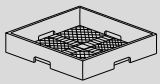
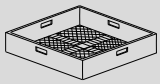
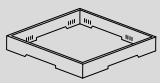
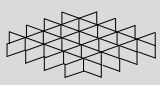
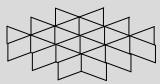
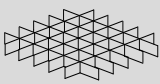
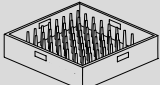
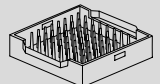

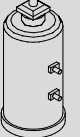
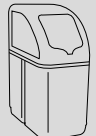
\* XP (extra potenza) non disponibile per questo voltaggio

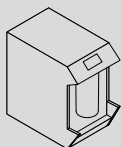
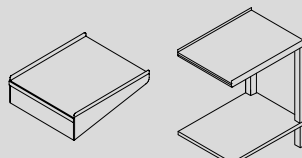
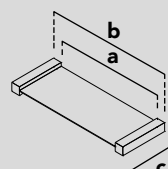
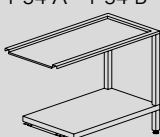
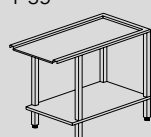
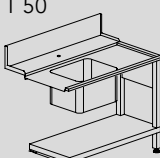
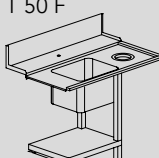

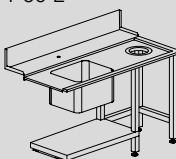

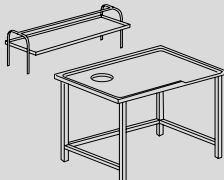
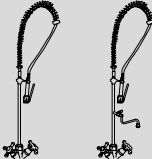
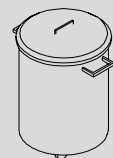
Marchio EAC su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR)

	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT
Modello	Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	Pompa di risciacquo	Doppia carrozzeria	Kit filtri superficie	Sens. mancanza det. e brillant.
<b>HT 14 OPTIMA</b>	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA DA</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR</b>	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR DA</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA H+</b>	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA DA H+</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR H+</b>	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR DA H+</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA LIFT</b>	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA LIFT DA</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT</b>	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT DA</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA LIFT H+</b>	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA LIFT DA H+</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT H+</b>	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
<b>HT 14 OPTIMA HR LIFT DA H+</b>	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€

- SOFT START** Accensione progressiva della pompa di lavaggio
- XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. + 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile.
- BT - WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa
- DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)
- CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni
- LIFT** Sollevamento automatico cappotta in due passaggi a fine ciclo
- Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO BICCHIERI INCLINATO	Ø 100 max	500x500x200 H	<b>C 26</b>
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO VASSOI GASTRONORM	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	OSMOSORE PER TUTTI I MODELLI OPTIMA	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Portata 240 l/h Non compatibile con versione depuratore integrato Dotazione cesti spe- ciale	226x522x452 H 20 Kg	<b>OS 240 +</b>	
	MENSOLA  TAVOLI	Solo in uscita	600x510  650x510x860 H	<b>T 10</b>  <b>T 28</b>	
	MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>	
T 34 A - T 34 B 	T 35 	TAVOLI	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A</b> <b>T 34 B</b> <b>T 35</b>	
T 50 	T 50 F 	T 55 	Vasca 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50</b> <b>T 50 F</b> <b>T 55</b>
T 80 E 	T 80 - T 90 	Vasca 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80</b> <b>T 80 E</b> <b>T 90</b>	
	MENSOLA  TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1515x620x660 H 2315x620x660 H 1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>M 16*</b> <b>M 24*</b> <b>TC 16*</b> <b>TC 24*</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro  DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H 1000 H	<b>D 01</b> <b>D 02</b>	
	PORTARIFIUTI INOX	Modello base Con ruote Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	<b>P 01</b> <b>P 02</b> <b>P 03</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + €

Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere. Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra.

# TWIN STAR

LAVASTOVIGLIE  
STOCK & WASH



TWIN STAR lavora al posto tuo, rende l'ambiente estremamente confortevole grazie alla sua silenziosità e alle ridottissime dispersioni di calore. Meno manipolazioni, meno rotture, meno gesti ripetitivi, facilità di carico e scarico con il massimo di ergonomia. TWIN STAR si occupa di tutto, le stoviglie si possono utilizzare a fine ciclo o possono essere lasciate in macchina come fosse uno scaffale. Può essere collocata in qualsiasi ambiente, necessitando di un terzo di spazio rispetto ad un sistema di lavag-

gio tradizionale. TWIN STAR consuma molta meno acqua dando un notevolissimo impatto nella riduzione di detergente e brillantante. Ha un consumo elettrico minimo e, grazie alla differibilità dei cicli, può funzionare lontano dagli orari di punta garantendo così la riduzione del massimo fabbisogno elettrico necessario ma soprattutto riduce i costi della tua bolletta.



## VERSIONE DOUBLE FACE

### RISPARMIA IL 65% DELLO SPAZIO

Abbiamo inventato un nuovo modo di comunicare. TWIN STAR è disponibile in due versioni: una a carico frontale, l'altra passante - incastrabile in una parete - che permette di creare un collegamento tra i due ambienti garantendo nel contempo l'assenza di contaminazione tra la zona di carico e la cucina e riducendo ulteriormente lo spazio utilizzato.



## CARATTERISTICHE

- Porta con due vetri indipendenti, resistenti alle alte temperature
- Costruzione in doppia parete con isolamento termoacustico
- Dosatori detergente, brillantante, sanitizzante e relativi contenitori facilmente accessibili
- Sistema asciugatura a nebbia fredda
- Condensatore vapori di serie
- Addolcitore incorporato, automatico (no per versione HI TEMP)
- Ruote disponibili per l'installazione
- Vasca in acciaio inox AISI 316, isolata, con quattro pompe di lavaggio indipendenti autopulenti
- Controllo remoto disponibile
- Silenziosa
- Possibilità d'installazione in qualsiasi ambiente
- Consumo d'acqua notevolmente ridotto per un utilizzo di detergente e brillantante nettamente più basso
- Consumo elettrico minimo con funzione "partenza ritardata" per un uso lontano dagli orari di punta e conseguente riduzione nei costi in bolletta
- Installazione semplice e veloce
- Grazie all'innovativo sistema di asciugatura, potrai utilizzare immediatamente le stoviglie a fine ciclo
- Con i costi medi in Europa, l'investimento rientra tra i 9 e i 12 mesi, in base all'utilizzo della macchina
- Dai nostri tests di laboratorio stimiamo un ciclo di vita dai 12 ai 15 anni



1. Apertura delle porte che non interferisce con l'utilizzo di apparecchiature poste a destra e a sinistra della macchina
2. Porta con due vetri indipendenti, resistenti alle alte temperature
3. Costruzione in doppia parete con isolamento termoacustico
4. Dosatori detergente, brillantante, sanitizzante e relativi contenitori facilmente accessibili dal fronte macchina

5. Sistema asciugatura a nebbia fredda
6. Condensatore vapori di serie
7. Addolcitore incorporato, automatico (versione HI TEMP)
8. Vasca in acciaio inox AISI 316, isolata, con 4 pompe di lavaggio indipendenti autopulenti
9. Nuovo sistema di bracci di lavaggio e risciacquo superiori che permettono un miglioramento del lavaggio



## FUNZIONI

Pavoneggiati con la tua TWIN STAR. TWIN STAR cambia colore ad ogni fase e ti mostra in tempo reale l'effettiva temperatura di esercizio. La macchina non soltanto cambia l'acqua ad ogni ciclo, ma addirittura ad ogni fase dello stesso garantendo così la massima igiene. Grazie ai suoi 9 cicli, soddisfa il più totale ventaglio di esigenze - dai bicchieri di cristallo fino alle pentole molto sporche.

## BRACCI DI LAVAGGIO INNOVATIVI

Per un lavaggio a regola d'arte, abbiamo creato un capolavoro. I bracci di TWIN STAR si muovono al posto dei tuoi, coniugando i benefici di un sistema a tunnel con quelli delle macchine a ciclo. Con TWIN STAR puoi settorializzare il lavaggio in base alle quantità da lavare e alle tue esigenze. Grazie all'innovativo sistema di asciugatura, potrai immediatamente riutilizzare le stoviglie a fine ciclo.

## INSTALLAZIONE

Basta un rapido gesto per dare subito spettacolo. Installare TWIN STAR è semplice e veloce: è sufficiente la macchina all'acqua, elettricità e allo scarico e la macchina è pronta al tuo servizio.

Non è necessario alcun sistema di aspirazione vapori né di ventilazione, non servono le griglie di scarico a pavimento né i sistemi di depurazione dell'acqua: TWIN STAR è full optional.

Lavare le stoviglie non è mai stato così glamour. Applicazioni TWIN STAR: enoteche, ristoranti da 50 coperti, trattorie da 75 coperti, scuole, pizzerie, reparti di ospedali, case di riposo, cliniche, caserme di Polizia ed equivalenti.



**-46%**

CONSUMO  
D'ACQUA



**-38%**

POTENZA  
INSTALLATA



**-82%**

CONSUMO DI  
PRODOTTI CHIMICI

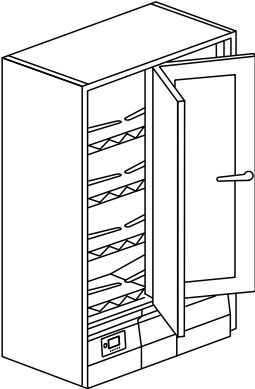






**-90%**

LAVORO DURO  
E FATICOSO

# TWIN STAR

LAVASTOVIGLIE  
STOCK & WASH

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>TWIN STAR</b> ELETTRONICA 9 PROGRAMMI				
<b>PATENTED</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW	 220 H - 320 H*	1315x747x2043 H 390 kg	<b>TWIN STAR</b>
		 Ø 210 - Ø 330*  530x325x25 H*	 1315x747x1988 H 390 kg ( con ruote )	<b>TWIN STAR HI TEMP</b>

\* Solo sul livello superiore

## OPZIONI

		DA	SC	PS	CONTROL		
Modello	380-415 V 3N 50H	220-240 V 3 50 Hz	220-240 V 50 Hz	Depuratore acqua	Condensa vapori	Pompa scarico	Pannello comandi remoto sostitutivo
<b>TWIN STAR</b>	●	□	□	●	●	●	€
<b>TWIN STAR HI TEMP</b>	●	□	□	----	●	●	€
<b>TWIN STAR DOUBLE FACE</b>	●	□	□	●	●	●	€
<b>TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP</b>	●	□	□	----	●	●	€

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile

Marchio EAC su richiesta

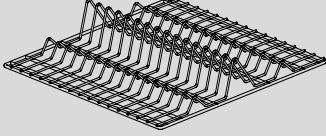


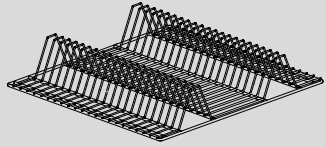

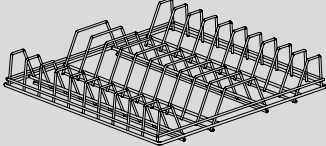


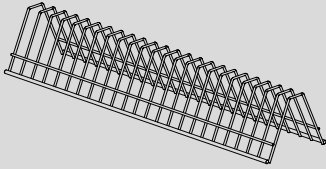

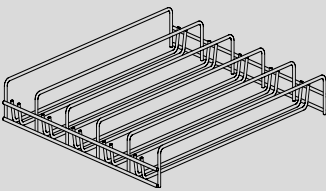

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>TWIN STAR DOUBLE FACE</b>	ELETTRONICA 9 PROGRAMMI			
<b>PATENTED</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW	220 H - 320 H*	1315x810x2043 H 400 kg	<b>TWIN STAR DOUBLE FACE</b>
		Ø 210 - Ø 330*	1315x810x1988 H 400 kg ( con ruote )	<b>TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP</b>
		530x325x25 H*		

	DDE	DB	D-SAN	FLOAT	ID	DR-F	R
Modello	Dosatore detergente	Dosatore brillantante	Dosatore sanitizzante	Sens. mancanza det. e brillant.	Doppia carrozzeria	Asciugatura nebbia fredda	Ruote
<b>TWIN STAR</b>	●	●	●	●	●	●	€
<b>TWIN STAR HI TEMP</b>	●	●	●	●	●	●	€
<b>TWIN STAR DOUBLE FACE</b>	●	●	●	●	●	●	€
<b>TWIN STAR DOUBLE FACE HI TEMP</b>	●	●	●	●	●	●	€

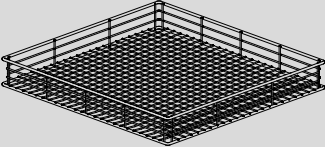

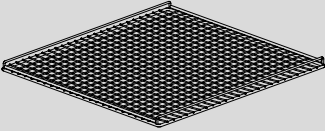

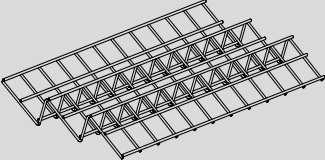

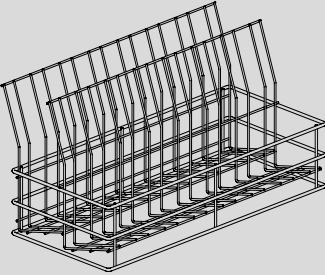

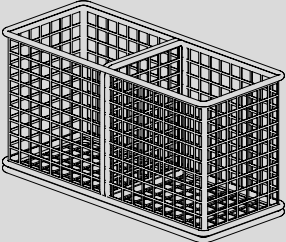

**TWIN STAR** Con addolcitore alimentazione acqua max 35 °C - Durezza acqua < 20 °f

**TWIN STAR HI TEMP** Senza addolcitore alimentazione acqua max 65 °C - Durezza acqua max 5 °f, se superiore è necessario un addolcitore esterno

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO PER PIATTI E VASSOI	30 pcs 15 pcs	 210 <math>\langle\text{Ø}></math> 240 250 <math>\langle\text{Ø}></math> 330* profondità massima 40	<b>590071</b>
		15 pcs	 530x325x25 H*	
	CESTO PER PIATTI LISCI	42 pcs	 250x15  profondità massima 15	<b>590072</b>
	CESTO PER PIATTI UNIVERSALE	20 pcs 10 pcs	 210 <math>\langle\text{Ø}></math> 240 250 <math>\langle\text{Ø}></math> 330* profondità massima 70	<b>590124</b>
		10 pcs	 530x325x25 H*	
	INSERTO PIATTINI In appoggio su 590074 o 590075	23 pcs	  $\text{Ø} < 240$	<b>590078</b>
	INSERTO CIOTOLE E TERRINE In appoggio su 590074	8 pcs  20 pcs	  $\text{Ø} 235$ profondità 100  $\text{Ø} 110$ profondità 50	<b>590128</b>

\* solo sul livello superiore

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO PER TAZZE E BICCHIERI BASSI	25 pcs	 Ø 100	<b>590074</b>	
	CESTO PER TAZZE E BICCHIERI BASSI	25 pcs	 Ø 100	<b>590075</b>	
	INSERTO TAZZINE per 590074 / 590075 In appoggio su 590074	24 pcs	 Ø < 55	<b>590076</b>	
	INSERTO BICCHIERI ALTI In appoggio su 590075	8 pcs	 Ø 100	<b>590077</b>	
	INSERTO POSATE In appoggio su 590074 o 590075	30 pcs		<b>590080</b>	

# RX COMPACT

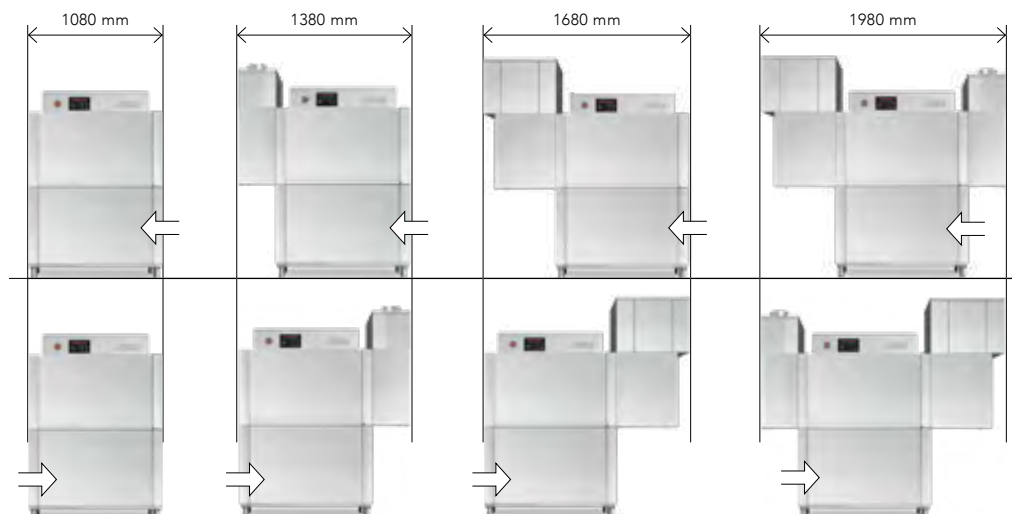
LAVASTOVIGLIE COMPATTE A TRAINO  
CON RISCIAQUO SINGOLO



Le lavastoviglie della serie RX COMPACT sono state concepite per soddisfare le esigenze di produttività tipiche della piccola e media ristorazione,

coniugando piccole dimensioni d'ingombro ad alte prestazioni. Introduciamo oggi la nuova linea con pannello elettromeccanico per un semplice utilizzo.

**PERSONALIZZABILE  
E REVERSIBILE**

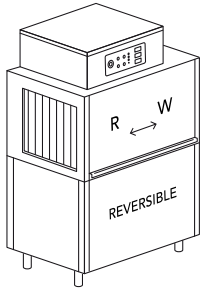



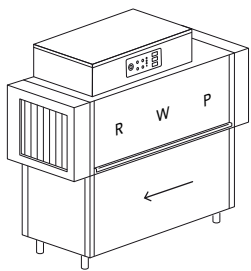





## CARATTERISTICHE

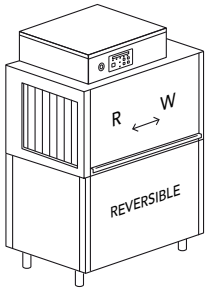




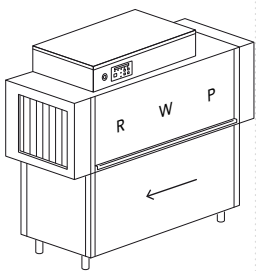




- Vasche in acciaio inox raggiate.
- Pompe di lavaggio verticali, autopulenti e protette da sovraccarichi elettrici.
- Sistema di avanzamento a doppio traino laterale.
- Boiler in acciaio inox AISI 304 resistenti alle aggressioni chimiche, isolati per ridurre le dispersioni termiche.
- Pannello comandi elettronico semplice ed intuitivo o pannello comandi elettromeccanico
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox, smontabili senza l'utilizzo di attrezzi
- Filtri di protezione vasche in acciaio inox, facilmente estraibili senza smontare i bracci di lavaggio
- Porta in doppia parete isolata, controbilanciata e dotata di sistema sicurezza anticaduta.
- Variatore di velocità DRIVE a 3 velocità sulle versioni elettromeccaniche ed a 5 velocità nelle versioni elettroniche
- Autotimer che disattiva il motore di trascinamento ed eventuali optional elettrici (versione elettronica)
- Economizzatori di lavaggio e di risciacquo che si attivano solo in presenza di cesti nella zona dedicata
- Riduttore di pressione permette di ottimizzare la pressione di rete garantendo un risciacquo ottimale
- Valvola di non ritorno che evita il riflusso dell'acqua
- Asciugatura (4,5 kW) in linea o su curva meccanizzata 90° (opzione)
- Sistema sanitizzazione che include il dosatore prodotti sanitizzanti (opzione disponibile nella versione elettronica)
- Recuperatore termico in caso di alimentazione boiler ad acqua fredda (8-15 °C) (opzione)

# RX COMPACT

LAVASTOVIGLIE COMPATTE A TRAINO  
CON RISCIAQUO SINGOLO

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>RX 101</b> 3 VELOCITÀ 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW	 Ø 450  500x500 66* - 100 cesti / h	1080 x 715 1690/1900 H 210 kg  530x325x25 H	<b>RX 101</b>
<b>RX 164</b> 3 VELOCITÀ 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW	 Ø 450  500x500 86* - 150 cesti / h	1880 x 715 1690/1900 H 270 kg  530x325x25 H	<b>RX 164</b>

- P** Prelavaggio
- W** Lavaggio
- R** Risciacquo singolo
- \*** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 ( tempo di contatto )

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>RX 101 E</b> ELETTRONICA 5 VELOCITÀ 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW	 Ø 450  500x500 66* - 100 cesti / h	1080 x 715 1565/1900 H 210 kg  530x325x25 H <b>RX 101 E</b>
<b>RX 164 E</b> ELETTRONICA 5 VELOCITÀ 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW	 Ø 450  500x500 86* - 150 cesti / h	1880 x 715 1565/1900 H 270 kg  530x325x25 H <b>RX 164 E</b>

## OPZIONI

Modello	220-240V 350 Hz	380-415V 3N 50 Hz	60 Hz	XP Extra potenza	PRE DOS DIHR predis. dosatori	DDE-GROUP Kit dosatori	DOS/S Dosatore con sonda	Econom. risciacquo	Ridutt. pressione	Alta velocità	Var. velocità	DRIVE Autotimer	AUTOTIMER Tastiera a membrana
<b>RX 101</b>	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	----	----
<b>RX 164</b>	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	----	----
<b>RX 101 E*</b>	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	€	●	●	●
<b>RX 164 E*</b>	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	●	●

● Di serie

---- Non disponibile

**E** Pannello elettronico

\* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

**DRA924** Disponibili solo in assenza di LC77/2 - LC77/3 in entrata

**LC77/2 - LC77/3** Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante

**DOS/S** Solo per dosatore detergente

**ALTA VELOCITÀ** Extra potenza inclusa. Alimentazione ad acqua calda 55°C

**AUTOTIMER** Attivo solo se abbinato con DR24, DRA924, SC5,HR5

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

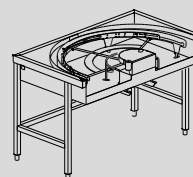
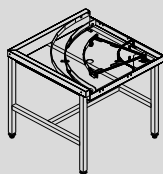
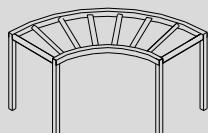
Sugeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

### CURVE DISPONIBILI:



#### LC97

1300x1300x860 H

Curva a rulli 90° con vasca

#### LC77/2

850x850x885 H

Curva meccanizzata 90°  
(oraria-antioraria)

#### LC77/3

850x1500x885 H

Curva meccanizzata 180°  
(oraria-antioraria)

	BT	DVGW	DWI/T	DWI	PI	PAP	SAN	PAP-SAN	DIV	SC5	HR5	DR24	DRA924	LC73
Modello	Break tank	DVGW	Isolam. vasca	Isolam. termoacustico	Pompe inox	Pompa aumento pressione	Sistema sanitizz.	Pompa aumento press. sanitiz.	Prezzo per ogni divisione	Cond. vapore	Rec. termico	Asciugatura	Asc. curva 90°	Paraspruzzi
<b>RX 101</b>	----	----	€	€	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€
<b>RX 164</b>	----	----	€	€	€	€	----	----	€	€	€	€	€	●
<b>RX 101 E</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 164 E</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●

**BT** Pompa aumento pressione inclusa

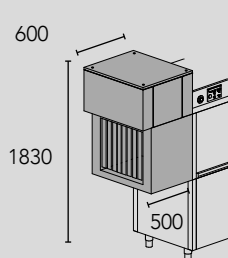
**DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**DWI - DWI/T** Consigliato con HR5

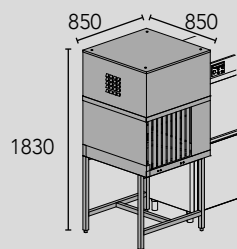
**PI** Disponibili solo con frequenza 50 Hz

**SAN** Dosatore prodotto sanitizzante incluso

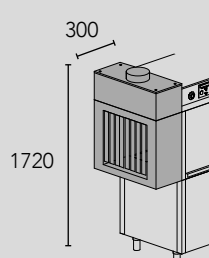
**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. Con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico.



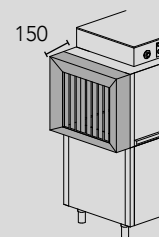
**DR24**  
4,5 kW  
Asciugatura



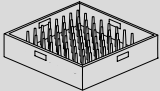
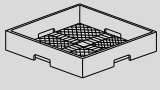
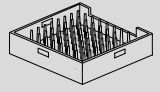
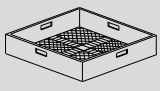

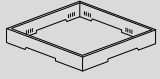
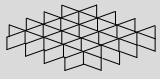
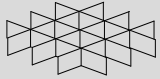
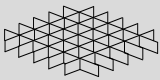
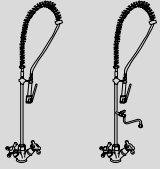
**DRA924**  
4,5 kW  
Asciugatura su curva meccanizzata 90° da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR



**SC5**  
Condensa vapori  
**HR5**  
Rec. termico compatto



**LC73**  
Paraspruzzi

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO VASSOI	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	CESTO POSATE		490x180x140 H	<b>C 47</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16 * ▫</b> <b>M 24 * ▫</b>
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16 * ▫</b> <b>TC 24 * ▫</b>
	TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO Con sistema avanzamento cesti meccanizzato	1 foro sbarazzo	1800x1240x1525 H	<b>RTC 18 * ▫</b>
		2 foro sbarazzo	2400x1240x1525 H	<b>RTC 24 * ▫</b>
	T 35 T 55 T 80 - T 90 Vasca 500x400x270 H Vasca 500x400x270 H	Anello gomma incluso Anello gomma incluso	1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 35 ▫</b> <b>T 55 ▫</b> <b>T 80 ▫</b> <b>T 90 ▫</b>
	Rulliera con vasca, versione destra o sinistra Vasca 500x400x270 H		1600x730x860 H	<b>T 195 ▫</b>
	RULLIERA LINEARE CON VASCA	Opzione micro fine corsa	1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	<b>LC 96/A * ▫</b> <b>LC 96/B * ▫</b> <b>LC 96/C * ▫</b> <b>LC 95</b>
	LC 96/1 - LC 96/1A LC 96/2 - LC 96/2A RULLIERA LINEARE CON VASCA completa di micro finecorsa	Non accoppiabile No su curve 180° Da collegare soltanto ad LC 77/3 e con asciugature su curva 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	<b>LC 96/1 ▫</b> <b>LC 96/1A ▫</b> <b>LC 96/2 ▫</b> <b>LC 96/2A ▫</b>
	Curva a rulli 90° con vasca (in uscita con rulliera) TAVOLO DI ENTRATA AD ANGOLO completo di sistema trascinamento cesti	Opzione aggancio su tavoli prelavaggio	1300x1300x860 H 700x610x820 H	<b>LC 97 *</b> <b>LC 98</b>
	CURVA MECCANIZZATA 90° (oraria-antioraria) no in entrata con LC	Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout.	850x850x885 H	<b>LC 77/2 *</b>
	CURVA MECCANIZZATA 180°(oraria-antioraria)	Da utilizzare soltanto con cesti originali	850x1500x885 H	<b>LC 77/3 *</b>

\* Gabbia in legno +2% minimo + € / ▫ Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra Consigliamo vivamente la presenza di una rulliera con micro finecorsa in uscita delle nostre lavastoviglie a traino per un corretto funzionamento



La tecnologia DIHR presenta la sua linea delle lavastoviglie a cesto trainato con doppio risciacquo: una varietà di modelli combinabili con molteplici accessori per offrire soluzioni sempre più personalizzate e rispondenti alle diverse esigenze del cliente. Grazie all'efficiente sistema di prerisciacquo e risciacquo, abbiamo ottenuto una radicale riduzione del consumo di acqua, fino ad utilizzare solo circa un litro

d'acqua per cesto. Il prerisciacquo consente di risparmiare acqua, brillantante ed elettricità perché l'acqua utilizzata per il risciacquo viene raccolta e inviata ai bracci di prerisciacquo. Questo risultato, oltre a rispettare l'ambiente, consente un notevole risparmio di prodotti chimici e riduce il fabbisogno energetico.



## PANNELLO

Pannello elettronico IPX5 della gamma RX EVO, con tastiera a membrana IPX5, permette sia all'utente che al tecnico di ottenere informazioni complete e precise sul funzionamento della macchina. Il display con testo scorrevole indica lo stato attuale e fornisce i principali dati della macchina in utenza come le temperature del boiler e della vasca, le anomalie e le varie impostazioni programmabili. La semplicità nell'utilizzo del pannello, unita alla chiarezza delle informazioni fornite all'utente, rendono il display DIHR un mezzo efficace per un controllo totale ed efficace della nostra macchina.



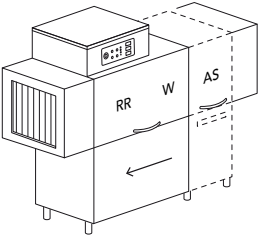





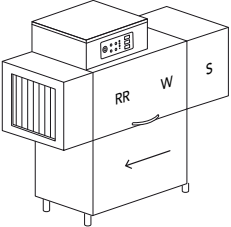





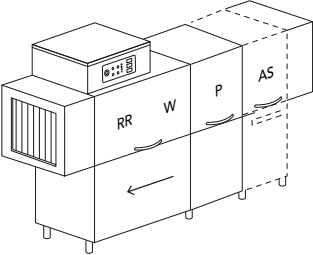





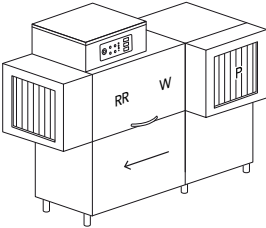





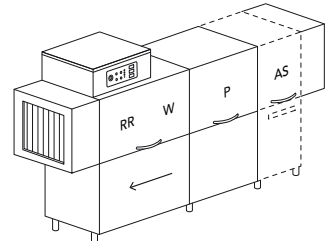





## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Pannello elettronico IPX5 sulle versioni elettroniche o pannello di controllo elettromeccanico nelle versioni elettromeccaniche
- Porte in doppia parete isolate controbilanciate e provviste di sistema di sicurezza anticaduta
- Maniglie ergonomiche
- Sistema THERMO BARRIER per un maggior benessere di utilizzo
- Vasche raggiate ACID PROOF in acciaio inox AISI 316
- Filtri CLEAN+ di facile rimozione
- Pompe di lavaggio verticali, autopulenti e protette da sovraccarichi elettrici
- Bracci di lavaggio ALL-IN-1
- Sistema CPF
- Variatore di velocità DRIVE a 3 velocità sulle versioni elettromeccaniche ed a 5 velocità nelle versioni elettroniche
- Economizzatori di utilizzo zona
- Boiler ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 isolati per ridurre le dispersioni termiche
- Autotimer che disattiva il motore di trascinamento ed eventuali opzioni elettriche dopo un periodo preimpostato di inattività
- Doppio risciacquo RR a maggior efficienza e consumi contenuti

### OPZIONI

- Asciugature in linea e su curva a 90°/180° da 4,5 kW e 9 kW (anche in doppia parete se lineari)
- Condensa vapori (SC10)
- Due recuperatori termici disponibili a seconda del modello richiesto (compatto - con pompa di calore integrata)
- Dosatore detergente con sonda o centralina dosatori
- Pompa di aumento pressione
- Sistema di sicurezza idrica Break Tank
- Extra potenza in boiler
- Isolamento termico ed acustico
- Pompe in inox
- Scarico centralizzato 1-DRAIN
- Spedizione in due o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina anche con pompa aumento pressione dedicata

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>RX 104</b> 3 VELOCITÀ 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW  500x500 80* - 112 cesti / h	 Ø 450  500x500  530x325x25H	1900x805 1830/2120 H 245 kg <b>RX 104</b> <b>RX 104 AS</b>
<b>RX 144</b> 3 VELOCITÀ 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW  500x500 93* - 144 cesti / h	 Ø 450  500x500  530x325x25H	2100x805 1830/2120 H 270 kg <b>RX 144</b>
<b>RX 184</b> 3 VELOCITÀ 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW  500x500 115* - 192 cesti / h	 Ø 450  500x500  530x325x25H	2500x805 1830/2120 H 355 kg <b>RX 184</b> <b>RX 184 AS</b>
<b>RX 184 LC</b> 3 VELOCITÀ - PRELAVAGGIO AD ANGOLO 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43/B 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW  500x500 115 - 192 cesti / h	 Ø 450  500x500  530x325x25H	2225x985 1830/2120 H 355 kg <b>RX 184 LC</b>
<b>RX 244</b> 3 VELOCITÀ 	DOTAZIONE CESTI 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW  500x500 132* - 240 cesti / h	 Ø 450  500x500  530x325x25H	2800x805 1830/2120 H 395 kg <b>RX 244</b> <b>RX 244 AS</b>

**P** Prelavaggio  
**W** Lavaggio  
**RR** Prerisciacquo + risciacquo

**LC** Prelavaggio ad angolo  
**AS** Doccione automatico con filtro a cassetto +450 mm  
**S** Ammollo

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>RX 104 E 5 VELOCITÀ</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C40</li> <li>1 X C43</li> <li>1 X C44</li> <li>1 X C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>80* - 112 cesti / h</p>	<p>1900x805 1830/2120 H 245 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 104 E</b></p> <p><b>RX 104 E AS</b></p>
<b>RX 144 E 5 VELOCITÀ</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C40</li> <li>1 X C43</li> <li>1 X C44</li> <li>1 X C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>93* - 144 cesti / h</p>	<p>2100x805 1830/2120 H 270 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 144 E</b></p>
<b>RX 184 E 5 VELOCITÀ</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C40</li> <li>1 X C43</li> <li>1 X C44</li> <li>1 X C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>115* - 192 cesti / h</p>	<p>2500x805 1830/2120 H 355 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 184 E</b></p> <p><b>RX 184 E AS</b></p>
<b>RX 184 E LC 5 VELOCITÀ - PRELAVAGGIO AD ANGOLO</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C40</li> <li>1 X C43/B</li> <li>1 X C44</li> <li>1 X C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>115 - 192 cesti / h</p>	<p>2225x985 1830/2120 H 355 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 184 E LC</b></p>
<b>RX 244 E 5 VELOCITÀ</b>				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C40</li> <li>1 X C43</li> <li>1 X C44</li> <li>1 X C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>132* - 240 cesti / h</p>	<p>2800x805 1830/2120 H 395 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 244 E</b></p> <p><b>RX 244 E AS</b></p>

\* Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

## OPZIONI

Modello	220-240 V3 50Hz		380-415 V 3N 50 Hz		PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	SC10	HR10	HR20	HRP40
	60Hz	DIHR predis. dosatori	Kit dosatori	Dosatore con sonda									
<b>RX 104</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	----	----	
<b>RX 104 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	----	----	
<b>RX 104 E*</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	----	€	
<b>RX 104 E AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	----	€	
<b>RX 144</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	----	----	
<b>RX 144 E</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	----	€	
<b>RX 184</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	----	
<b>RX 184 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	----	
<b>RX 184 E</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	
<b>RX 184 E AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	€	€	€	€	
<b>RX 184 LC</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	----	€	
<b>RX 184 E LC</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	----	€+	
<b>RX 244</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	----	
<b>RX 244 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	----	
<b>RX 244 E*</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	
<b>RX 244 E AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	€	€	€	€	

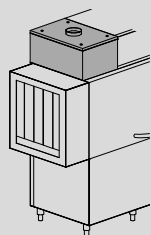
● Di serie

---- Non disponibile

E Pannello elettronico programmabile

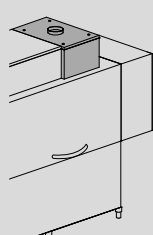
HRP40 Disponibili solo con frequenza 400 V 3N 50 Hz

HR10 - HR20 - HRP40 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore. extra potenza inclusa



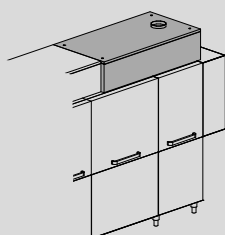
**SC10**

Condensa vapori



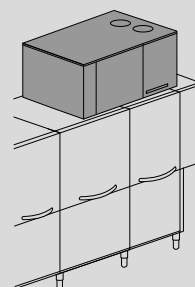
**HR10**

Rec. termico compatto



**HR20**

Rec. termico



**HRP40**

Recuperatore termico con pompa di calore

	DWI	PAP	DRIVE	AUTOTIMER	BT	DVGW	DWI / T	XP	DIV	PI	1-DRAIN
Modello	Isolam. termoacustico	P.Aum. pressione	Var. velocità	Autotimer	Break tank	DVGW	Isolam. vasca	Extra potenza	Prezzo per ogni divisione	Pompe inox	Scarico centralizzato
<b>RX 104</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 104 AS</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 104 E*</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 104 E AS</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 144</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 144 E</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 184</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 184 AS</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 184 E</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 184 E AS</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 184 LC</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 184 E LC</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 244</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 244 AS</b>	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€	€
<b>RX 244 E*</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 244 E AS</b>	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€	€

**+** Nei modelli con LC non è disponibile se la macchina è addossata al muro

**\*** Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante

**DOS/S** Solo per dosatore detergente

**SAN** Dosatore prodotto sanitizzante incluso

**DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta. Consigliato con HR10 – HR20 – HRP40

**DRIVE** Verificare fattibilità tensione

**BT** Pompa aumento pressione inclusa

**DIV** Per i modelli RX 104, RX 104 E, RX 144, RX 144 E, separazione possibile solo su paraspruzzi

**PI** Disponibili solo con frequenza 50 Hz. Non disponibile per modulo AS

**DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

Morsetti tagliapicchi su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

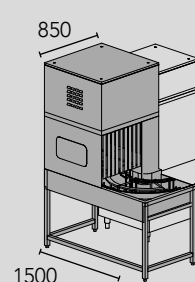
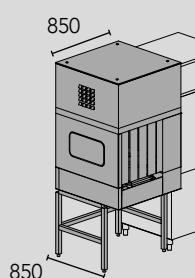
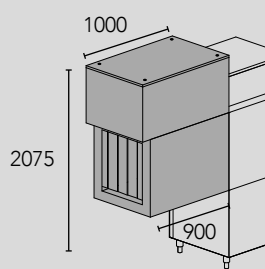
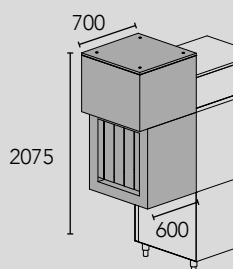
## OPZIONI

	DR64	DR69	DR94	DR99
Modello	Asciugatura + 400 mm / 4,5 kW	Asciugatura + 400 mm / 9 kW	Asciugatura + 700 mm / 4,5 kW	Asciugatura + 700 mm / 9 kW
<b>RX 104</b>	€	€	€	€
<b>RX 104 AS</b>	€	€	€	€
<b>RX 104 E*</b>	€	€	€	€
<b>RX 104 E AS</b>	€	€	€	€
<b>RX 144</b>	€	€	€	€
<b>RX 144 E</b>	€	€	€	€
<b>RX 184</b>	€	€	€	€
<b>RX 184 AS</b>	€	€	€	€
<b>RX 184 E</b>	€	€	€	€
<b>RX 184 E AS</b>	€	€	€	€
<b>RX 184 LC</b>	€	€	€	€
<b>RX 184 E LC</b>	€	€	€	€
<b>RX 244</b>	€	€	€	€
<b>RX 244 AS</b>	€	€	€	€
<b>RX 244 E*</b>	€	€	€	€
<b>RX 244 E AS</b>	€	€	€	€

**ID** Consigliata su DR69 - DR99. Non disponibile nell'asciugatura su curva

**\*** Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta

**DR64 - DR94 - DRA94MC - DRA184MC** Abbinato ai modelli RX 184 - RX 244 verificare fattibilità con il produttore



**DR64** 4,5 kW Elettrico

**DR94** 4,5 kW Elettrico

**DRA94MC** 4,5 kW Elettrico

**DRA184MC** 4,5 kW Elettrico

**DR69** 9 kW Elettrico

**DR99** 9 kW Elettrico

**DRA99MC** 9 kW Elettrico

**DRA189MC** 9 kW Elettrico

Asciugatura

Asciugatura

Asciugatura su curva meccanizzata 90° da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR

Asciugatura su curva meccanizzata 180° da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR

	DRA94MC	DRA99MC	DRA184MC	DRA189MC	ID
Modello	Asc. curva 90° meccanizzata 4,5 kW	Asc. curva 90° meccanizzata 9 kW	Asc. curva 180° meccanizzata 4,5 kW	Asc. curva 180° meccanizzata 9 kW	Doppia parete per asciugatura
<b>RX 104</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 104 AS</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 104 E*</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 104 E AS</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 144</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 144 E</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 184</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 184 AS</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 184 E</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 184 E AS</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 184 LC</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 184 E LC</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 244</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 244 AS</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 244 E*</b>	€	€	€	€	€
<b>RX 244 E AS</b>	€	€	€	€	€

**LC77/2 - LC77/3**

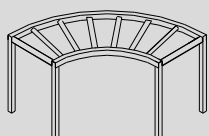
Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout

**DRA184MC - DRA189MC**

Divisione obbligatoria

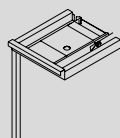
**DRA94MC - DRA99MC - DRA184MC - DRA189MC**

Disponibili solo in assenza di LC77/2 - LC77/3 in entrata

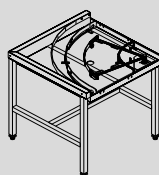
**CURVE DISPONIBILI:**

**LC97**

1300x1300x860 H

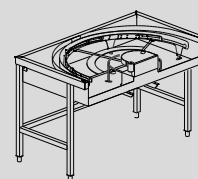
Curva a rulli 90° con vasca


**LC98**

700x610x820 H

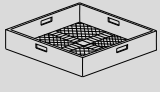
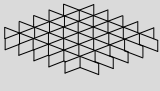
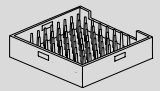
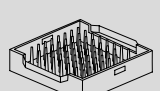
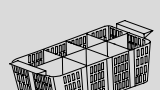
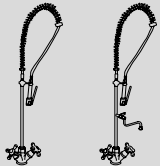
 Tavolo di entrata ad angolo  
completo di sistema trascinamento cesti

**LC77/2**

850x850x885 H

 Curva meccanizzata 90°  
( oraria-antioraria )  
da utilizzare soltanto con cesti originali  
DIHR

**LC77/3**

850x1500x885 H

 Curva meccanizzata 180°  
( oraria-antioraria )  
da utilizzare soltanto con cesti  
originali DIHR

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	CESTO VASSOI	8 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43</b>
	CESTO VASSOI GASTRONORM GN 1/1	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>
	CESTO POSATE		490x180x140 H	<b>C 47</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	MENSOLA		1515x620x660 H	<b>M 16 * ▫</b>	
			2315x620x660 H	<b>M 24 * ▫</b>	
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H	<b>TC 16 * ▫</b>	
			2400x1000x850 H	<b>TC 24 * ▫</b>	
	TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO Con sistema avanzamento cesti meccanizzato	1 foro sbarazzo	1800x1240x1525 H	<b>RTC 18 * ▫</b>	
		2 foro sbarazzo	2400x1240x1525 H	<b>RTC 24 * ▫</b>	
<p>T 35      T 55      T 80 - T 90</p> <p>Vasca 500x400x270 H      Vasca 500x400x270 H</p>		Anello gomma incluso	1200x590x860 H	<b>T 35 ▫</b>	
			1200x730x860 H	<b>T 55 ▫</b>	
	Rulliera con vasca, versione destra o sinistra		1600x730x860 H	<b>T 195 ▫</b>	
			Vasca 500x400x270 H		
	RULLIERA LINEARE CON VASCA	Opzione micro fine corsa	1100x650x860 H	<b>LC 96/A * ▫</b>	
			1600x650x860 H	<b>LC 96/B * ▫</b>	
<p>LC 96/1 - LC 96/1A    LC 96/2 - LC 96/2A</p>	RULLIERA LINEARE CON VASCA completa di micro finecorsa	Non accoppiabile No su curve 180°  Da collegare soltanto ad LC 77/3 e con asciugature su curva 180°	1100x650x860 H	<b>LC 96/1 ▫</b>	
			1600x650x860 H	<b>LC 96/1A ▫</b>	
	Curva a rulli 90° con vasca (in uscita con rulliera)	Opzione aggancio su tavoli prelavaggio	1300x1300x860 H	<b>LC 97 *</b>	
	TAVOLO DI ENTRATA AD ANGOLO completo di sistema trascinamento cesti		700x610x820 H	<b>LC 98</b>	
	CURVA MECCANIZZATA 90° ( oraria-antioraria ) no in entrata con LC	Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout. Da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR	850x850x885 H	<b>LC 77/2 *</b>	
	CURVA MECCANIZZATA 180°( oraria-antioraria )		850x1500x885 H	<b>LC 77/3 *</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + € / ▫ Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra. Consigliamo vivamente la presenza di una rulliera con micro finecorsa in uscita delle nostre lavastoviglie a traino per un corretto funzionamento



Le lavastoviglie a traino DIHR sono la soluzione ideale per i carichi di lavoro più esigenti come ristoranti, mense, scuole, ospedali, hotel, grandi navi, servizi di catering ed aeroporti. Modelli con doppio risciacquo rinforzato su modulo indipendente. La zona lavaggio e quella risciacquo sono completamente separate così che non c'è interferenza tra detergente e brillantante e l'efficacia di quest'ultimo è aumentata riducendo inoltre i consumi. La mag-

giore distanza tra i bracci di prerisciacquo evita la contaminazione anche nella zona risciacquo. Grazie al rinnovato sistema di doppio risciacquo abbiamo ottenuto una radicale riduzione dei consumi d'acqua portandoci ben al di sotto dei migliori standard di mercato. Questo risultato, che dimostra l'animo green della linea RX PRO, consente di risparmiare significativamente sul costo dei prodotti chimici e riduce il fabbisogno energetico.



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Sistema di avanzamento SMART DRIVE con 5 velocità
- Quadro elettrico IPX5
- Display TFT a colori da 5.7" e tastiera a membrana
- Tasti rapidi per i comandi da operatore con menu in lingua
- Monitoraggio continuo dei parametri di lavoro con interfaccia HACCP integrata
- Storico allarmi ed eventi
- Economizzatore detergente ECO-DET
- Doppio risciacquo rinforzato 2R+ ad alta efficienza e consumi contenuti
- Scarico centralizzato 1-DRAIN
- Predisposizione per i nostri dosatori DIHR
- Controllo dei consumi idrici, elettrici e delle ore di funzionamento
- Promemoria manutenzione programmata
- Modalità di funzionamento asciugatura: tutto spento, solo ventilatore o potenza massima con ventilatore (4,5 kW or 9 kW, massima potenza a seconda del modello)
- Vasche e boiler in acciaio inox AISI 316

### OPZIONI

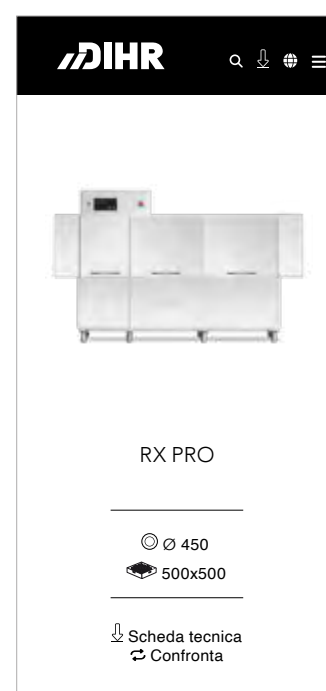
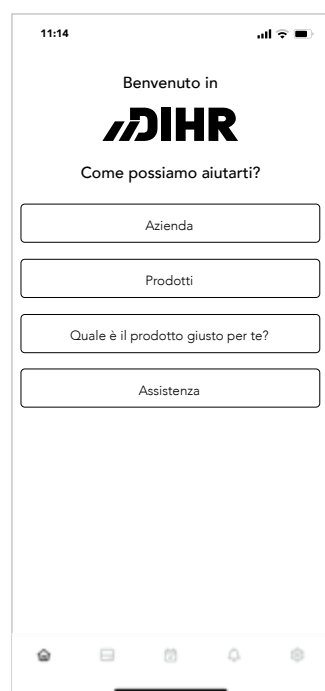
- Asciugature in linea e su curva 90°/180° da 4,5 kW e 9 kW (anche in doppia parete se lineari) e disponibile versione a vapore
- Condensa vapori (SC10) o 3 recuperatori termici disponibili a seconda del modello richiesto (XP inclusa)
- Dosatore detergente con sonda o centralina dosatori
- Pompa di aumento pressione
- Sistema di sicurezza idrica Break Tank
- Extra potenza in boiler
- Isolamento termico ed acustico
- Isolamento vasche
- Pompe inox
- Sanitizzazione macchina anche con pompa aumento pressione dedicata
- Spedizione in 2 o più parti per facilitare la movimentazione
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.

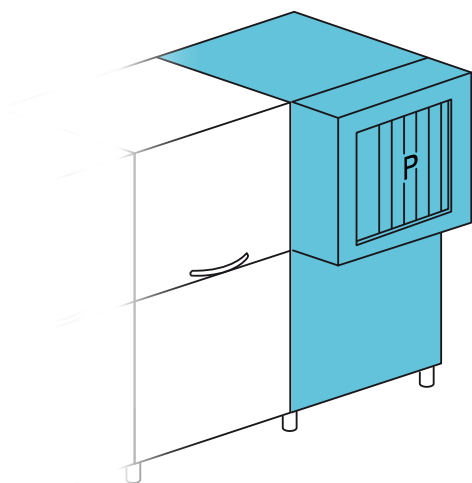
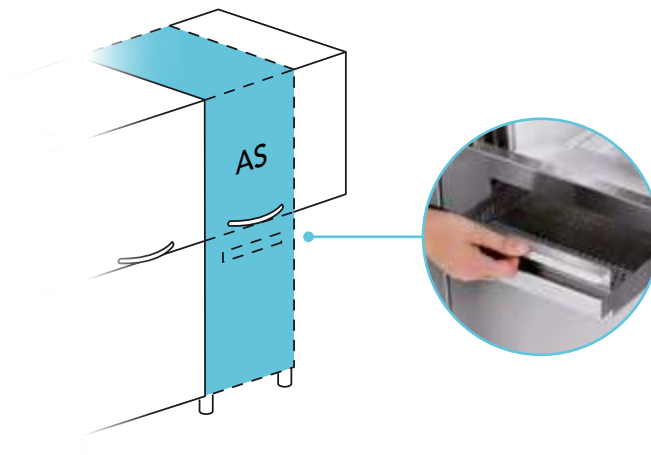


Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

## OPZIONE AS

### MODULO DI DOCCIONE AUTOMATICO CON FILTRO A CASSETTO

Con AS ed EASY+, grazie ad un sistema combinato di doccia automatica e filtrazione specifica, il risparmio è garantito. Basterà un primo sbarazzo a mano in entrata e, successivamente, il trattamento delle stoviglie nel modulo per beneficiare di un'ulteriore azione pretrattante. (Non disponibile con opzione LC)



## OPZIONE LC

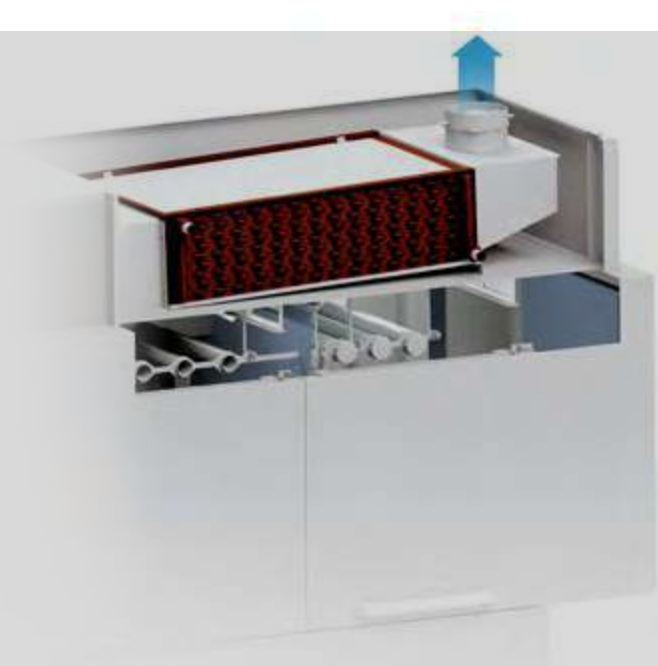
### PRELAVAGGIO AD ANGOLO 90°

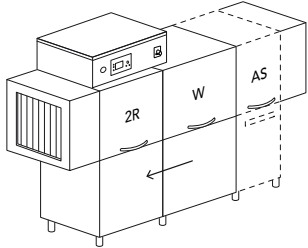
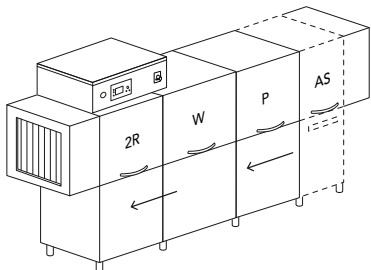
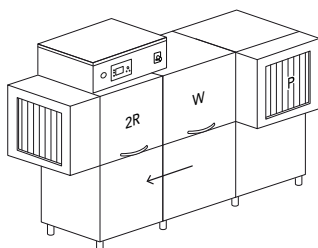
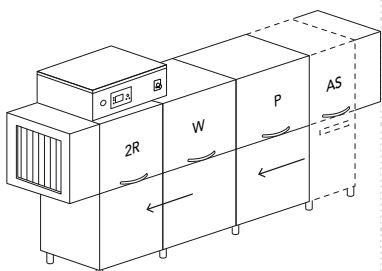
La configurazione del prelavaggio a 90° garantirà la soluzione adatta con il minimo ingombro. Dimensioni ridotte, stessa produttività. (Disponibile su modelli selezionati. Non disponibile con opzione AS)

## RECUPERATORE TERMICO

Il recuperatore termico consente l'alimentazione della macchina ad acqua fredda\* garantendo contemporaneamente un notevole risparmio di energia. Il vapore prodotto all'interno della macchina (che altrimenti andrebbe disperso nell'ambiente di lavoro), viene aspirato in modo mirato e poi fatto passare attraverso uno scambiatore di calore (aria - acqua). Questo passaggio permette il trasferimento dell'energia dispersa del vapore, all'acqua di alimentazione, portando la temperatura della stessa a circa 45 °C, con conseguente riduzione di consumo di energia.

\*temperatura acqua in entrata compresa fra 8 °C e 15 °C



Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice	
<b>RX 246 5 VELOCITÀ</b>					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 20,68 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p>	<p>2100x805 1830/2120 H 305 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p>	<p><b>RX 246</b></p> <p><b>RX 246 AS</b></p> <p><b>RX 246 V</b></p> <p><b>RX 246 AS V</b></p>
	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 2,68 kW 30 kg/h</p>	<p>100* - 250 cesti / h</p>	<p>530x325x25H</p>		
<b>RX 296 5 VELOCITÀ</b>					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p>	<p>2700x805 1830/2120 H 400 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p>	<p><b>RX 296</b></p> <p><b>RX 296 AS</b></p> <p><b>RX 296 V</b></p> <p><b>RX 296 AS V</b></p>
	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h</p>	<p>135* - 300 cesti / h</p>	<p>530x325x25H</p>		
<b>RX 296 LC 5 VELOCITÀ - PRELAVAGGIO AD ANGOLO</b>					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C43/B 1 X C44 1 X C47</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p>	<p>2425x985 1830/2120 H 400 kg</p> <p>GN 1/1</p>	<p><b>RX 296 LC</b></p> <p><b>RX 296 LC V</b></p>
	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h</p>	<p>135 - 300 cesti / h</p>	<p>530x325x25H</p>		
<b>RX 326 5 VELOCITÀ</b>					
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <p>1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 25,86 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p>	<p>3000x805 1830/2120 H 435 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p>	<p><b>RX 326</b></p> <p><b>RX 326 AS</b></p> <p><b>RX 326 V</b></p> <p><b>RX 326 AS V</b></p>
	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 4,86 kW 30 kg/h</p>	<p>150* - 330 cesti / h</p>	<p>530x325x25H</p>		

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice	
<b>RX 356 5 VELOCITÀ</b>					
	DOTAZIONE CESTI 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	<b>RX 356</b>
		400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	 500x500 190* - 360 cesti / h	AS + 450 mm  530x325x25H	<b>RX 356 AS</b>  <b>RX 356 V</b>  <b>RX 356 AS V</b>
<b>RX 356 LC 5 VELOCITÀ - PRELAVAGGIO AD ANGOLO</b>					
	DOTAZIONE CESTI 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	<b>RX 356 LC</b>
		400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	 500x500 190* - 360 cesti / h	 530x325x25H	<b>RX 356 LC V</b>
<b>RX 396 5 VELOCITÀ</b>					
	DOTAZIONE CESTI 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	<b>RX 396</b>
		400 V 3N ~ 50 Hz 7,04 kW 55 kg/h	 500x500 210* - 400 cesti / h	AS + 450 mm  530x325x25H	<b>RX 396 AS</b>  <b>RX 396 V</b>  <b>RX 396 AS V</b>

- V** Alimentazione a vapore
- P** Prelavaggio
- W** Lavaggio
- 2R** Doppio risciacquo rinforzato (prerisciacquo + risciacquo su modulo)
- LC** Prelavaggio ad angolo
- AS** Doccione automatico con filtro a cassetto +450 mm
- \*** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello	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
	€	●	+	3%		DIHR predis. dosatori	predis. dosatori UNIVERSALE	Kit dosatori	Dosatore con sonda	Sistema sanitizz.	Pompa aumento press. sanitiz.	Isolam. vasca	Isolam. termoacustico
<b>RX 246</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 246 AS</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 246 V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 246 AS V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 296</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 296 AS</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 296 V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 296 AS V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 296 LC</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 296 LC V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 326</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 326 AS</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 326 V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>RX 326 AS V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 356</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 356 AS</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 356 V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 356 AS V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 356 LC</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 356 LC V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 396</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 396 AS</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 396 V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€
<b>RX 396 AS V</b>	€	●	+	3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€

● Di serie

--- Non disponibile

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante

**DOS/S** Solo per dosatore detergente

**SAN** Dosatore prodotto sanitizzante incluso

**DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta. Consigliato con HR10 – HR20 – HRP40

**DWI - DWI/T** Consigliato con HR10 – HR20 – HRP40

**DIV** Obbligatorio per macchine > 4,5 m

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico

	PAP	BT	DVGW	XP	DIV	CONN.	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	ECO-DET	DRIVE
Modello	Pompa aum. pressio- ne	Break tank	DVGW	Extra potenza	Prezzo per ogni divisione	Connectivity (HACCP)	Pompe inox	Scarico automa- tizzato	Scarico centraliz- zato	Autotimer	Economiz- zatore detergente	Var. velocità 5 velocità
<b>RX 246</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 246 AS</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 246 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 246 AS V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 296</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 296 AS</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 296 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 296 AS V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 296 LC</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 296 LC V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 326</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 326 AS</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 326 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 326 AS V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 356</b>	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 356 AS</b>	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 356 V</b>	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 356 AS V</b>	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 356 LC</b>	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 356 LC V</b>	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 396</b>	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 396 AS</b>	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
<b>RX 396 V</b>	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
<b>RX 396 AS V</b>	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**PI** Disponibili solo con frequenza 50 Hz Non disponibile per modulo AS

**DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**BT** Pompa aumento pressione inclusa

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox  
Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

Abilitazione promemoria manutenzione programmata e contatori (ore - acqua - energia) standard

Morsetti tagliapicchi su richiesta

## OPZIONI

	SC10	HR10	HR20	HRP40	DR64	DR69	DR6V	DR94	DR99	DR9V
Modello	Condensa vapori	Rec. termico	Rec. termico	Rec. termico	Asciug. + 400 mm / 4,5 kW	Asciug. + 400 mm / 9 kW	Asciug. a vapore + 400 mm	Asciug. + 700 mm / 4,5 kW	Asciug. + 700 mm / 9 kW	Asciug. a vapore + 700 mm
<b>RX 246 - RX 246 AS</b>	€	€	----	€	€	€	----	€	€	----
<b>RX 246 V - RX 246 AS V</b>	€	€	----	€	----	----	€	----	----	€
<b>RX 296 - RX 296 AS</b>	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
<b>RX 296 V - RX 296 AS V</b>	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
<b>RX 296 LC</b>	€	€	€	€+	€	€	----	€	€	----
<b>RX 296 LC V</b>	€	€	€	€+	----	----	€	----	----	€
<b>RX 326 - RX 326 AS</b>	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
<b>RX 326 V - RX 326 AS V</b>	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
<b>RX 356 - RX 356 AS</b>	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
<b>RX 356 V - RX 356 AS V</b>	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
<b>RX 356 LC</b>	€	€	€	€+	€	€	----	€	€	----
<b>RX 356 LC V</b>	€	€	€	€+	----	----	€	----	----	€
<b>RX 396 - RX 396 AS</b>	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
<b>RX 396 V - RX 396 AS V</b>	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€

**ID** Consigliata su DR69 - DR6V - DR99 - DR9V. Non disponibile nell'asciugatura su curva

**+** Nei modelli con LC non è disponibile quando viene aggiunta l'asciugatura in curva a 90° e 180°.

**HRP40** Disponibili solo con frequenza 400 V 3N 50 Hz

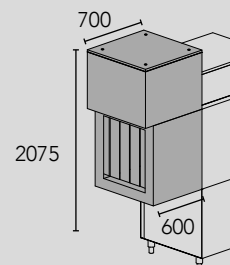
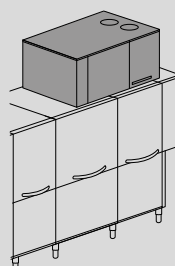
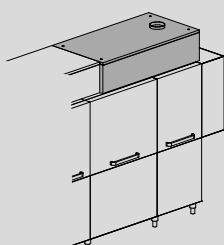
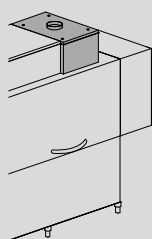
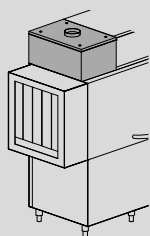
**HR20** In alternativa HR10 o HRP40  
Per il modello RX 296 LC in caso di HR20 e asciugatura, lunghezza macchina +50 mm

**DRA184MT - DRA189MT** Divisione obbligatoria

**HR10-HR20-HRP40** In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

**DR64 - DR94 - DRA94MT - DRA184MT** Non consigliato per i modelli RX 296, RX 326, RX 356, RX 396. Verificare con il produttore

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore



### SC10

Condensa vapori

### HR10

Rec. termico compatto

### HR20

Rec. termico

### HRP40

Recuperatore termico con pompa di calore

### DR64

4,5 kW Elettrico

### DR69

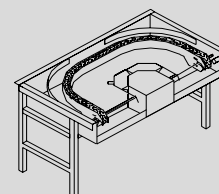
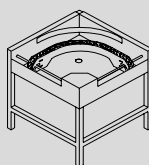
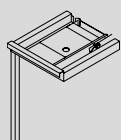
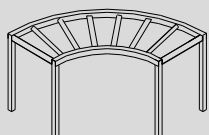
9 kW Elettrico

Asciugatura

### DR6V

Asciugatura a vapore

	DRA94MT	DRA99MT	DRA9VMT	DRA184MT	DRA189MT	DRA18VMT	ID
Modello	Asc. curva 90° motorizzata 4,5 kw	Asc. curva 90° motorizzata 9 kw	Asc. curva 90° motorizzata a vapore	Asc. curva 180° motorizzata 4,5 kW	Asc. curva 180° motorizzata 9 kW	Asc. curva 180° motorizzata a vapore	Doppia parete per asciugatura
<b>RX 246 - RX 246 AS</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 246 V - RX 246 AS V</b>	----	----	€	----	----	€	€
<b>RX 296 - RX 296 AS</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 296 V - RX 296 AS V</b>	----	----	€	----	----	€	€
<b>RX 296 LC</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 296 LC V</b>	----	----	€	----	----	€	€
<b>RX 326 - RX 326 AS</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 326 V - RX 326 AS V</b>	----	----	€	----	----	€	€
<b>RX 356 - RX 356 AS</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 356 V - RX 356 AS V</b>	----	----	€	----	----	€	€
<b>RX 356 LC</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 356 LC V</b>	----	----	€	----	----	€	€
<b>RX 396 - RX 396 AS</b>	€	€	----	€	€	----	€
<b>RX 396 V - RX 396 AS V</b>	----	----	€	----	----	€	€

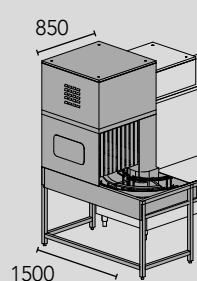
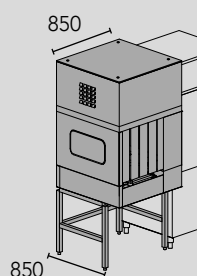
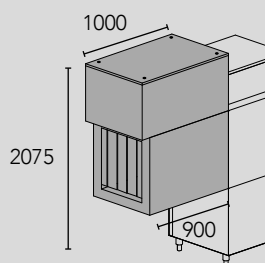
**CURVE DISPONIBILI:**


**LC97** 1300x1300x860 H  
Curva a rulli 90° con vasca

**LC98** 700x610x820 H  
Tavolo di entrata ad angolo completo di sistema trascinamento cesti

**LC97/2** 850x850x885 H  
Curva motorizzata 90° (oraria-antioraria)

**LC97/3** 850x1500x885 H  
Curva motorizzata 180° (oraria-antioraria)



**DR94** 4,5 kW Elettrico  
**DR99** 9 kW Elettrico  
Asciugatura


**DRA94MT** 4,5 kW Elettrico  
**DRA99MT** 9 kW Elettrico  
Asciugatura su curva motorizzata 90°

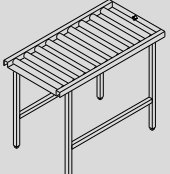
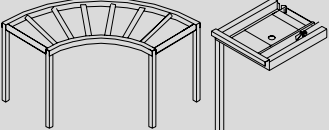
**DRA184MT** 4,5 kW Elettrico  
**DRA189MT** 9 kW Elettrico  
Asciugatura su curva motorizzata 180°

**DR9V**  
Asciugatura a vapore

**DRA9VMT**  
Asciugatura a vapore su curva motorizzata 90°

**DRA18VMT**  
Asciugatura a vapore su curva motorizzata 180°

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>
	CESTO VASSOI	8 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43</b>
	CESTO VASSOI GASTRONORM GN 1/1	6 posti, spessore massimo 25 mm	500X500X105 H	<b>C 43/B</b>
	CESTO POSATE		490x180x140 H	<b>C 47</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	MENSOLA		1515x620x660 H	<b>M 16 * ■</b>	
			2315x620x660 H	<b>M 24 * ■</b>	
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H	<b>TC 16 * ■</b>	
			2400x1000x850 H	<b>TC 24 * ■</b>	
	TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO Con sistema avanzamento cesti meccanizzato	1 foro sbarazzo	1800x1240x1525 H	<b>RTC 18 * ■</b>	
		2 foro sbarazzo	2400x1240x1525 H	<b>RTC 24 * ■</b>	
	T 35      T 55      T 80 - T 90  Vasca 500x400x270 H      Vasca 500x400x270 H	Anello gomma incluso  Anello gomma incluso	1200x590x860 H	<b>T 35 ■</b>	
			1200x730x860 H	<b>T 55 ■</b>	
			1500x730x860 H	<b>T 80 ■</b>	
			1800x730x860 H	<b>T 90 ■</b>	
	Rulliera con vasca, versione destra o sinistra  Vasca 500x400x270 H		1600x730x860 H	<b>T 195 ■</b>	
	RULLIERA LINEARE CON VASCA	Opzione micro fine corsa	1100x650x860 H	<b>LC 96/A * ■</b>	
			1600x650x860 H	<b>LC 96/B * ■</b>	
			2100x650x860 H	<b>LC 96/C * ■</b>	
	RULLIERA LINEARE CON VASCA completa di micro finecorsa	Non accoppiabile No su curve 180°  Da collegare soltanto ad LC 77/3 e con asciugature su curva 180°	1100x650x860 H	<b>LC 96/1 ■</b>	
			1600x650x860 H	<b>LC 96/1A ■</b>	
			1150x650x860 H	<b>LC 96/2 ■</b>	
			1650x650x860 H	<b>LC 96/2A ■</b>	
	CURVA a rulli 90° con vasca (in uscita con rulliera)  TAVOLO DI ENTRATA AD ANGOLO completo di sistema trascinamento cesti	Opzione aggancio su tavoli prelavaggio	1300x1300x860 H	<b>LC 97 *</b>	
			700x610x820 H	<b>LC 98</b>	
	CURVA MOTORIZZATA 90° (oraria-antioraria)  CURVA MOTORIZZATA 180°(oraria-antioraria)	Le curve motorizzate devono essere ordinate insieme alla macchina	850x850x885 H	<b>LC 97/2 *</b>	
			850x1500x885 H	<b>LC 97/3 *</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + € / ■ Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra  
Consigliamo vivamente la presenza di una rulliera con micro finecorsa in uscita delle nostre lavastoviglie a traino per un corretto funzionamento



Le lavastoviglie a cesto trainato della gamma RX OPTIMA raggiungono nuovi traguardi di efficienza. Il sistema di risciacquo in tre fasi 3R + garantisce consumi d'acqua considerevolmente ridotti e qualità del risultato. Il perfetto isolamento termico delle pareti ed il riutilizzo del calore dei vapori prodotti all'interno della macchina (con opzione HDR) sono alcuni punti di forza di questa gamma, che vanta un importante abbattimento degli sprechi. La semplicità

e la comodità di utilizzo caratterizzano sia la fase di lavoro che le operazioni quotidiane di pulizia e manutenzione. Il pratico e ampio display semplifica l'accesso alle funzioni della macchina da parte dell'operatore. Il pannello di controllo TFT ad indice di protezione IPX5, i bracci di lavaggio a rastrelliera, le opzioni di sanitizzazione macchina e scarico automatizzato rendono agevoli le operazioni di pulizia di fine servizio.



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Display TFT a colori da 5.7" e tastiera a membrana
- Quadro elettrico IPX5
- Accesso facilitato al pannello di controllo frontale
- Monitoraggio continuo dei parametri di lavoro con interfaccia HACCP integrata
- Informazioni dettagliate e storico relativi agli allarmi in lingua
- Gestione livelli dei prodotti chimici e relativi allarmi ed informazioni
- Sistema di avanzamento SMART DRIVE+ con 10 velocità
- Economizzatore detergente ECO-DET
- Triplo risciacquo rinforzato 3R+ a flusso regolabile
- Scarico centralizzato 1-DRAIN
- Break Tank con pompa di risciacquo integrata
- Isolamento termico ed acustico, isolamento vasche
- Autopulizia della batteria del recuperatore termico (se presente opzione HDR)
- Controllo dei consumi idrici, elettrici e delle ore di funzionamento su richiesta
- Modalità di funzionamento asciugatura: tutto spento, solo ventilatore o potenza massima con ventilatore (4,5 kW or 9 kW, massima potenza a seconda del modello)
- Promemoria manutenzione programmata
- Vasche e boiler in acciaio inox AISI 316

### OPZIONI

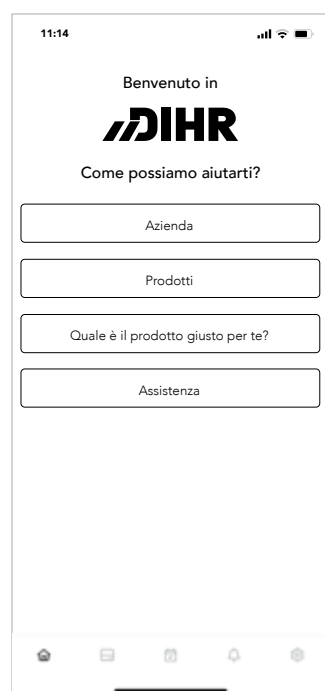
- Scarico e carico vasche e boiler automatizzato con servovalvole SA
- Dosatore detergente con sonda o centralina dosatori
- Extra potenza in boiler
- HDR200: Asciugatura + Recuperatore Termico isolati
- HDRA209M ed HDRA218M su curva motorizzata a 90° o 180° isolati
- Sanitizzazione macchina anche con pompa aumento pressione dedicata
- Pompe inox
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.

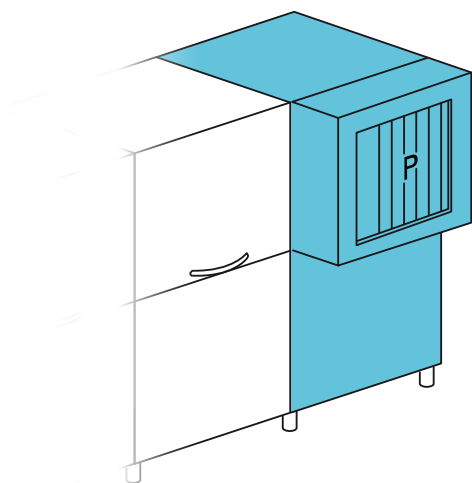
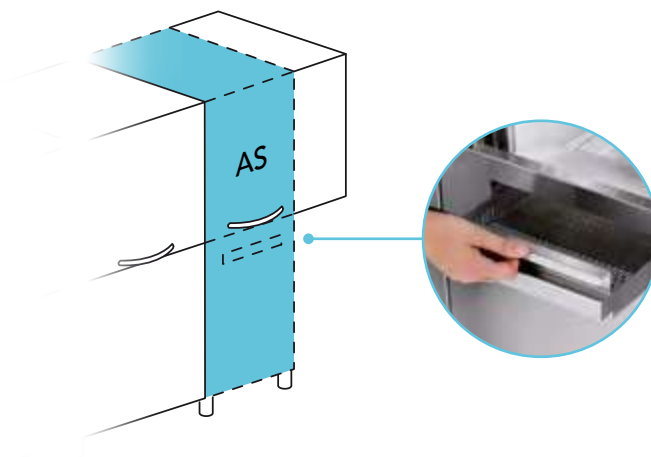


Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

## OPZIONE AS

### MODULO DI DOCCIONE AUTOMATICO CON FILTRO A CASSETTO

Con AS ed EASY+, grazie ad un sistema combinato di doccia automatica e filtrazione specifica, il risparmio è garantito. Basterà un primo sbarazzo a mano in entrata e, successivamente, il trattamento delle stoviglie nel modulo per beneficiare di un'ulteriore azione pretrattante. (Non disponibile con opzione LC)



## OPZIONE LC

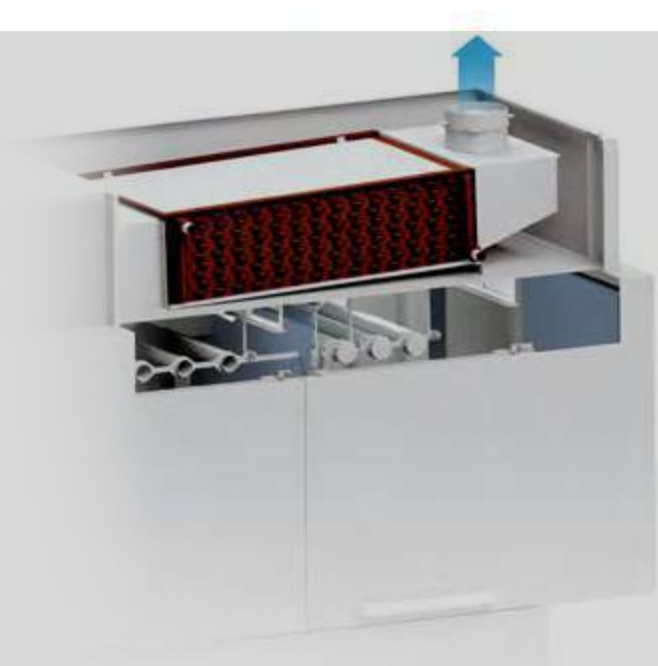
### PRELAVAGGIO AD ANGOLO 90°

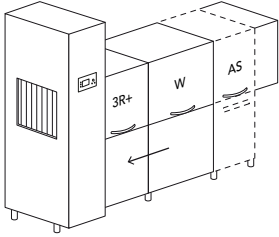
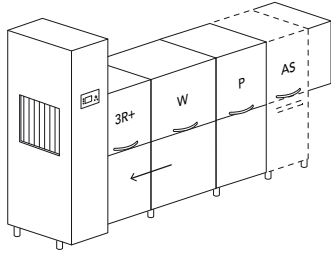
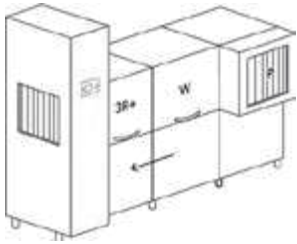
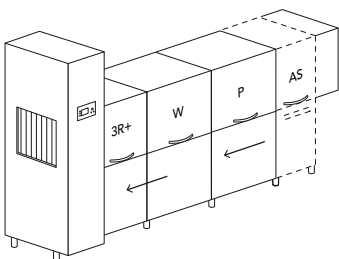
La configurazione del prelavaggio a 90° garantirà la soluzione adatta con il minimo ingombro. Dimensioni ridotte, stessa produttività. (Disponibile su modelli selezionati. Non disponibile con opzione AS)

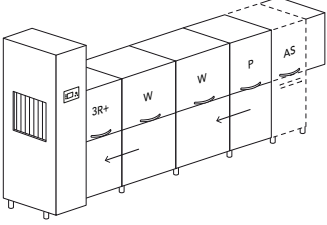



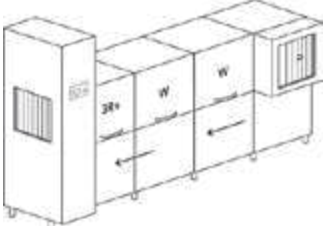



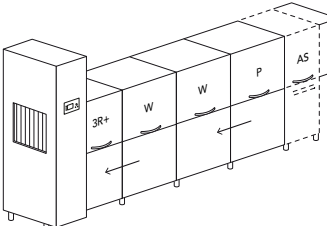



## RECUPERATORE TERMICO

Il recuperatore termico consente l'alimentazione della macchina ad acqua fredda\* garantendo contemporaneamente un notevole risparmio di energia. Il vapore prodotto all'interno della macchina (che altrimenti andrebbe disperso nell'ambiente di lavoro), viene aspirato in modo mirato e poi fatto passare attraverso uno scambiatore di calore (aria - acqua). Questo passaggio permette il trasferimento dell'energia dispersa del vapore, all'acqua di alimentazione, portando la temperatura della stessa a circa 45 °C, con conseguente riduzione di consumo di energia.

\*temperatura acqua in entrata compresa fra 8 °C e 15 °C



Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>RX 250</b> 10 VELOCITÀ				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x C40</li> <li>1 x C43</li> <li>1 x C44</li> <li>1 x C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 21,43 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>100* - 250 cesti / h</p>	<p>2250x920 2100/2120 H 350 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 250</b></p> <p><b>RX 250 AS</b></p>
<b>RX 300</b> 10 VELOCITÀ				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x C40</li> <li>1 x C43</li> <li>1 x C44</li> <li>1 x C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 22,33 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>135* - 300 cesti / h</p>	<p>2850x920 2100/2120 H 510 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 300</b></p> <p><b>RX 300 AS</b></p>
<b>RX 300 LC</b> PRELAVAGGIO AD ANGOLO - 10 VELOCITÀ				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x C40</li> <li>1 x C43/B</li> <li>1 x C44</li> <li>1 x C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 22,43 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>135 - 300 cesti / h</p>	<p>2575x985 2100/2120 H 510 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 300 LC</b></p>
<b>RX 330</b> 10 VELOCITÀ				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 x C40</li> <li>1 x C43</li> <li>1 x C44</li> <li>1 x C47</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 26,61 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>150* - 330 cesti / h</p>	<p>3150x920 2100/2120 H 550 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p> <p><b>RX 330</b></p> <p><b>RX 330 AS</b></p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>RX 360</b> 10 VELOCITÀ 	400 V 3N ~ 50 Hz 38,01 kW	 Ø 450  500x500 190* - 360 cesti / h	3750x920 2100/2120 H 710 kg AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	<b>RX 360</b>  <b>RX 360 AS</b>
<b>RX 360 LC</b> PRELAVAGGIO AD ANGOLO -10 VELOCITÀ 	400 V 3N ~ 50 Hz 38,01 kW	 Ø 450  500x500 190* - 360 cesti / h	3475x985 2100/2120 H 710 kg  GN 1/1 530x325x25H	<b>RX 360 LC</b>
<b>RX 400</b> 10 VELOCITÀ 	400 V 3N ~ 50 Hz 40,79 kW	 Ø 450  500x500 210* - 400 cesti / h	4050x920 2100/2120 H 750 kg AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	<b>RX 400</b>  <b>RX 400 AS</b>

- P** Prelavaggio
- W** Lavaggio
- 3R+** Triplo risciacquo rinforzato (doppio prerisciacquo + risciacquo su modulo)
- LC** Prelavaggio ad angolo
- AS** Doccione automatico con filtro a cassetto + 450 mm
- \*** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

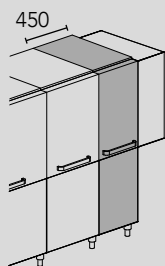
Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

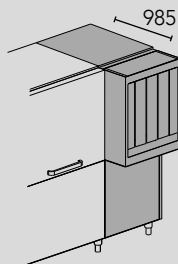
Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	PRE DOS DIHR predis. dosatori	DDE-GROUP Kit dosatori	DOS/S Dosatore con sonda	SAN Sistema sanitizz.	PAP-SAN Pompa aumento press. sanitiz.	DWI Isolam. termoacustico	DWI / T Isolam. vasca	XP Extra potenza
<b>RX 250</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
<b>RX 250 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
<b>RX 300</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
<b>RX 300 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>RX 300 LC</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
<b>RX 330</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	●	€
<b>RX 330 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>RX 360</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>RX 360 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>RX 360 LC</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>RX 400</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€
<b>RX 400 AS</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	●	€

- Di serie
- DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante
- DOS/S** Solo per dosatore detergente
- SAN** Dosatore prodotto sanitizzante incluso
- PAP-SAN** Di serie con opzione sanitizzazione nei modelli  
RX 300 AS, RX 330 AS, RX 360 AS, RX 360 LC, RX 400, RX 400 AS
- DIV** Obbligatorio per macchine > 4,5 m
- XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico



### AS

Doccione automatico  
con filtro a cassetto



### LC

Prelavaggio ad angolo

	DIV	CONN.	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	PAP	BT	DVGW	ECO-DET	SMART DRIVE+
Modello	Prezzo per ogni divisione	Connectivity (HACCP)	Pompe inox	Scarico automatizzato	Scarico centralizzato	Autotimer	Pompa aumento pressione	Break tank	DVGW	Economizzatore detergente	Var. velocità 10 velocità
<b>RX 250</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 250 AS</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 300</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 300 AS</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 300 LC</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 330</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 330 AS</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 360</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 360 AS</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 360 LC</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 400</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
<b>RX 400 AS</b>	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**PI** Disponibili solo con frequenza 50 Hz. Non disponibile per modulo AS

**DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

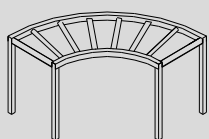
Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

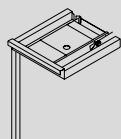
Abilitazione promemoria manutenzione programmata e contatori (ore - acqua - energia) standard

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

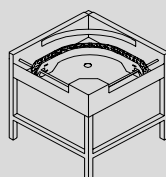
#### CURVE DISPONIBILI:



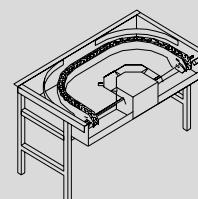
**LC 97** 1300x1300x860 H  
Curva a rulli 90° con vasca



**LC 98** 700x610x820 H  
Tavolo di entrata ad angolo completo di sistema trascinamento cesti



**LC 97/2** 850x850x885 H  
Curva motorizzata 90°( oraria-antioraria )



**LC 97/3** 850x1500x885 H  
Curva motorizzata 180°( oraria-antioraria )

## OPZIONI

	LC30	SC10	SC15	HR15	HR20	HRP40
Modello	Paraspruzzi + 300 mm	Condensa vapori	Condensa vapori	Rec. termico	Rec. termico	Rec. termico
<b>RX 250</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 250 AS</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 300</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 300 AS</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 300 LC</b>	€	€	€	€	€	€+
<b>RX 330</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 330 AS</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 360</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 360 AS</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 360 LC</b>	€	€	€	€	€	€+
<b>RX 400</b>	€	€	€	€	€	€
<b>RX 400 AS</b>	€	€	€	€	€	€

---- Non disponibile

+ Nei modelli con LC non è disponibile se la macchina è addossata al muro

**HDR200** Asciugatura + recuperatore termico. Sistema completamente isolato. In alternativa HDRA209M o HDRA218M

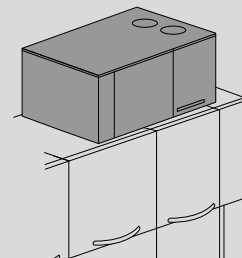
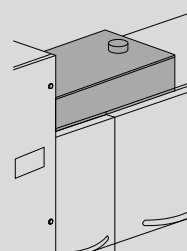
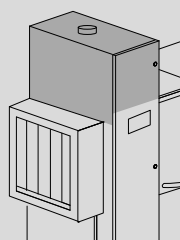
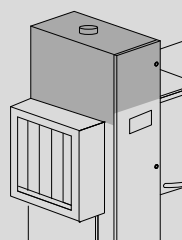
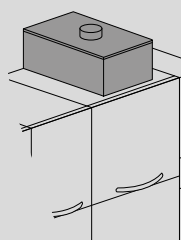
**HDRA209M** Asciugatura + recuperatore termico su curva motorizzata 90°. Sistema completamente isolato. In alternativa HDR200 o HDRA218M

**HDRA218M** Asciugatura + recuperatore termico su curva motorizzata 180°. Sistema completamente isolato. In alternativa HDR200 o HDRA209M. Divisione obbligatoria

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

Alimentazione acqua 55 °C



**SC10**

Condensa vapori

**SC15**

Condensa vapori

**HR15**

Rec. termico compatto

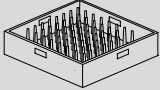
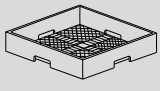
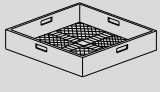
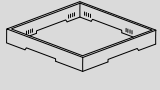

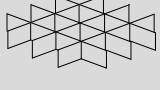

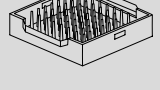

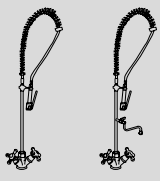
**HR20**

Rec. termico

**HRP40**

Recuperatore termico  
con pompa di calore



	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO PIATTI	18 piatti	500x500x105 H	<b>C 40</b>	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO VASSOI	8 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43</b>	
	CESTO VASSOI GASTRONORM GN 1/1	6 posti, spessore massimo 25 mm	500x500x105 H	<b>C 43/B</b>	
	CESTO POSATE		490x180x140 H	<b>C 47</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>	
	DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16 * ▫</b> <b>M 24 * ▫</b>	
	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA E FORO	Misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16 * ▫</b> <b>TC 24 * ▫</b>	
	TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO Con sistema avanzamento cesti meccanizzato	1 foro sbarazzo 2 foro sbarazzo	1800x1240x1525 H 2400x1240x1525 H	<b>RTC 18 * ▫</b> <b>RTC 24 * ▫</b>	
	T 35                       T 55                       T 80 - T 90			1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 35 ▫</b> <b>T 55 ▫</b> <b>T 80 ▫</b> <b>T 90 ▫</b>
	Rulliera con vasca, versione destra o sinistra  Vasca 500x400x270 H			1600x730x860 H <b>T 195 ▫</b>	
	RULLIERA LINEARE CON VASCA		1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	<b>LC 96/A * ▫</b> <b>LC 96/B * ▫</b> <b>LC 96/C * ▫</b>	
	RULLIERA LINEARE CON VASCA completa di micro finecorsa		Opzione micro fine corsa	<b>LC 95</b>	
	LC 96/1 - LC 96/1A    LC 96/2 - LC 96/2A		Non accoppiabile No su curve 180°  Da collegare soltanto ad LC 77/3 e con asciugature su curva 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	<b>LC 96/1 ▫</b> <b>LC 96/1A ▫</b> <b>LC 96/2 ▫</b> <b>LC 96/2A ▫</b>
	Curva a rulli 90° con vasca (in uscita con rulliera)			1300x1300x860 H <b>LC 97 * ▫</b>	
	TAVOLO DI ENTRATA AD ANGOLO completo di sistema trascimento cesti		Opzione aggancio su tavoli prelavaggio	700x610x820 H <b>LC 98</b>	
	CURVA MOTORIZZATA 90° (oraria-antioraria)			850x850x885 H <b>LC 97/2 * ▫</b>	
	CURVA MOTORIZZATA 180° (oraria-antioraria)			850x1500x885 H <b>LC 97/3 * ▫</b>	

\* Gabbia in legno +2% minimo + € / ▫ Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra  
Consigliamo vivamente la presenza di una rulliera con micro finecorsa in uscita delle nostre lavastoviglie a traino per un corretto funzionamento



Grande novità alla DIHR!

Siamo lieti di presentarvi le QX PRO "Green"! Questa gamma è stata perfezionata e premiata con lo SMART LABEL HOST 2023 per la sua alta efficacia. Grazie agli innovativi bracci di prerisciacquo e risciacquo, abbiamo ottenuto risultati eccezionali mantenendo le stesse prestazioni: un risparmio di acqua del 35% rispetto alle versioni precedenti! A quest'innovazione si aggiunge l'introduzione di nuove opzioni, quali il sistema rinnovato di triplo risciacquo con o senza acqua osmotica ed il nuovo sistema di asciugatura, che le rendono estremamente flessibili, complete e di fascia alta. Come sapete, il nostro obiettivo è ridurre al minimo l'utilizzo delle

risorse ambientali ma anche i costi operativi. Caratteristiche come l'economizzatore di detergente, il concetto di isolamento termico, il sistema CPF ed il doppio risciacquo rinforzato sono specchio della volontà di DIHR di proseguire nella ricerca di soluzioni innovative sempre più green ed economicamente efficienti. Come sempre, le lavastoviglie a nastro DIHR sono disponibili in molteplici versioni abbinabili ad altre gamme (lavavassoi, lavastoviglie a traino, sistemi di trasporto, ecc). Le nostre soluzioni, sempre più efficienti nel corso degli anni, si adattano alle diverse esigenze garantendo elevati standard igienici per garantire una sanificazione ottimale.



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

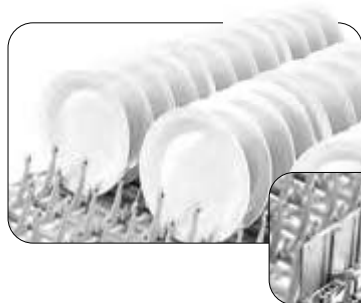
- Sistema di avanzamento SMART DRIVE con 5 velocità
- Ampio nastro largo 710 mm
- Nastro piatti
- Display TFT a colori da 5.7" e tastiera a membrana
- Tasti rapidi per i comandi da operatore con menu in lingua
- Monitoraggio continuo dei parametri di lavoro
- Quadro elettrico IPX5
- Storico allarmi ed eventi
- Autotimer
- Scarico centralizzato 1-DRAIN ed automatico AD, con scarico totale e parziale delle vasche
- Bracci di lavaggio ALL-IN-1
- Economizzatori di utilizzo zona
- Economizzatore detergente ECO-DET
- Vasche raggiate ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 leggermente inclinate per favorirne lo svuotamento
- Filtri di superficie in acciaio inox CLEAN+ a protezione delle vasche e della pompa di lavaggio
- Porte in doppia parete isolate controbilanciate e provviste di sistema di sicurezza anticaduta
- Sistema THERMO BARRIER per un maggior benessere di utilizzo
- Predisposizione elettrica centralina dosatori DIHR
- Valvola di non ritorno
- Boiler ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 isolati per ridurre le dispersioni termiche
- Pompe verticali, autopulenti
- 🌿 Doppio risciacquo rinforzato 2R+, prestazioni migliorate con consumi più contenuti
- CPF System: Controllo del flusso d'acqua
- Controllo dei consumi idrici, elettrici e delle ore di funzionamento



## OPZIONI

- Cinque tipi di nastro disponibili ed eventuale corsia posate
- Diversi tipi di asciugatura: in doppia parete su modulo (con o senza turbine), su stadio (doppia parete su richiesta)
- Modalità di funzionamento dell'asciugatura: tutto spento, solo ventilatori, mezza potenza (4,5 kW) con ventilatori e potenza massima (9 kW) con ventilatori
- Asciugatura laterale su stadio in doppia parete: sistema innovativo con ventilatore superiore per risultati di asciugatura migliorati
- Condensa vapori
- Tre recuperatori termici disponibili
- 3R+ Triplo risciacquo rinforzato per un consumo di acqua drasticamente ridotto (con acqua osmotica su modulo separato su richiesta)
- AS6 modulo di doccia automatico con sistema EASY+ di filtro a cassetto
- Centralina dosatori detergente e/o brillantante peristaltici
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP
- Spedizione in due o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina, disponibile anche con pompa aumento pressione dedicata
- Isolamento termico ed acustico
- Isolamento vasche
- Break tank e pompa aumento pressione
- Alloggiamento taniche detergente e brillantante
- Pompe inox
- Extra potenza in boiler

## NASTRI STANDARD



Nastro di serie piatti e corsia porta posate in opzione



Nastro di serie per bicchieri



Nastro di serie per vassoi, utensili e oggetti vari

## NASTRI OPZIONALI



Nastro speciale per strutture ospedaliere



Nastro speciale per vassoi termici

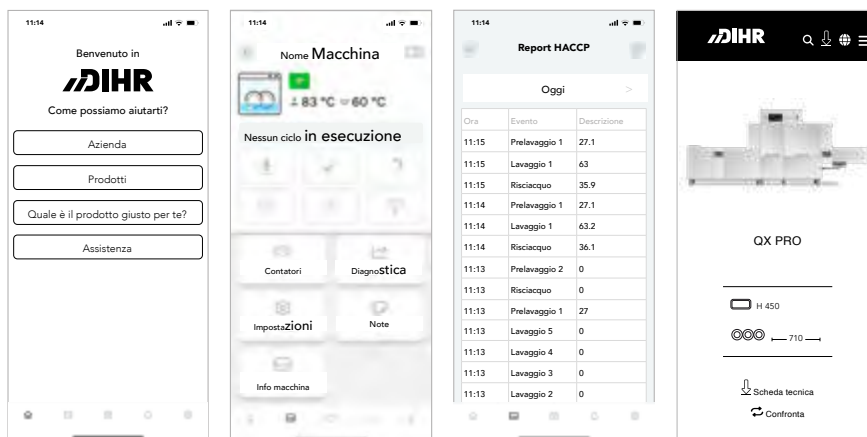


Nastro speciale per in-flight catering

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...  
LA SITUAZIONE A PORTATA DI  
CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



## SMART LABEL HOST 2023 PER L'ALTA EFFICACIA

In linea con la visione di sostenibilità e l'attenzione ai costi operativi del cliente di DIHR, la gamma QX di lavastoviglie a nastro è stata rinnovata. Il risultato è una forte riduzione del consumo di acqua: oltre il 35% rispetto alla versione precedente, un dato importante per le esigenze ambientali ed economiche di oggi. Per fare ciò, sono stati progettati nuovi bracci e rampe di perisciacquo e risciacquo che ci hanno permesso di raggiungere livelli di consumo tra i più bassi del nostro settore. Con un livello d'acqua inferiore, DIHR continua a garantire risultati di risciacquo di alta qualità. Una pressione di lavaggio più elevata, infatti, garantisce risultati ottimali con la rimozione di tutti i prodotti chimici presenti sulle stoviglie. Tale riduzione dell'acqua significa anche un notevole risparmio in termini di detersivo ed energia, che sono diventate voci di spesa molto elevate.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



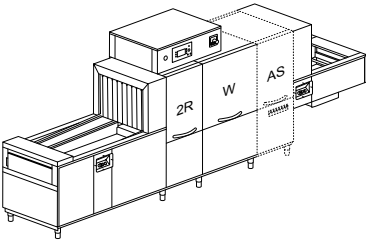


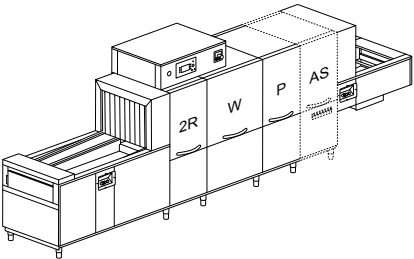


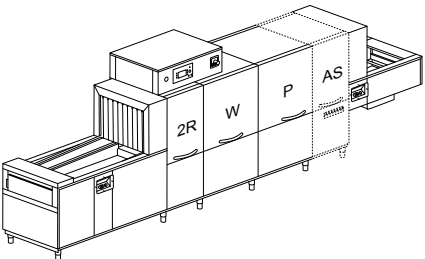


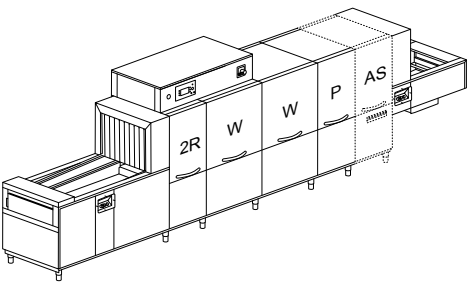


In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>QX 246</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 24 kW	 450 H	 710	<b>QX 246</b>
				4500x985 1860/2200H 595 kg
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 35 kg/h	1950 / 3690 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 246 V</b>
		2400* piatti / h		<b>QX 246 V AS6</b>
<b>QX 376</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 26,45 kW	 450 H	 710	<b>QX 376</b>
				5100x985 1860/2200H 730 kg
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,45 kW 38 kg/h	2400 / 4050 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 376 V</b>
		3300* piatti / h		<b>QX 376 V AS6</b>
<b>QX 416</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 27,5 kW	 450 H	 710	<b>QX 416</b>
				5400x985 1860/2200H 745 kg
	400 V3N ~ 50 Hz 4,5 kW 38 kg/h	3000 / 4800 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 416 V</b>
		3750* piatti / h		<b>QX 416 V AS6</b>
<b>QX 536</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V3N ~ 50 Hz 41,95 kW	 450 H	 710	<b>QX 536</b>
				6000x985x 1860/2200H 880 kg
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,45 kW 60 kg/h	4200 / 6450 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 536 V</b>
		4650* piatti / h		<b>QX 536 V AS6</b>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>QX 596</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 44,5 kW	 450 H	 6300x985 1860/2200H 895 kg	<b>QX 596</b>
		 710		<b>QX 596 AS6</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 63 kg/h	4350 / 6750 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 596 V</b>
		5100* piatti / h		<b>QX 596 V AS6</b>
<b>QX 676</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 57,45 kW	 450 H	 7300x985 1860/2200H 1030 kg	<b>QX 676</b>
		 710		<b>QX 676 AS6</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,45 kW 82 kg/h	5250 / 8100 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 676 V</b>
		6000* piatti / h		<b>QX 676 V AS6</b>
<b>QX 776</b> 5 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 61,5 kW	 450 H	 7600x985 1860/2200H 1045 kg	<b>QX 776</b>
		 710		<b>QX 776 AS6</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 87 kg/h	5850 / 9000 piatti / h	AS6 +600 mm	<b>QX 776 V</b>
		6450* piatti / h		<b>QX 776 V AS6</b>

- P** Prelavaggio
- W** Lavaggio
- 2R** Doppio risciacquo rinforzato (prerisciacquo + risciacquo su modulo)
- 3R+** Triplo risciacquo rinforzato a basso consumo d'acqua: doppio prerisciacquo + risciacquo su modulo (osmosi su richiesta)
- AS6** Doccione automatico con filtro a cassetto +600 mm
- V** Riscaldamento a vapore
- \*** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 (tempo di contatto)

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	AUTOTIMER Autotimer	PRE DOS DIHR predis. dosatori	DDE-GROUP Kit dosatori	DOS/S Dosatore con sonda	SAN Sistema sanitizz.
<b>QX 246</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 246 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 246 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 246 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 376</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 376 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 376 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 376 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 416</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 416 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 416 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 416 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 536</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 536 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 536 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 536 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 596</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 596 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 596 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 596 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 676</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 676 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 676 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 676 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 776</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 776 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 776 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 776 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€

● Di serie

□ Su richiesta

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante

**DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta.

Modello	PAP-SAN Pompa aumento press. sanitiz.	DWI Islam. termoacustico	DWI / T Islam. vasca	CONNECTIVITY Connectivity (HACCP)	XP Extra potenza	PAP Pompa aum. pressione	DRIVE Var. velocità 5 velocità
<b>QX 246</b>	€	€	€	€	€	€	●
<b>QX 246 AS6</b>	€	€	€	€	€	€	●
<b>QX 246 V</b>	€	€	€	€	□	€	●
<b>QX 246 V AS6</b>	€	€	€	€	□	€	●
<b>QX 376</b>	€	€	€	€	€	€	●
<b>QX 376 AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 376 V</b>	€	€	€	€	□	€	●
<b>QX 376 V AS6</b>	●	€	€	€	□	€	●
<b>QX 416</b>	€	€	€	€	€	€	●
<b>QX 416 AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 416 V</b>	€	€	€	€	□	€	●
<b>QX 416 V AS6</b>	●	€	€	€	□	€	●
<b>QX 536</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 536 AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 536 V</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 536 V AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 596</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 596 AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 596 V</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 596 V AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 676</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 676 AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 676 V</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 676 V AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 776</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 776 AS6</b>	●	€	€	€	€	€	●
<b>QX 776 V</b>	●	€	€	€	□	€	●
<b>QX 776 V AS6</b>	●	€	€	€	□	€	●

**DWI - DWI/T** Consigliato con HR10 – HR20 – HRP40

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**PAP-SAN** Di serie n.1 pompa nei modelli QX 536, QX 596, QX 676, QX 776

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico  
In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello	Interruttore generale	Filtri di superficie	Morsetti per dosatori DIHR	Stima consumi	PI	1-DRAIN
					Pompe inox	Scarico centralizzato
<b>QX 246</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 246 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 246 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 246 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 376</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 376 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 376 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 376 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 416</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 416 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 416 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 416 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 536</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 536 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 536 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 536 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 596</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 596 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 596 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 596 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 676</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 676 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 676 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 676 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 776</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 776 AS6</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 776 V</b>	●	●	●	●	€	●
<b>QX 776 V AS6</b>	●	●	●	●	€	●

● Di serie

---- Non disponibile

**LANE** Solo con DRF69 - DRF6V

**DIV** Obbligatorio per macchine > 4,5 m

**BT** Pompa aumento pressione inclusa

**DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

	AD	ECO-DET	X-BELT	LANE	DIV	BT	DVGW
Modello	Scarico automatico	Economizzatore detergente	Nastro speciale	Corsia posate	Prezzo per ogni divisione	Break tank	DVGW
<b>QX 246</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 246 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 246 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 246 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 376</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 376 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 376 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 376 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 416</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
<b>QX 416 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 416 V</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
<b>QX 416 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 536</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 536 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 536 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 536 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 596</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
<b>QX 596 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 596 V</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
<b>QX 596 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 676</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 676 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 676 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 676 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 776</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
<b>QX 776 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
<b>QX 776 V</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
<b>QX 776 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	€	€

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	ID	DRF70	DRF7V	DRF99M	DRF9VM
Modello	Zona neutra 300	Zona neutra 600	Zona neutra asc. 600	Asc. su mensola	Asc. su mensola a vapore	Doppia parete per asciugatura	Asc. su mensola	Asc. su mensola a vapore	Asc. su modulo	Asc. a vapore su modulo
<b>QX 246 - QX 246 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 246 V - QX 246 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 376 - QX 376 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 376 V - QX 376 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 416 - QX 416 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 416 V - QX 416 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 536 - QX 536 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 536 V - QX 536 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 596 - QX 596 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 596 V - QX 596 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 676 - QX 676 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 676 V - QX 676 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 776 - QX 776 AS6</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
<b>QX 776 V - QX 776 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponibile

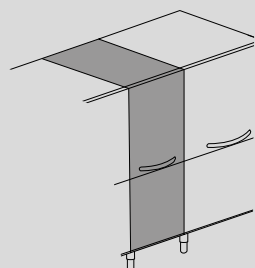
\* Compatibile solo con AS6

**NZ3** Suggesto per il lavaggio di vassoi in grandi quantità

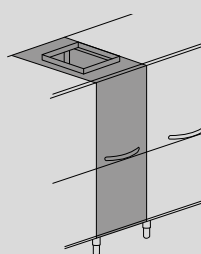
**NZ6** Suggesto per il lavaggio di vassoi in grandi quantità. Modulo provvisto di porta frontale

**NZH6** Suggesto con asciugature con turbine

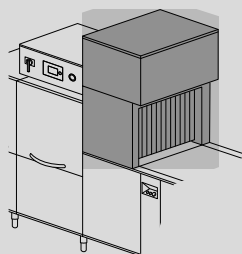
**ID** Raccomanata su DRF69 - DRF6V. Solo per asciugatura su mensola



**NZ3** + 300 mm  
Zona neutra



**NZH6** + 600 mm  
Zona neutra con porta per asciugatura

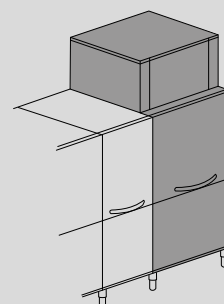


**DRF69** 9 kW  
Asciugatura su mensola

**DRF6V**  
Asciugatura su mensola a vapore

**DRF70**  
Asciugatura laterale in doppia parete con ventilatore superiore

**DRF7V**  
Asciug. laterale a vapore su mensola in doppia parete con ventilatore superiore



**DRF99M** + 900 mm - 9 kW  
Asciugatura su modulo

**DRF9VM** + 900 mm  
Asciugatura a vapore su modulo

Modello	DRF99MB	DRF9VMB	SCF10	HRF10	HRF20	HRPF40	3R+	3R+ RO	STOCK
	Asc. su modulo con soffianti	Asc. a vapore su modulo con soffianti	Condensa vapori	Rec. termico	Rec. termico	Rec. termico	Triplo risciacquo rinforzato	Triplo risciacquo rinforzato con RO	Vano detergenti
<b>QX 246 - QX 246 AS6</b>	€	----	€	€	€ *	€ *	€	€	€
<b>QX 246 V - QX 246 V AS6</b>	€	€	€	€	€ *	€ *	€	€	€
<b>QX 376 - QX 376 AS6</b>	€	----	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 376 V - QX 376 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 416 - QX 416 AS6</b>	€	----	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 416 V - QX 416 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 536 - QX 536 AS6</b>	€	----	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 536 V - QX 536 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 596 - QX 596 AS6</b>	€	----	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 596 V - QX 596 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 676 - QX 676 AS6</b>	€	----	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 676 V - QX 676 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 776 - QX 776 AS6</b>	€	----	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 776 V - QX 776 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€

**DRF99M - DRF9VM**

Modulo provvisto di porta frontale

**3R+**

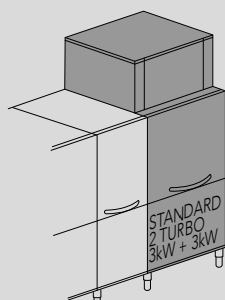
Triplo risciacquo rinforzato: consumi migliorati (osmosi su richiesta).

**HRF10 - HRF20 - HRPF40**

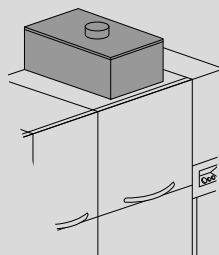
In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

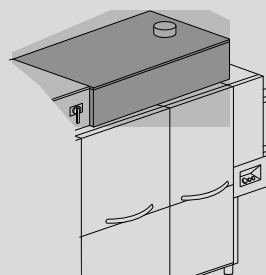
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore


**DRF99MB** + 900 mm - 15 kW

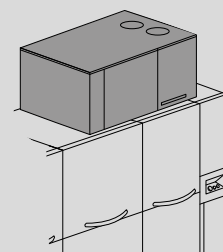
Asciugatura su modulo


**HRF10**

Rec. termico compatto


**HRF20**

Rec. termico


**HRPF40**

Recuperatore termico con pompa di calore

**DRF9VMB** + 900 mm

Asciugatura a vapore su modulo

**SCF10**

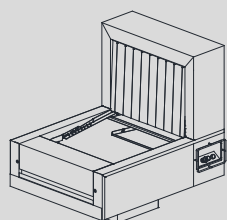
Condensa vapori

## OPZIONI

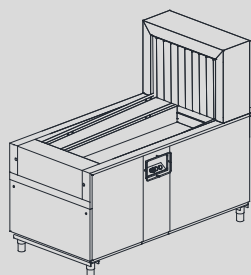
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modello	Mod. entrata 900	Mod. entrata 1200	Mod. sosp. entrata 1200	Mod. entrata 1500	Mod. entrata 1800	Mod. entrata 2200	Mod. rib. entrata 2200
<b>QX 246 - QX 246 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 246 V - QX 246 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 376 - QX 376 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 376 V - QX 376 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 416 - QX 416 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 416 V - QX 416 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 536 - QX 536 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 536 V - QX 536 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 596 - QX 596 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 596 V - QX 596 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 676 - QX 676 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 676 V - QX 676 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 776 - QX 776 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 776 V - QX 776 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile

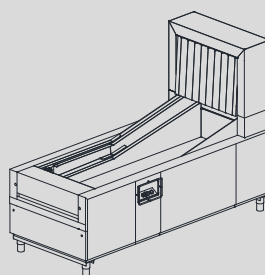
Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)  
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore



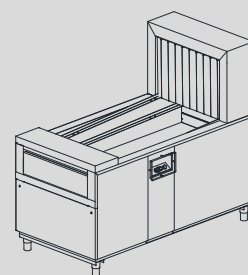
Modulo entrata sospeso



Modulo entrata



Modulo entrata ribassato



Modulo uscita

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modello	Mod. entrata 2700	Mod. rib. entrata 2700	Mod. uscita 900	Mod. uscita 1200	Mod. uscita 1500	Mod. uscita 1800	Mod. uscita 2200	Mod. uscita 2700
<b>QX 246 - QX 246 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 246 V - QX 246 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 376 - QX 376 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 376 V - QX 376 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 416 - QX 416 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 416 V - QX 416 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 536 - QX 536 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 536 V - QX 536 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 596 - QX 596 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 596 V - QX 596 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 676 - QX 676 AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€
<b>QX 676 V - QX 676 V AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€
<b>QX 776 - QX 776 AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€
<b>QX 776 V - QX 776 V AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO POSATE		490x180x140 H	<b>C 47</b>	





Meritate il meglio. Con la nuova QX OPTIMA "Green", lo avrete!

Questa gamma è stata perfezionata e premiata con lo SMART LABEL HOST 2023 per la sua alta efficacia. Grazie agli innovativi bracci di prerisciacquo e risciacquo, abbiamo ottenuto risultati eccezionali mantenendo le stesse prestazioni: un risparmio di acqua del 35% rispetto alle versioni precedenti! A quest'innovazione si aggiunge l'introduzione di nuove opzioni, quali il sistema rinnovato di triplo risciacquo con acqua osmotica ed il nuovo sistema di asciugatura, che le rendono estremamente flessibili, complete e di fascia alta. Non dimentichiamo che la visione di DIHR è ridurre al minimo l'uso di

risorse ambientali ed i costi operativi. Caratteristiche come l'economizzatore di detergente, il concetto di isolamento termico, il sistema CPF ed il triplo risciacquo rinforzato sono specchio della volontà di DIHR di proseguire nella ricerca di soluzioni innovative sempre più green ed economicamente efficienti. Funzioni uniche come l'HDRF rendono la macchina autosufficiente dal punto di vista energetico con un rapporto costi-benefici alto. Infine, l'esperienza di comunicazione con la macchina è stata rivoluzionata grazie al sistema di interazione remota Connectivity, disponibile su tutti i dispositivi elettronici nonché sulla nuovissima App DIHR. Tutto è sotto controllo in un batter d'occhio!



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Sistema di avanzamento SMART DRIVE+ con 10 velocità
- Ampio nastro largo 710 mm
- Nastri piatti
- Display TFT a colori da 5.7" e tastiera a membrana
- Tasti rapidi per i comandi da operatore con menu in lingua
- Monitoraggio continuo dei parametri di lavoro
- Quadro elettrico IPX5
- Storico allarmi ed eventi
- Autotimer
- Sistema Break Tank
- Scarico centralizzato 1-DRAIN ed automatico AD, con scarico totale e parziale delle vasche
- Bracci di lavaggio ALL-IN-1
- Economizzatori di utilizzo zona
- Economizzatore detergente ECO-DET
- Isolamento termo acustico della carrozzeria e delle vasche
- Vasche raggiate ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 leggermente inclinate per favorirne lo svuotamento
- Filtri di superficie in acciaio inox CLEAN+ a protezione delle vasche e della pompa di lavaggio
- Nuove porte in doppia parete isolate controbilanciate e provviste di sistema di sicurezza anticaduta
- Sistema THERMO BARRIER per un maggior benessere di utilizzo
- Predisposizione elettrica centralina dosatori DIHR
- Boiler ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 isolati per ridurre le dispersioni termiche
- Pompe verticali, autopulenti
- Pompa aumento pressione
- 🌿 Triplo risciacquo rinforzato 3R+: consumi migliorati (osmosi su richiesta)
- CPF System: Controllo del flusso d'acqua
- Sistema di controllo dei consumi di acqua, energia e ore di funzionamento



## CARATTERISTICHE

### OPZIONI

- Cinque tipi di nastro disponibili ed eventuale corsia posate
- Diversi tipi di asciugatura: in doppia parete su modulo (con o senza turbine), su stadio
- Modalità di funzionamento dell'asciugatura: tutto spento, solo ventilatori, mezza potenza (4,5 kW) con ventilatori e potenza massima (9 kW) con ventilatori
- Asciugatura laterale su stadio in doppia parete: sistema innovativo con ventilatore superiore per risultati di asciugatura migliorati
- Due tipi di condensa vapore disponibili
- Tre recuperatori termici disponibili
- HDRF: sistema lineare brevettato isolato con asciugatura e recuperatore di calore. Sistema disponibile con alimentazione a vapore.
- Quarto risciacquo rinforzato 4R+ con acqua osmotica su modulo separato
- AS6 modulo di doccia automatico con sistema EASY+ di filtro a cassetto
- Centralina dosatori detergente e/o brillantante peristaltici
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP
- Spedizione in due o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina, disponibile anche con pompa aumento pressione dedicate
- STOCK: Alloggiamento taniche detergente e brillantante
- Pompe inox
- Extra potenza in boiler

## NASTRI STANDARD



Nastro piatti e corsia porta posate in opzione



Nastro per bicchieri



Nastro per vassoi, utensili e oggetti vari

## NASTRI OPZIONALI



Nastro per strutture ospedaliere



Nastro per vassoi termici

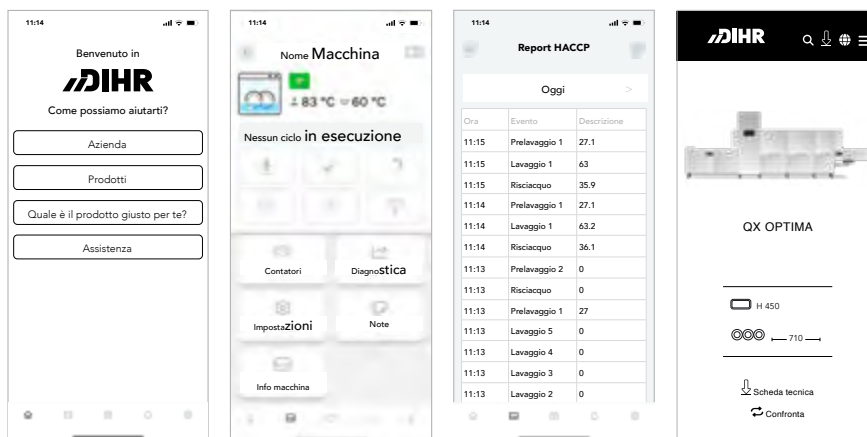


Nastro per in-flight catering

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...  
LA SITUAZIONE A PORTATA DI  
CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



## SMART LABEL HOST 2023 PER L'ALTA EFFICACIA

In linea con la visione di sostenibilità e l'attenzione ai costi operativi del cliente di DIHR, la gamma QX di lavastoviglie a nastro è stata rinnovata. Il risultato è una forte riduzione del consumo di acqua: oltre il 35% rispetto alla versione precedente, un dato importante per le esigenze ambientali ed economiche di oggi. Per fare ciò, sono stati progettati nuovi bracci e rampe di perisciacquo e risciacquo che ci hanno permesso di raggiungere livelli di consumo tra i più bassi del nostro settore. Con un livello d'acqua inferiore, DIHR continua a garantire risultati di risciacquo di alta qualità. Una pressione di lavaggio più elevata, infatti, garantisce risultati ottimali con la rimozione di tutti i prodotti chimici presenti sulle stoviglie. Tale riduzione dell'acqua significa anche un notevole risparmio in termini di detersivo ed energia, che sono diventate voci di spesa molto elevate.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



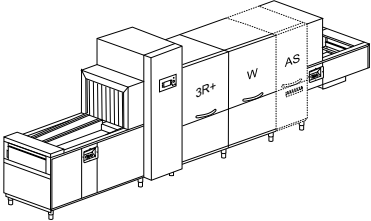

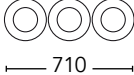
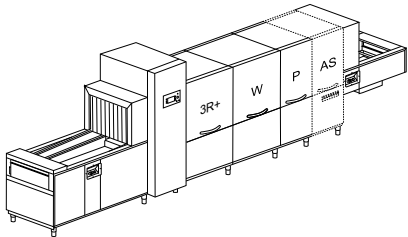

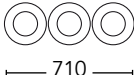
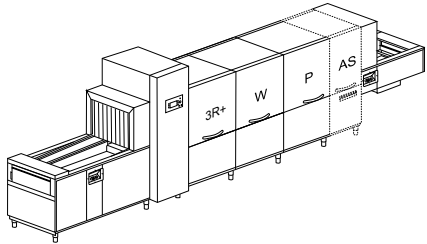


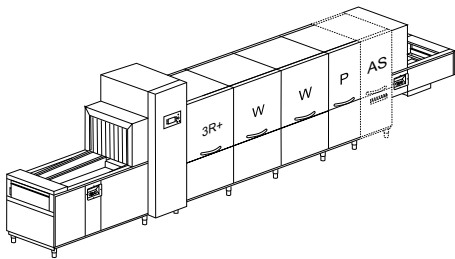


In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>QX 250</b> 10 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 24,6 kW	 450 H	 5500x1110 2070/2200H 715 kg	<b>QX 250</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,1 kW 35 kg/h	1950 / 3690 piatti / h  2850* piatti / h		AS6 +600 mm
<b>QX 380</b> 10 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 25,55 kW	 450 H	 6100x1110 2070/2200H 850 kg	<b>QX 380</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,05 kW 35 kg/h	2400 / 4050 piatti / h  3660* piatti / h		AS6 +600 mm
<b>QX 420</b> 10 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 26,6 kW	 450 H	 6400x1110 2070/2200H 865 kg	<b>QX 420</b>
	400 V3N ~ 50 Hz 5,1 kW 35 kg/h	3000 / 4800 piatti / h  4200* piatti / h		AS6 +600 mm
<b>QX 540</b> 10 VELOCITÀ				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V3N ~ 50 Hz 41,05 kW	 450 H	 7000x1110 2070/2200H 1000 kg	<b>QX 540</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,05 kW 58 kg/h	4200 / 6450 piatti / h  5100* piatti / h		AS6 +600 mm

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>QX 600 10 VELOCITÀ</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 43,6 kW	 450 H	7300x1110x2070/2200H 1015 kg AS6 +600 mm	<b>QX 600</b>
		 710		<b>QX 600 AS6</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,1 kW 60 kg/h	4350 / 6750 piatti / h		<b>QX 600 V</b>
		5550* piatti / h		<b>QX 600 V AS6</b>
<b>QX 680 10 VELOCITÀ</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 58,05 kW	 450 H	8300x1110x2070/2200H 1150 kg AS6 +600 mm	<b>QX 680</b>
		 710		<b>QX 680 AS6</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,05 82 kg/h	5250 / 8100 piatti / h		<b>QX 680V</b>
		5550* piatti / h		<b>QX 680V AS6</b>
<b>QX 780 10 VELOCITÀ</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 59,1 kW	 450 H	8600x1110x2070/2200H 1165 kg AS6 +600 mm	<b>QX 780</b>
		 710		<b>QX 780 AS6</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 9,1 kW 82 kg/h	5850 / 9000 piatti / h		<b>QX 780 V</b>
		6900* piatti / h		<b>QX 780 V AS6</b>

- P** Prelavaggio
- W** Lavaggio
- 3R+** Triplo risciacquo rinforzato a basso consumo d'acqua: doppio prerisciacquo + risciacquo su modulo
- AS6** Doccione automatico con filtro a cassetto +600 mm
- V** Riscaldamento a vapore
- \*** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 ( tempo di contatto )

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello				AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	DIHR predis. dosatori	Kit dosatori	Dosatore con sonda	Sistema sanitizz.
<b>QX 250</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 250 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 250 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 250 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 380</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 380 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 380 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 380 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 420</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 420 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 420 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 420 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 540</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 540 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 540 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 540 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 600</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 600 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 600 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 600 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 680</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 680 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 680 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 680 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 780</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 780 AS6</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 780 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
<b>QX 780 V AS6</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€

● Di serie

□ Su richiesta

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante

**DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta.

Morsetti tagliapicchi su richiesta

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

Modello	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	SMART DRIVE+
	Pompa aumento press. sanitiz.	Isolam. termoacustico	Isolam. vasca	Connectivity (HACCP)	Extra potenza	Pompa aum. pressione	Var. velocità 10 velocità
<b>QX 250</b>	€	●	●	€	€	●	●
<b>QX 250 AS6</b>	€	●	●	€	€	●	●
<b>QX 250 V</b>	€	●	●	€	□	●	●
<b>QX 250 V AS6</b>	€	●	●	€	□	●	●
<b>QX 380</b>	€	●	●	€	€	●	●
<b>QX 380 AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 380 V</b>	€	●	●	€	□	●	●
<b>QX 380 V AS6</b>	●	●	●	€	□	●	●
<b>QX 420</b>	€	●	●	€	€	●	●
<b>QX 420 AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 420 V</b>	€	●	●	€	□	●	●
<b>QX 420 V AS6</b>	●	●	●	€	□	●	●
<b>QX 540</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 540 AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 540 V</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 540 V AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 600</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 600 AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 600 V</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 600 V AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 680</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 680 AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 680 V</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 680 V AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 780</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 780 AS6</b>	●	●	●	€	€	●	●
<b>QX 780 V</b>	●	●	●	€	□	●	●
<b>QX 780 V AS6</b>	●	●	●	€	□	●	●

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico  
In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello	Interruttore generale	Filtri di superficie	Morsetti per dosatori DIHR	Stima consumi	PI	1-DRAIN
					Pompe inox	Scarico centralizzato
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	●	●	●	●	€	●

● Di serie

---- Non disponibile

**LANE** Solo con DRF69 - DRF6V

**DIV** Obbligatorio per macchine > 4,5 m

**BT** Pompa aumento pressione inclusa

**DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

	AD	ECO-DET	X-BELT	LANE	DIV	BT	DVGW
Modello	Scarico automatico	Economizzatore detergente	Nastro speciale	Corsia posate	Prezzo per ogni divisione	Break tank	DVGW
<b>QX 250</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 250 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 250 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 250 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 380</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 380 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 380 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 380 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 420</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
<b>QX 420 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 420 V</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
<b>QX 420 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 540</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 540 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 540 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 540 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 600</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
<b>QX 600 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 600 V</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
<b>QX 600 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 680</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 680 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 680 V</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 680 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 780</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
<b>QX 780 AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
<b>QX 780 V</b>	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
<b>QX 780 V AS6</b>	●	●	+ 7 %	----	€	●	€

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello	NZ3	NZ6	NZH6	DRF68	DRF69	DRF6V	DRF70	DRF7V	DRF99M	DRF99VM	DRF99MB	DRF99VMB
	Zona neutra 300	Zona neutra 600	Zona neutra asc. 600	Asciugatura su mensola	Asciugatura su mensola	Asciugatura su mensola a vapore	Asciugatura su mensola	Asciugatura su mensola a vapore	Asc. su modulo	Asc. a vapore su modulo	Asc. su modulo con soffianti	Asc. a vapore su modulo con soffianti
<b>QX 250 - QX 250 AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 250 V - QX 250 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 380 - QX 380 AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 380 V - QX 380 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 420 - QX 420 AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 420 V - QX 420 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 540 - QX 540 AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 540 V - QX 540 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 600 - QX 600 AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 600 V - QX 600 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 680 - QX 680AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 680V - QX 680V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>QX 780 - QX 780 AS6</b>	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
<b>QX 780 V - QX 780 V AS6</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

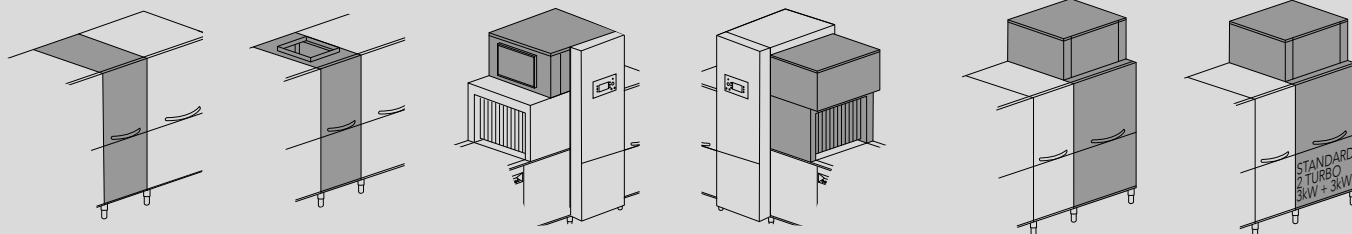
---- Non disponibile

**NZ3** Suggesto per il lavaggio di vassoi in grandi quantità

**NZ6** Suggesto per il lavaggio di vassoi in grandi quantità. Modulo provvisto di porta frontale

**NZH6** Suggesto con asciugature con turbine

**Tutte le asciugature sono in doppia parete**



**NZ3** + 300 mm  
Zona neutra

**NZH6** + 600 mm  
Zona neutra con porta  
per asciugatura

**DRF68** 9 kW  
Asciugatura su mensola  
compatta

**DRF69** 9 kW  
Asciugatura su mensola

**DRF6V**  
Asciugatura su mensola a  
vapore

**DRF70**  
Asciugatura laterale in doppia  
parete con ventilatore superiore

**DRF7V**  
Asciugatura laterale a vapore su  
mensola in doppia parete con  
ventilatore superiore

**DRF99M**  
+ 900 mm - 9 kW

Asciugatura su  
modulo

**DRF99VM** + 900 mm  
Asciugatura a vapore su  
modulo

**DRF99MB**  
+ 900 mm - 15 kW

Asciugatura su  
modulo

**DRF99VMB** + 900 mm  
Asciugatura a vapore su  
modulo

Modello	SCF10	SCF15	HRF15	HRF20	HRPF40	3R+	4R+ RO	STOCK	HDRF	HDRFV
	Condensa vapori	Condensa vapori	Rec. termico	Rec. termico	Rec. termico	Triplo risciacquo rinforzato	Quadruplo risciacquo rinforzato con RO	Vano detergenti	Recuperatore termico con asciugatura	Recuperatore termico con asciugatura
<b>QX 250 - QX 250 AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 250 V - QX 250 V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
<b>QX 380 - QX 380 AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 380 V - QX 380 V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
<b>QX 420 - QX 420 AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 420 V - QX 420 V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
<b>QX 540 - QX 540 AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 540 V - QX 540 V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
<b>QX 600 - QX 600 AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 600 V - QX 600 V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
<b>QX 680 - QX 680AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 680V - QX 680V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
<b>QX 780 - QX 780 AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
<b>QX 780 V - QX 780 V AS6</b>	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€

**DRF99M - DRF9VM - DRF99MB**

Modulo provvisto di porta frontale

**SCF15**

Non compatibile con optional asciugatura

**3R+**

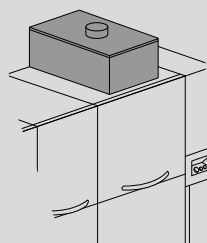
Triplo risciacquo rinforzato: consumi migliorati (osmosi su richiesta).

Con modulo separato: 4R + RO. In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

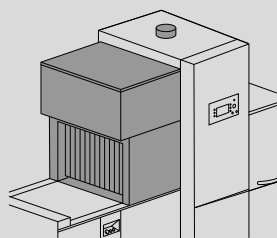
**HRF15 - HRF20 - HRPF40 - HDRF - HDRFV**

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

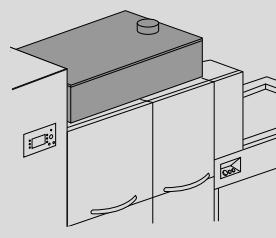
Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno) - Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore


**SCF10**

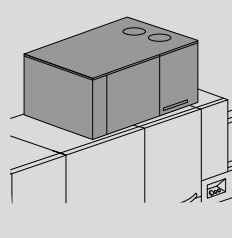
Condensa vapori


**HRF15**

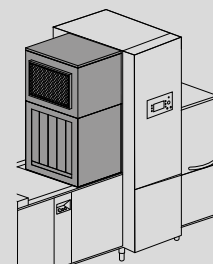
Recuperatore termico compatto rinforzato


**HRF20**

Rec. termico


**HRPF40**

Recuperatore termico con pompa di calore


**HDRF**

Asciugatura elettrica 9kW + recuperatore termico

**SCF15**

Condensa vapori rinforzato

**HDRFV**

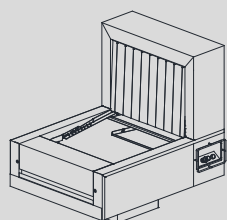
Asciugatura a vapore + recuperatore termico

## OPZIONI

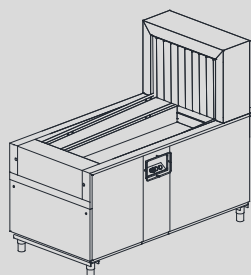
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modello	Mod. entrata 900	Mod. entrata 1200	Mod. sosp. entrata 1200	Mod. entrata 1500	Mod. entrata 1800	Mod. entrata 2200	Mod. rib. entrata 2200
<b>QX 250 - QX 250 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 250 V - QX 250 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 380 - QX 380 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 380 V - QX 380 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 420 - QX 420 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 420 V - QX 420 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 540 - QX 540 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 540 V - QX 540 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 600 - QX 600 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 600 V - QX 600 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 680 - QX 680AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 680V - QX 680V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 780 - QX 780 AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>QX 780 V - QX 780 V AS6</b>	€	€	●	€	€	€	€

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile

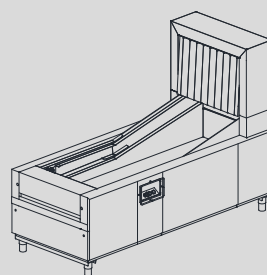
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore



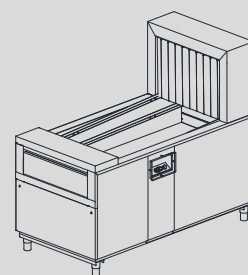
Modulo entrata sospeso



Modulo entrata



Modulo entrata ribassato



Modulo uscita

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modello	Mod. entrata 2700	Mod. rib. entrata 2700	Mod. uscita 900	Mod. uscita 1200	Mod. uscita 1500	Mod. uscita 1800	Mod. uscita 2200	Mod. uscita 2700
<b>QX 250 - QX 250 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 250 V - QX 250 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 380 - QX 380 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 380 V - QX 380 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 420 - QX 420 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 420 V - QX 420 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 540 - QX 540 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 540 V - QX 540 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 600 - QX 600 AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 600 V - QX 600 V AS6</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>QX 680 - QX 680AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€
<b>QX 680V - QX 680V AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€
<b>QX 780 - QX 780 AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€
<b>QX 780 V - QX 780 V AS6</b>	€	€	□	□	□	□	●	€

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI *Solo con nastro piano	5x5 Bicchieri 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)	500x500x50 H	<b>C 111</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	5x5 Bicchieri Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 112</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	4x4 Bicchieri Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 113</b>	
	SUPPORTO BICCHIERI	6x6 Bicchieri Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	<b>C 114</b>	
	CESTO POSATE		490x180x140 H	<b>C 47</b>	





Il recuperatore termico di serie utilizza i vapori prodotti dalla macchina per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione, con un immediato risparmio di risorse. Le speciali corde di trascinamento, inclinate e divise per zona, evitano contaminazioni tra modu-

li e facilitano la speciale asciugatura a freddo ad alta pressione. Per mezzo di turbosoffianti a "lame d'aria" direzionali, la tecnologia DIHR consente un risultato perfetto e l'immediato riutilizzo dei vassoi.

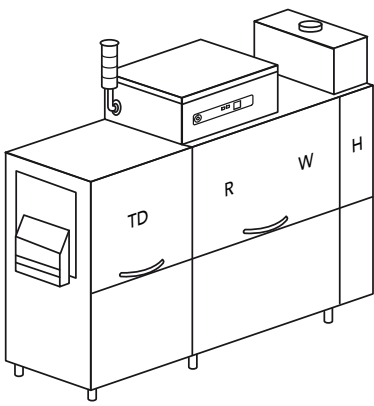



## AUTOPULIZIA

Il processo di pulizia delle macchine è tra le operazioni più detestate a fine giornata. E' per questo che DIHR ha previsto il suo sistema di autopulizia che, grazie ai bracci di risciacquo speciali installati nella parte superiore delle camere, garantisce un risultato immediato ed efficace su tutte le pareti e le superfici. La soluzione perfetta alle esigenze di massima igiene. La combinazione del dosatore di sanitizzazione dedicato unito ad una pompa di aumento pressione, garantisce la giusta pressione idrica per un'igiene massima.

## CARATTERISTICHE

- Pannello comandi elettronico a bassa tensione
- Bracci di lavaggio con innesto a baionetta ed ugelli ad impronta concava autopulenti, provvisti di regolatore di flusso
- Vasche ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati per garantire una perfetta igiene
- Troppopieno con supporto integrato antiestrazione, consente di svuotare le vasche senza essere rimosso
- Boiler ACID PROOF in acciaio inox AISI 316, isolati per ridurre le dispersioni termiche
- Recuperatore termico standard
- Porte in doppia parete isolate, controbilanciate, provviste di sistema sicurezza anticaduta
- Sistema THERMO BARRIER per un maggior benessere di utilizzo
- Filtri CLEAN+
- Lame d'aria di serie, alimentate dalle turbo soffianti, posizionate sia sopra che sotto il nastro
- Turbosoffianti. Consentono di ottenere indici minimi di umidità, grazie all'elevata pressione del vortice d'aria
- Accumulatore vassoi in assenza di carrello
- Sistema di avanzamento che facilita la rimozione di eventuali residui solidi e il successivo risciacquo completo del vassoio
- Sistema di trascinamento a due velocità con frizione incorporata e variatore di velocità su richiesta
- Valvola di non ritorno
- Autotimer dispositivo di serie
- HACCP: software di gestione dati su richiesta

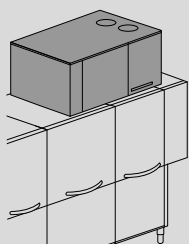
Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>TX 1600</b>	 <p>400 V 3N ~ 50 Hz 40,07 kW</p> <p>8,4 - 13,1 m/min</p> <p>Alimentazione acqua fredda</p>	 <p>Lung. max: 587 Larg. max: 370 Sp. max: 35</p>	<p>2575x805 2040/2120 H 485 kg</p>	<b>TX 1600</b>

- W** Lavaggio
- R** Risciacquo singolo
- TD** Asciugatura a freddo con turbosoffianti
- H** Recuperatore termico


## OPZIONI

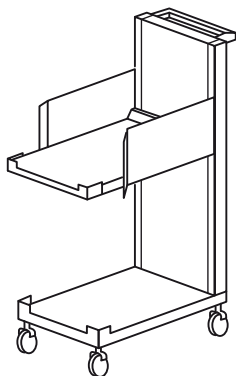
	DDE-GROUP	DOS/S	PAP	DRIVE				
Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Accumulatore vassoi	Kit dosatori	Dosatore con sonda	Pompa aumento pressione	Var. velocità
<b>TX 1600</b>	€	●	+3%	●	€	€	€	€

- Di serie
- DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante
- DOS/S** Solo per dosatore detergente
- DRIVE** Verificare fattibilità tensione



**HRP40**  
Recuperatore termico  
con pompa di calore

Modello	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>PF CARRELLO PER RACCOLTA VASSOI</b>	 Lung. max: 587 Larg. max: 370 Sp. max: 35	800x500x900 H 30 kg	<b>PF</b>



	DWI	HACCP	PI	AUTOTIMER	HR5	HRP40	SAN	PAP-SAN
Modello	Isolam. termoacustico	Supervisore HACCP	Pompe inox	Autotimer	Recuperatore termico	Recuperatore termico con pompa di calore	Sistema sanitizz.	Pompa aumento press. sanitiz.
<b>TX 1600</b>	€	€	€	●	●	€	€	€

**HR5** Recuperatore termico (alimentazione acqua 8-15°C)

**DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura.

**HACCP** Software e cavi inclusi

**HRP40** In alternativa al recuperatore termico compatto standard

Divisione non disponibile

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno) - Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

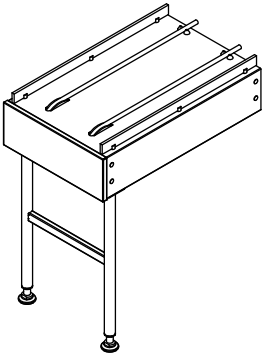

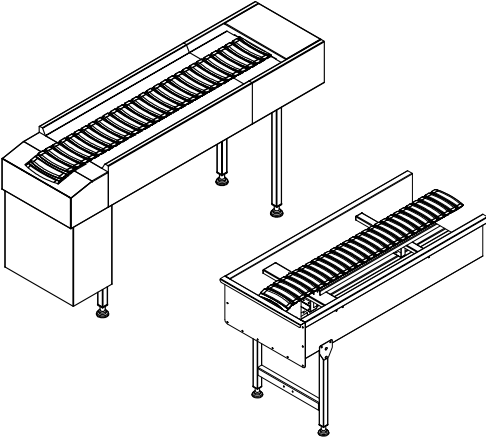


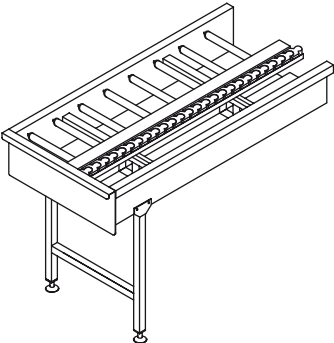

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

Marchio EAC su richiesta



Il nostro sistema bicorda personalizzato è la soluzione perfetta per ottimizzare non solo il trasporto, ma anche il lavaggio e la riconsegna dei vassoi. Questi ultimi vengono perfettamente asciugati e preparati al riutilizzo, senza nessun intervento da parte dell'operatore per l'ottimizzazione degli spazi e dei

costi di gestione. Con il recente ampliamento della gamma, DIHR propone ora soluzioni logistiche e di trattamento dei rifiuti su misura. Grazie a questa offerta completa, anche le esigenze più specifiche dei clienti potranno essere soddisfatte.

Modello <b>TRASPORTATORE A CORDE</b>	Tensione/Potenza	Capacità	Codice	
	400 V 3N 50 Hz -- 230 V 50 Hz -- 230 V 3 50 Hz Tensioni speciali su richiesta	 530x325x35 H	<b>BCC</b>	su richiesta
<b>TRASPORTATORE A TAPPARELLE PER CESTI O VASSOI</b>				
	400 V 3N 50 Hz -- 230 V 50 Hz -- 230 V 3 50 Hz Tensioni speciali su richiesta	 530x325x35 H   500x500	<b>SCT</b> vassoi  <b>SCR</b> cesti	su richiesta  su richiesta
<b>TRASPORTATORE A CATENA CARDANICA</b>				
	400 V 3N 50 Hz -- 230 V 50 Hz -- 230 V 3 50 Hz Tensioni speciali su richiesta	 500x500	<b>CCC</b>	su richiesta



La tecnologia della serie LP vi permetterà di seguire in maniera semplice ed intuitiva tutte le fasi della vostra lavapentole direttamente dal pannello di controllo. Il display a colori TFT (LP1 S8 PLUS / LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS / LP1 MAXXI PLUS) agevola la visualizzazione delle temperature di lavoro ed i cicli di lavaggio impostati, entrambi facilmente modificabili. Con la nuova valvola motorizzata implementata sulle LP2 S PLUS, LP3 S PLUS e LP4 S8 PLUS, insieme alla possibilità di programmazione dell'avvio del ciclo, si faciliteranno notevolmente

l'uso e la manutenzione di questi modelli. Il sistema di autodiagnosi a due livelli, presente anche sulla LP1 S8 PLUS / LP1 MAXXI PLUS, consente di segnalare in maniera precisa eventuali anomalie. Inoltre, con il sistema di risciacquo ottimizzato Optimal Rinse, la funzione di risparmio aggiuntivo Energy Saving, le prestazioni di alto livello e l'alta qualità dei materiali, la competitività e la versatilità della nostra gamma LP raggiunge livelli difficilmente riscontrabili sul mercato.

**IMPROVED**

**CARATTERISTICHE LP1 S4 - LP1 S5 PLUS**

- Elevata capienza su ingombro ridotto
- Misure vassoi EURONORM (600x400 mm con angoli a 90°) e ceste EURONORM da 600x400x400H
- Versatilità di utilizzo
- Doppia parete
- Apertura porta a due step
- Vasca stampata
- Triplo filtro pompa (LP1 S4)
- Quattro cicli di lavaggio personalizzabili
- Ciclo automatico di pulizia macchina
- Nuovo pannello elettronico intuitivo con display temperature di lavaggio e risciacquo
- Pulsante START intuitivo con retroilluminazione multicolore per una rapida visualizzazione dello stato della macchina
- Dosatore brillantante peristaltico con impostazione del dosaggio direttamente dal pannello comandi (LP1 S5 PLUS)
- Sistema PLUS per un'ulteriore garanzia nel risciacquo (LP1 S5 PLUS)
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Disponibile versione depurata a rigenerazione automatica (LP1 S4)
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)

**CARATTERISTICHE LP1 MAXXI PLUS**
**DI SERIE**

- Cesto 600 x 500 mm
- Altezza utile 450 mm
- 6 cicli di lavaggio: 4 cicli modificabili
- Pannello elettronico facile ed intuitivo
- Cappotta a doppia parete isolata
- Vasca profonda
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa (sistema innovativo per una filtrazione migliorata dell'acqua di lavaggio)
- Pompa verticale autopulente
- Controllo dei consumi idrici e delle ore di funzionamento
- Facilità di accesso per manutenzione
- Tetto anti sgocciolamento
- Supporto cesto di facile estrazione
- Installazione in linea o ad angolo
- Ciclo di autopulizia
- Il sistema PLUS garantisce un risciacquo a temperatura e pressione costante
- Dosatore brillantante peristaltico incluso con dosaggio modificabile dal pannello di controllo

**OPZIONI**

- Sistema ENERGY SAVING HR: recuperatore termico condensa vapore
- DA: depuratore integrato con rigenerazione automatica
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP
- Pannello di controllo remoto disponibile su richiesta al posto del pannello standard (versioni PLUS)
- Predisposizione per connessione sistema esterno di osmosi inversa





### CARATTERISTICHE LP1 800

- Pannello di controllo LED con quattro cicli di lavaggio programmabili
- Capacità carico 805 mm
- Porta a doppia parete
- Filtro vasca sdoppiato + filtro pompa
- Vasca stampata
- Pompa aumento pressione di serie
- Tetto antigocciolamento
- Ciclo automatico di pulizia macchina
- Cesto 550x665 mm
- Bracci di lavaggio e risciacquo in inox



### NUOVO PANNELLO DI CONTROLLO

- Pannello di controllo elettronico a LED
- Pulsante START intuitivo con retroilluminazione multicolore per una rapida visualizzazione dello stato della macchina
- Visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo, avanzamento ciclo, ciclo selezionato, stato della macchina (stand-by, fine ciclo, ecc.) e principali segnalazioni scritte (apertura porta, svuotamento, ecc.)
- Selezione della lingua non disponibile
- 4 cicli programmabili (2 - 4 - 6 - 8 minuti)
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)



## CARATTERISTICHE LP1 S8 PLUS - LP2 S PLUS - LP3 S PLUS - LP4 S8 PLUS

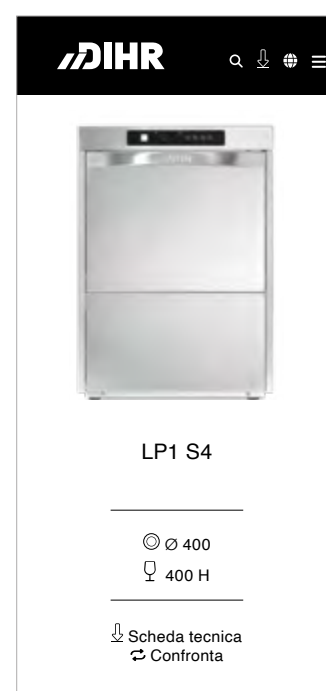
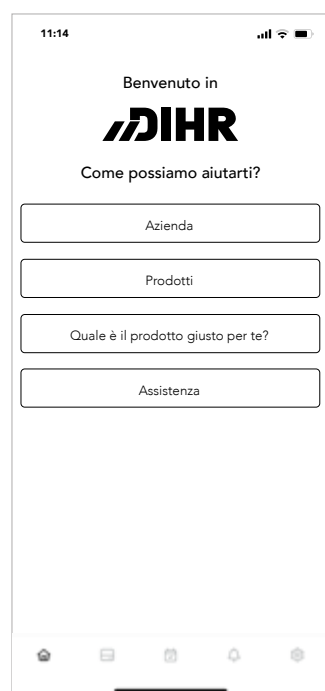
- Elettronica con funzione energy saving
- Doppia parete
- Pompa risciacquo di serie
- Pompa di lavaggio verticale autopulente
- Vasca a gradino totalmente stampata
- Bracci lavaggio/risciacquo in acciaio inox indipendenti
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto a raccolta rifiuti estraibile
- Thermostop per garantire la temperatura di risciacquo in conformità alle prescrizioni sull' HACCP
- Tasto "START" multicromatico
- Ciclo automatico di pulizia macchina
- Dosatore brillantante peristaltico di serie
- Quattro cicli di lavaggio personalizzabili
- Le pompe di lavaggio partono una dopo l'altra per ridurre lo spunto elettrico (LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS)
- Porta in doppia parete utilizzabile come piano di lavoro
- Valvole di scarico innovative (LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS) per scarico automatizzato
- Display a colori TFT da 5" con tasti soft touch a membrana
- Opzione recuperatore di calore (HR)
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP (su richiesta)

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.



RECUPERO  
DEL VAPORE



RISPARMIO  
ENERGETICO



SOSTENIBILITÀ



## HR:

### RECUPERATORE DI CALORE

Con i modelli LP1 S8 HR PLUS / LP2 S HR PLUS / LP3 S HR PLUS / LP4 S8 HR PLUS / LP1 MAXXI HR PLUS / LP1 MAXXI HR PLUS LIFT, DIHR offre un risparmio energetico fino al 50%!

Il sistema HR funziona tramite uno scambiatore di calore: il vapore caldo e umido prodotto dalla macchina in funzione viene aspirato e usato per preriscaldare a 50°C circa l'acqua fredda in entrata.

Questo riduce l'energia e il tempo necessari per raggiungere gli 85°C di risciacquo finale con un conseguente abbattimento dei costi annui per l'energia.

In base al modello si risparmiano da 3,5 kWh a 5,5 kWh.

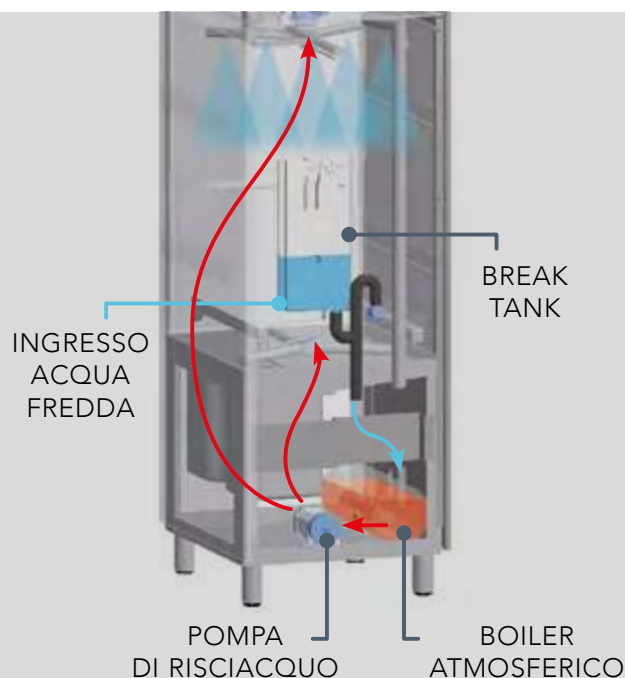
Inoltre grazie allo scambiatore di calore, anche l'ambiente di lavoro ne trae beneficio, la temperatura dell'aria che fuoriesce dalla macchina si riduce di oltre la metà.

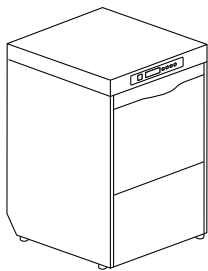
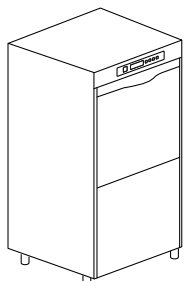
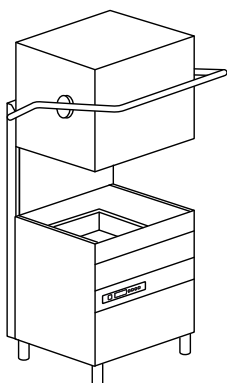
L'umidità assoluta si abbatte del 20% circa rispetto a quella prodotta da una macchina senza recuperatore di calore.

## PLUS SYSTEM

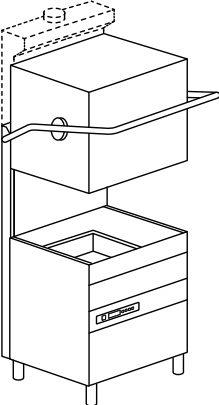
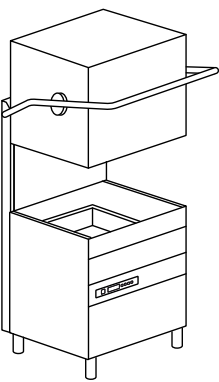
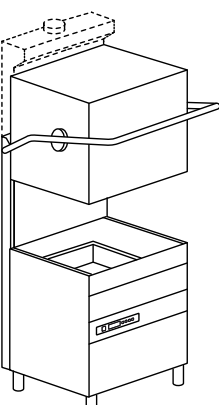
Risciacquo a pressione stabilizzata e temperatura costante dell'acqua del boiler a 85°C.

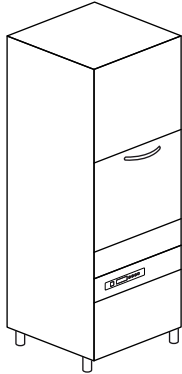



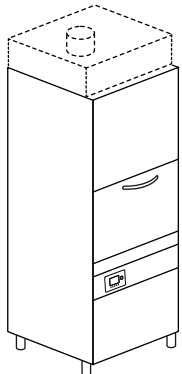



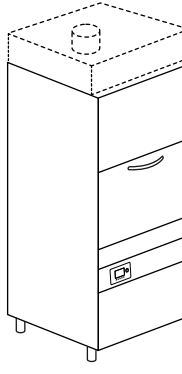



Grazie al boiler atmosferico si evita la miscelazione di acqua di rete nella fase di risciacquo. Il sistema PLUS inoltre, garantisce un maggior controllo ed il corretto dosaggio di brillantante ad ogni ciclo.



Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>LP1 S4 4 PROGRAMMI</b>				
	<p>Multivoltaggio</p> <p>Standard 400 V 3N 50 Hz 6,7 kW</p> <p>oppure 230 V 3 50 Hz 6,7 kW</p> <p>oppure 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><b>LP1 S4</b></p> <p><b>LP1 S4 DA</b></p> <p>Filtri di superficie</p>
<b>LP1 S5 PLUS 4 PROGRAMMI</b>				
<b>IMPROVED</b>				
	<p>Multivoltaggio</p> <p>Standard 400 V 3N 50 Hz 10,12 kW</p> <p>oppure 230 V 3 50 Hz 10,12 kW</p> <p>oppure 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><b>LP1 S5 PLUS</b></p>
<b>LP1 MAXXI PLUS ELETTRONICA 4 PROGRAMMI</b>				
	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>450 H</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410**</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p>600x400x25 H</p>	<p><b>LP1 MAXXI PLUS</b></p> <p><b>LP1 MAXXI PLUS DA</b></p>

\*\* Con cesto DW138, diametro utilizzabile: da 310 mm a 410 mm  
Senza cesto DW138, diametro piatti max 310 mm

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>LP1 MAXXI HR PLUS</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI I - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C136</li> <li>1 X C137</li> <li>1 X C86/A</li> <li>1 X C139</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>450 H</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410**</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p>	<p>800x735x2162 H 150 kg</p> <p>600x400x25 H</p> <p><b>LP1 MAXXI HR PLUS</b></p> <p><b>LP1 MAXXI HR PLUS DA</b></p>
<b>LP1 MAXXI PLUS LIFT</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C136</li> <li>1 X C137</li> <li>1 X C86/A</li> <li>1 X C139</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>450 H</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410**</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p>600x400x25 H</p> <p><b>LP1 MAXXI PLUS LIFT</b></p> <p><b>LP1 MAXXI PLUS LIFT DA</b></p>
<b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT</b> ELETTRONICA 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C136</li> <li>1 X C137</li> <li>1 X C86/A</li> <li>1 X C139</li> </ul>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>450 H</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410**</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p> <p>500x600</p>	<p>800x735x2162 H 150 kg</p> <p>600x400x25 H</p> <p><b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT</b></p> <p><b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT DA</b></p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>LP1 800</b> 4 PROGRAMMI				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C86/A</li> <li>1 X C87/B</li> <li>1 X C97/A</li> <li>1 X C100</li> </ul> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	 805 H   550x665	<p>650x750x1690/2060H 110 kg</p> <p><b>LP1 800</b></p>
<b>LP1 S8 PLUS</b> 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X C86/A</li> <li>1 X C87/B</li> <li>1 X C97/A</li> <li>1 X C100</li> </ul> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	 805 H   550x665	<p>690x800x1890/2275 H 155 kg</p> <p><b>LP1 S8 PLUS</b></p> <p>690x800x2165/2275 H 165 kg</p> <p><b>LP1 S8 HR PLUS</b></p>
<b>LP2 S PLUS</b> 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	<p>DOTAZIONE CESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 X 91100</li> <li>1 X C86/A</li> <li>1 X C97/A</li> </ul> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 12,5 kW</p>	 645 H   700x700	<p>840x885x1790/2050 H 199 kg</p> <p><b>LP2 S PLUS</b></p> <p>840x885x2140 H 215 kg</p> <p><b>LP2 S HR PLUS</b></p>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>LP3 S PLUS</b> 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	DOTAZIONE CESTI 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 <b>LP3 S PLUS</b>
			850x725	990x885x2140 H 237 kg <b>LP3 S HR PLUS</b>
<b>LP4 S8 PLUS</b> 4 PROGRAMMI - HR: RECUPERATORE TERMICO				
	DOTAZIONE CESTI 1 X 93600 1 X C86/A 1 X C97/A	400 V 3N ~ 50 Hz 14,8 kW	1490x885x1970/2295 H 340 kg <b>LP4 S8 PLUS</b>	
			800 H	1490x885x2310 H 362 kg <b>LP4 S8 HR PLUS</b>
		400 V 3N ~ 50 Hz 5,8 kW 25 kg/h	1350x725	1490x885x1970/2295 H 340 kg <b>LP4 S8 V</b>
			1490x885x2310 H 362 kg <b>LP4 S8 V HR</b>	

## OPZIONI

Modello	220-240V 50 Hz		380-415V 3N 50 Hz		220-240V 3 50 Hz		380-415V 3 50 Hz		60 Hz	440V 3 60 Hz	XP Extra potenza	PS Pompa scarico	TS Thermostop	SA Scarico centra- lizzato	CONTROL Pannello comandi remoto sostitutivo
	M	●	M	----	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	----
<b>LP1 S4</b>	M	●	M	----	€	----	----	€	----	€	€	€	●	----	----
<b>LP1 S4 DA</b>	M	●	M	----	€	----	----	€	----	€	€	€	●	----	----
<b>LP1 S5 PLUS</b>	M	●	M	----	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----	----
<b>LP1 MAXXI PLUS</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI PLUS DA</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI PLUS LIFT</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI PLUS LIFT DA</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI HR PLUS DA</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT DA</b>	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€
<b>LP1 800 *</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----	----
<b>LP1 S8 PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----	----
<b>LP1 S8 HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----	----
<b>LP2 S PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP2 S HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP3 S PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP3 S HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP4 S8 PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP4 S8 HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP4 S8 V</b>	----	●	□	€	€	----	----	€	€	€	€	€	●	●	----
<b>LP4 S8 V HR</b>	----	●	□	€	€	----	----	€	€	€	€	€	●	●	----

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile
- M** Multivoltaggio
- DA** Addolcitore incorporato con rigenerazione automatica
- V** Riscaldamento a vapore
- \*** Tutti i modelli sono in doppia parete, ad esclusione di LP1 800
- PLUS** Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR per LP1 S8 HR PLUS, LP2 S HR PLUS, LP3 S HR PLUS, LP4 S8 HR PLUS, LP4 S8 V HR, LP1 tutte le versioni HR MAXXI PLUS). Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

**220-240 V 50 HZ** Per LP1 S5 PLUS resistenza boiler max 6000 W

Modello	DDE	DB	DBE	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	PI	FLOAT	DF
	Dosatore detergente	Dosatore brillan- tante	Dos. Brill. peristaltico	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	P. aum. pressione	Pompe inox	Sens. mancanza det. e brillant.	Kit filtri superficie
<b>LP1 S4</b>	€	●	€	€	€	€	----	€	----	€	€
<b>LP1 S4 DA</b>	€	●	€	€	----	€	----	€	----	€	€
<b>LP1 S5 PLUS</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI PLUS</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI PLUS DA</b>	€	----	●	€	----	€	€	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI PLUS LIFT</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI PLUS LIFT DA</b>	€	----	●	€	----	€	€	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI HR PLUS</b>	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI HR PLUS DA</b>	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT</b>	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
<b>LP1 MAXXI HR PLUS LIFT DA</b>	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----
<b>LP1 800 *</b>	€	●	€	€	----	----	----	●	----	€	----
<b>LP1 S8 PLUS</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
<b>LP1 S8 HR PLUS</b>	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
<b>LP2 S PLUS</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	€	€	----
<b>LP2 S HR PLUS</b>	€	----	●	€	●	----	----	●	€	€	----
<b>LP3 S PLUS</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	€	€	----
<b>LP3 S HR PLUS</b>	€	----	●	€	●	----	----	●	€	€	----
<b>LP4 S8 PLUS</b>	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
<b>LP4 S8 HR PLUS</b>	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
<b>LP4 S8 V</b>	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----
<b>LP4 S8 V HR</b>	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----

**PS** Non disponibile con tensioni 380-415 V 3 50 Hz e 440 V 3 60 Hz

**PI** Disponibili solo in 50 Hz

**BT** Pompa aumento pressione inclusa

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. + 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico.

**WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa. LP1 S4 profondità macchina +20 mm

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni

**HR** Recuperatore termico (in caso di alimentazione acqua 8-15 °C)  
Sistema che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione risciacquo (8-15 °C)  
Miglioramento dell'ambiente lavorativo non più saturato dai vapori e dall'umidità prodotta dalla macchina  
HR possibile in caso di acqua osmotica, con una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO PIATTI	Di serie 22 piatti Ø < 310 mm	600x500x115 H	<b>C 136</b>	
	CESTO OGGETTI	Di serie	600x500x115 H	<b>C 137</b>	
	CESTO PER VASSOI O PIATTI	12 posti fino a 47 cm di larghezza o per 10 GN1/1 (sp. max 2,5 cm) o 11 piatti 310 < Ø < 410 mm (sp. max 2,5 cm)	600x500x115 H	<b>C 138</b>	
	CESTO POSATE MAGLIA STRETTA		500x500x106 H	<b>C 41</b>	
	CESTO MAGLIA LARGA	Per bicchieri	500x500x105 H	<b>C 44</b>	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI	LP1 S4 LP1 S5 PLUS	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	GRIGLIE Supporto ceste 2 pcs spessore max 80 mm	LP1 S4 LP1 S5 PLUS	500x500x380 H	<b>575005/P</b>	
	GRIGLIE	LP1 S4 LP1 S5 PLUS  LP1 800 LP1 S8 PLUS	500x500  550x550	<b>575010</b>  <b>C 100</b>	
	CESTI IN ACCIAIO	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	<b>C 132</b> <b>C 87/B</b> <b>91100</b> <b>92100</b> <b>93600</b>	
	SUPPORTI VASSOI 6 pcs spessore max 25 mm	LP1 S4 LP1 S5 PLUS	500x500x160 H	<b>575005</b>	
	CESTO PER VASSOI	Di serie 6 posti spessore max 2,5 cm	620x500x160 H	<b>C 139</b>	
	SUPPORTO PIATTINI	12 piattini	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	INSERTO POSATE		110x110x120 H	<b>15060</b>	

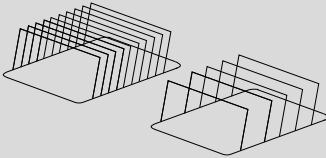
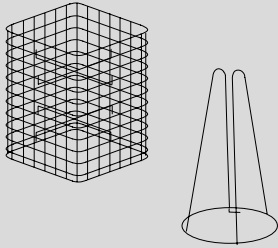
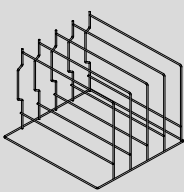
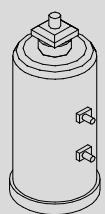
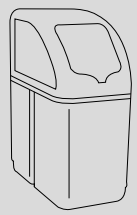
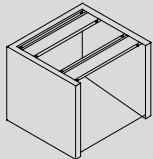
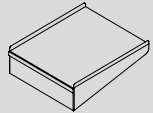
	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	SUPPORTI VASSOI 8 pcs spessore max 25 mm	LP1 800 LP1 S8 PLUS LP2 S PLUS LP3 S PLUS LP4 S8 PLUS	300x465x210 H	<b>C 97/A</b>
	SUPPORTI VASSOI 4 pcs spessore max 65 mm o GN1/1 600x400 spessore max 65 mm			<b>C 97/B</b>
	SUPPORTO SPATOLE		150x150x250 H	<b>C 86/A</b>
			220x220x420 H	<b>C 85/A</b>
	INSERTO PER PORTACOLTELLI	LP2 S PLUS LP3 S PLUS LP4 S8 PLUS  Capacità 15 portacoltelli dim 360x175x480 H	660x610x500H	<b>C 146</b>
	DEPURATORE	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>
	DEPURATORE AUTOMATICO	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>
	SUPPORTO INOX	LP1 S4  Supporto in acciaio inossidabile per sottobanco 500x500	592x535x500 H	<b>999900517</b>
	MENSOLA	Solo in uscita (implementazione in linea per LP1 MAXXI PLUS)	600x510	<b>T 10 *</b>

Immagine		Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
		TAVOLI	(implementazione in linea per LP1 MAXXI PLUS)	650x510x860 H	<b>T 28 *</b>	
		MENSOLA COLLEGAMENTO CAPPOTTA		a: 510 b: 590 c: 239	<b>KIT DUO</b>	
T 34 A - T 34 B	T 35		TAVOLI (implementazione in linea per LP1 MAXXI PLUS)*	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A *</b> <b>T 34 B *</b> <b>T 35 **</b>	
T 50	T 50 F	T 55	Vasca 500x400x270 H (implementazione in linea per LP1 MAXXI PLUS)*	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50 *</b> <b>T 50 F *</b> <b>T 55 **</b>	
T 80 E	T 80 - T 90		Vasca 500x400x270 H (implementazione in linea per LP1 MAXXI PLUS)*	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80 **</b> <b>T 80 E *</b> <b>T 90 **</b>	
		MENSOLA		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16**</b> <b>M 24**</b>	
		TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO GOMMA	Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16**</b> <b>TC 24**</b>	
		DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro		1000 H	<b>D 01</b>	
		DOCCIONE FLESSIBILE completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro e rubinetto intermedio		1000 H	<b>D 02</b>	
		PORTARIFIUTI INOX		Modello base	Ø 400x570 H	<b>P 01</b>
				Con ruote	Ø 400x570 H	<b>P 02</b>
				Con ruote e pedaliera	Ø 400x570 H	<b>P 03</b>

\*\* Gabbia in legno +2% minimo + € / ■ Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

\* Tavoli standard per installazione in linea. Per tavoli posizionati davanti alla macchina, è necessario studiare un tavolo speciale.

Non esitare a contattarci per maggiori informazioni.

# HYDROPOWER

LAVAOGGETTI COMBINATA AD ALTA  
PRESSIONE PER TEGLIE E PIATTI



2 in 1: HYDROPOWER, la nuova frontiera del lavaggio professionale! Questo prodotto innovativo presenta soluzioni uniche: una lavaoggetti ad alta pressione e una lavastoviglie a cappotta.

La potenza pulente dei getti d'acqua ad alta pressione garantisce risultati eccellenti in pochi minuti, senza bisogno di granuli e ammollo.

La nostra lavaoggetti non si limita a lavare teglie: è perfettamente adatta anche al lavaggio dei piatti. Grazie ai programmi dedicati, garantisce una pulizia efficace e igienica degli stessi, rendendola ideale per cucine professionali che cercano efficienza senza compromessi, con possibilità di un monitoraggio della macchina.

In termini di sostenibilità, HYDROPOWER offre un notevole risparmio di detersivo e tempo, grazie all'innovativo sistema PLUS che riduce al minimo il consumo di acqua, energia e prodotti chimici. Garantisce risultati eccezionali anche contro lo sporco più ostinato e una rapida rigenerazione delle stoviglie, massimizzando la produttività. Automatizzando le attività che in precedenza richiedevano l'ammollo e il lavaggio a mano, HYDROPOWER consente al personale di cucina di concentrarsi su altre attività importanti. Un'attrezzatura preziosa e indispensabile, progettata per soddisfare le esigenze di mense, catering, aeroporti e cucine moderne dei ristoranti, dando il giusto valore a tempo e denaro.



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Doppia parete
- Compatta: più piccola di una lavaoggetti, poco più grande di una cappotta standard!
- 2 FUNZIONI:
  - versione lavavassoi/teglie con getto ad alta pressione: per vassoi o teglie GN con sporco bruciato o incrostato
  - versione lavapiatti: per lavare le stoviglie
- 1 pompa di lavaggio ad alta pressione per vassoi
- 1 pompa di lavaggio a bassa pressione per piatti
- Display TFT a colori da 5"
- 8 programmi di lavaggio:
  - 4 cicli teglie
  - 4 cicli piatti
- Fase con funzione "spinning" (rotazione veloce) per aiutare la rimozione dell'acqua da teglie e vassoi
- Apertura cappotta con passaggio utile di 55 cm
- Vasca e boiler in AISI 316
- Sistema PLUS che garantisce un risciacquo a temperatura e pressione costanti
- Dosatore brillantante peristaltico di serie
- Ciclo di autopulizia
- Break tank

### OPZIONI

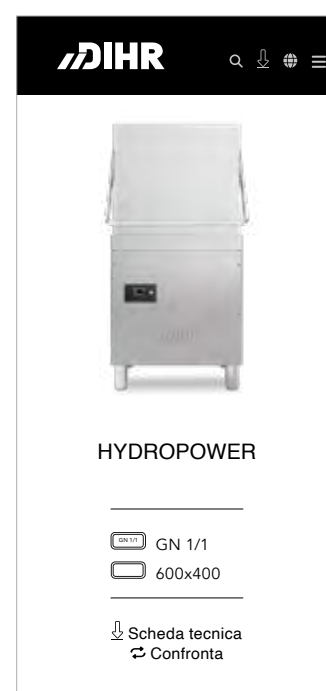
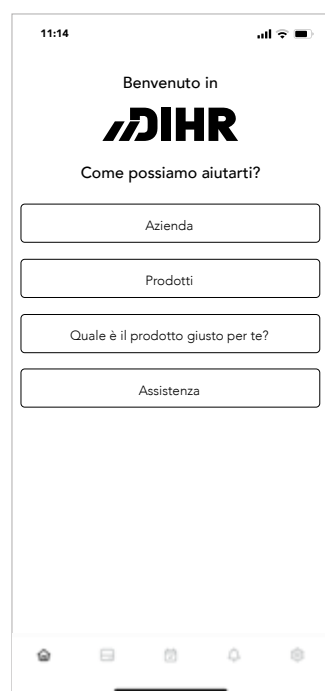
- Display remoto (che esclude quello sul sottoporta)
- Recuperatore di calore HR
- WRAS o DVGW
- Sistema LIFT
- Scarico automatizzato
- Pompa di scarico
- Dosatore detergente peristaltico
- Ventola di aspirazione (nella versione senza HR)

## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



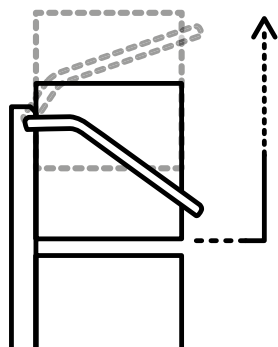
In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.



### SISTEMA LIFT A DUE STEP MIGLIORATO:

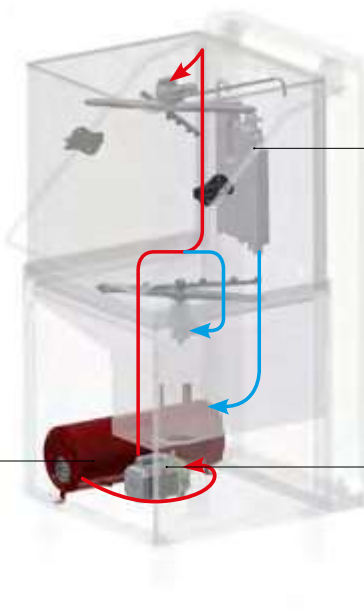
#### SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DELLA CAPPOTTA A FINE CICLO

Il sistema idraulico è stato sostituito da un motore elettrico. La sua semplicità limita la manutenzione e la formazione di calcare. Quest'ultimo, liberando spazio, permette di aggiungere più opzioni ai modelli LIFT.

### SISTEMA PLUS

#### RISCIACQUO GARANTITO ANCHE CON PRESSIONI MOLTO BASSE

Abbiamo sviluppato un innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Sistema PLUS assicura prestazioni di risciacquo ottimali e costanti grazie alla combinazione di Break Tank, boiler atmosferico e pompa di risciacquo.



#### BREAK TANK

Il sistema "Break Tank" evita il riflusso nella rete idrica di alimentazione dell'acqua.

#### BOILER ATMOSFERICO

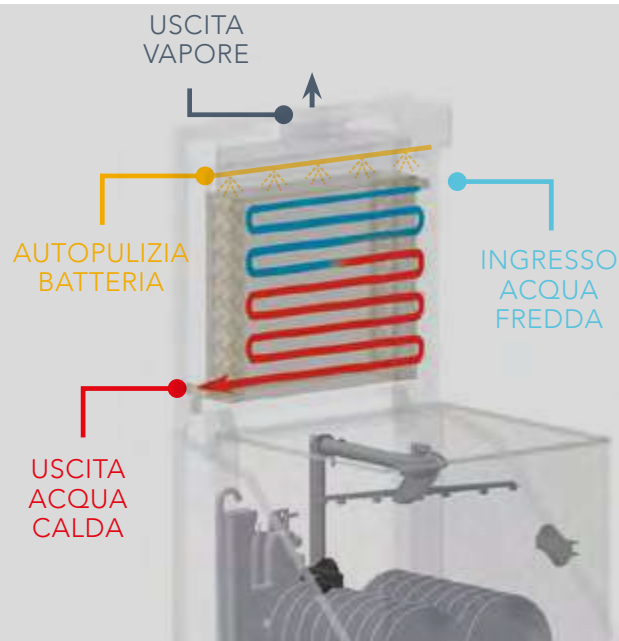
La temperatura dell'acqua in boiler resta costante a 85°C durante tutto il risciacquo perché il riempimento del boiler avviene soltanto una volta che il ciclo di risciacquo è terminato.

#### POMPA DI RISCIACQUO

L'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa di risciacquo e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank.

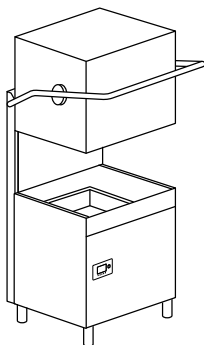



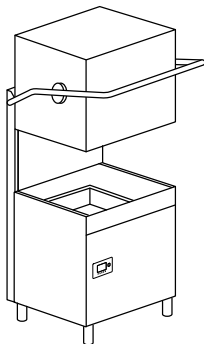



### HR - RECUPERATORE TERMICO CONDENSA VAPORE

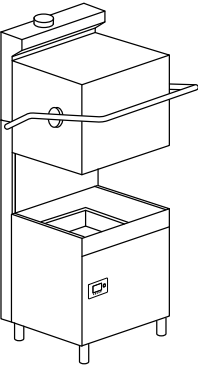



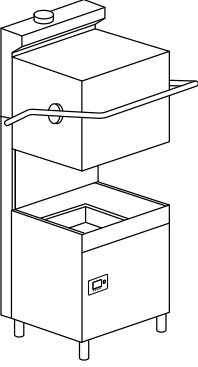



Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione (8-15 °C). Risparmio immediato sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina.



# HYDROPOWER

LAVAOGGETTI COMBINATA AD ALTA  
PRESSIONE PER TEGLIE E PIATTI

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HYDROPOWER</b>	ELETTRONICA 8 PROGRAMMI			
	400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 vassoi 600x400   210 < Ø < 240  Passaggio utile: 55 cm	830x940x 1720/2200 H	<b>HYDROPOWER</b>
<b>HYDROPOWER LIFT</b>	ELETTRONICA 8 PROGRAMMI			
	400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 vassoi 600x400   210 < Ø < 240  Passaggio utile: 55 cm	830x940x 1720/2200 H	<b>HYDROPOWER LIFT</b>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>HYDROPOWER HR</b> 	ELETTRONICA 8 PROGRAMMI  400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 vassoi 600x400   210 < Ø < 240 Passaggio utile: 55 cm	830x940x 2277 H	<b>HYDROPOWER                      HR</b>
<b>HYDROPOWER HR LIFT</b> 	ELETTRONICA 8 PROGRAMMI  400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 vassoi 600x400   210 < Ø < 240 Passaggio utile: 55 cm	830x940x 2277 H	<b>HYDROPOWER                      HR LIFT</b>

## OPZIONI

				BT	DBE	DDE	PS
Modello	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	Break tank	Dos. brill. peristaltico	Dosatore detergente	Pompa scarico
<b>HYDROPOWER</b>	●	□	€	●	●	€	€
<b>HYDROPOWER HR</b>	●	□	€	●	●	€	€
<b>HYDROPOWER LIFT</b>	●	□	€	●	●	€	€
<b>HYDROPOWER HR LIFT</b>	●	□	€	●	●	€	€

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

**HR** Disponibile in caso di acqua osmotica, avente una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

**LIFT** Sollevamento automatico cappotta a fine ciclo

**PLUS** Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato

Marchio EAC su richiesta

Alimentazione acqua 55° C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico

	SA	VA	DVGW	XP	PAP	WRAS	CONTROL
Modello	Scarico automatizzato	Ventola di aspirazione	DVGW	Extra potenza	Pompa aum. pressione	WRAS	Pannello comandi remoto sostitutivo
<b>HYDROPOWER</b>	€	€	€	€	●	€	€
<b>HYDROPOWER HR</b>	€	----	----	€	●	----	€
<b>HYDROPOWER LIFT</b>	€	€	€	€	●	€	€
<b>HYDROPOWER HR LIFT</b>	€	----	----	€	●	----	€

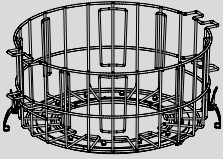
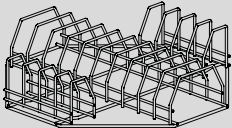
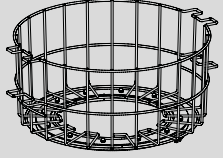
**WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa.

**BT** Pompa aumento pressione inclusa.

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	<p>CESTO VASSOI</p>	<p>Standard 4 GN 1/1 o 2 vassoi 600 x 400 mm</p>	<p>615x265H</p>	<p><b>11900028</b></p>	
	<p>INSERTO PER CESTO PIATTI</p>	<p>Standard 14 piatti</p>	<p>500x500x105H</p>	<p><b>11900029</b></p>	
	<p>CESTO PER INSERTO PIATTI</p>	<p>Standard</p>	<p>615x265H</p>	<p><b>11900030</b></p>	







Perchè perdere tempo con ammolli e prelavaggi quando in cucina ci sono migliaia di cose da fare? Se monetizziamo le ore perse, i litri d'acqua e il detergente impiegati per ammorbidire teglie incrostate e se a tutto ciò sommiamo la fatica di riprenderle in mano per gratarle lavarle ed asciugarle... si fa presto a capire che si tratta di uno sperpero di tempo e risorse. Con le lavapentole della serie "GRANULES" tutto questo sarà un brutto ricordo; il potere abrasi-

vo dei granuli sparati ad alta pressione assieme ad una miscela di acqua e detergente, garantiscono un risultato eccellente anche contro lo sporco più ostinato, in pochi minuti di lavaggio. E' l'aiuto prezioso ed indispensabile per mense, catering, aeroporti, ristoranti e tutte quelle cucine moderne che pretendono risultati di alto livello dando il giusto valore al tempo e al denaro.




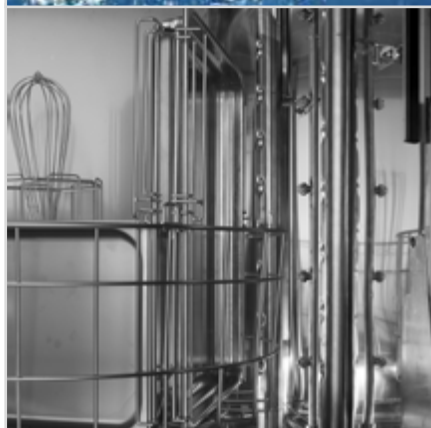
 Pentole e padelle incrostate sono spesso un problema. Richiedono l'ammollo e la pulizia manuale quindi una perdita di tempo e risorse solo per questo particolare compito.



 L'azione combinata di acqua, detergente e granuli ad alta pressione garantisce un notevole risparmio di tempo ed energia, oltre che di prodotti chimici, acqua ed elettricità. Tutto a favore del nostro ambiente.



 Ottimi risultati contro lo sporco più ostinato. Inoltre, i cicli veloci consentono un rapido riutilizzo delle stoviglie. Il personale che prima era addetto all'ammollo e al lavaggio a mano, sarà ora libero di svolgere altre mansioni.

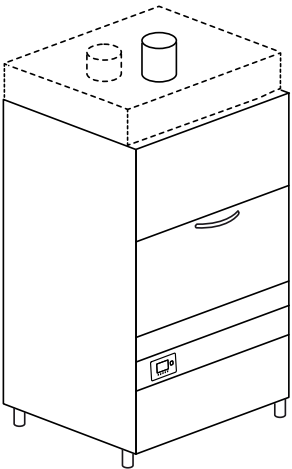







## CARATTERISTICHE

- Sistema di lavaggio coperto da doppio brevetto internazionale
- Dodici cicli di lavaggio di cui sei con acqua, detergente e granuli
- Pannello comandi con tasti soft touch a membrana
- Pratico Display LCD per un costante controllo dell'operatività
- Menu comandi in lingua
- Doppia parete, totalmente coibentata con materiale ad alto isolamento termoacustico
- Pompa di lavaggio con corpo e girante in acciaio inox 316
- Vasca di lavaggio in acciaio inox AISI 304 a spessore costante garantito
- Doppi bracci di lavaggio verticali, facilmente estraibili con ugelli inostruibili e per ottimizzare il flusso combinato di acqua e granuli
- Componenti elettrici ed elettronici protetti
- Cesto rotondo, alloggiato su un piano rotante per ottimizzare l'azione meccanica dei granuli
- Cesto raccolta granuli con indicatore per garantire sempre la corretta quantità di granuli
- La semiporta inferiore diventa il piano d'appoggio che facilita le operazioni di carico e scarico del cesto
- Pratico carrello (opzione) per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- Migliora l'operatività e di conseguenza la produttività della macchina
- Recuperatore di energia, per ottimizzare le risorse energetiche e contemporaneamente abbattere sprechi e vapore

# GRANULES

LAVAOGGETTI  
A GRANULI

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>GRANULES 900 PLUS</b> 12 PROGRAMMI				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	6xGN 1/1 (ciclo con granuli)  10xGN 1/1 (ciclo senza granuli)  530x325x65 H max o 3xGN 1/1 (ciclo senza granuli)  530x325x230 H max -----  x2: 650x530x140 H max o 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	<b>GRANULES 900 PLUS</b>
		1095x910x2100 H 320 kg	<b>GRANULES 900 HR PLUS</b>	

## OPZIONI

	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
Modello					Extra potenza	Pompa scarico	Dos. brill. peristaltico
<b>GRANULES 900 PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	●
<b>GRANULES 900 HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	●
<b>GRANULES 1000 HR PLUS</b>	----	●	□	€	€	----	●

● Di serie

---- Non disponibile

□ Su richiesta

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico.+ 3000 W solo con tensione standard, per altre tensioni chiedere fattibilità. Con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico.

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR). Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno).

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>GRANULES 1000 HR PLUS</b> 12 PROGRAMMI				
<b>PATENTED</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	 x8: 530x325xmax65 H ○ x4: 530x325xmax300 H -----	1200x1010 2260/2305 H 350 kg	<b>GRANULES 1000 HR PLUS</b>
		 x4: 650x530xmax65 H ○ 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
Modello	Dosatore detergente	Pompa aum. pressione	Break tank	WRAS	DVGW	Sens. mancanza det. e brillant.	Isolam. termoacustico	Pompe inox
<b>GRANULES 900 PLUS</b>	€	●	●	€	€	€	●	●
<b>GRANULES 900 HR PLUS</b>	€	●	●	----	----	€	●	●
<b>GRANULES 1000 HR PLUS</b>	€	●	●	----	----	€	●	●

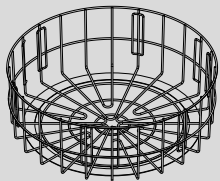
**BT - WRAS - DVGW** Pompa aumento pressione inclusa

**DVGW** Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)

**HR** Recuperatore termico (in caso di alimentazione acqua 8-15 °C)  
 Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione risciacquo (8-15 °C)  
 Miglioramento dell'ambiente lavorativo non più saturato dai vapori e dall'umidità prodotta dalla macchina  
 Disponibile in caso di acqua osmotica, avente una conducibilità superiore ai 200 microsiemens

# GRANULES

# ACCESSORI

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO TONDO	Di serie per GRANULES 900 PLUS  6 pz GN 1/1 o 2 pz GN 2/1	Ø735x300H	<b>96101</b>	
	SUPPORTO VASSOI	Di serie per GRANULES 900 PLUS  10 pz GN 1/1 GASTRONORM max 40 mm	655x345x285H	<b>96135</b>	
	SUPPORTO TEGLIE	Di serie per GRANULES 900 PLUS  4 pz 600x400x20 H 4 pz 600x400x50 H EURONORM	430x100x195H	<b>96136</b>	
	CESTO TONDO	Di serie per GRANULES 1000 HR PLUS  8 pz GN 1/1 or 4 pz GN 2/1	Ø850x350 H	<b>96601</b>	
	SUPPORTO	Di serie per 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	<b>96602</b>  <b>96604</b>	
	SUPPORTO TEGLIE	Di serie per GRANULES 1000 HR PLUS  3 pz 800x600x20 H 3 pz 800x600x50 H EURONORM	500x80x365H 15 kg	<b>96603</b>	

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	SUPPORTO	Di serie per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS  Per cesto 96103 e contenimento pentole	A: 180 / 180 B: 350 C: 320 D: 260 H	<b>96102</b>
	CESTO	Di serie per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS  Porta utensili	A: 190 / 190 B: 210 / 210 C: 410 H	<b>96103</b>
	SUPPORTO	Di serie per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS  Per piccole pentole e padelle	260x180x570H	<b>96104</b>
	SUPPORTO	Di serie per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS  Per grandi pentole	260x160x535H	<b>96105</b>
	SOLLEVA CESTO	Di serie per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS  Carrellino solleva cesto	A: 205 H B: 445 C: 550	<b>96605</b>
	CARRELLO CON RUOTE	Opzionale per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS	600x600x900H 15 kg	<b>TROLLEY</b>
	GRANULI	Di serie per GRANULES 900 PLUS GRANULES 1000 HR PLUS  Secchio 12 L	280x280x290H (9 kg)	<b>96100</b>



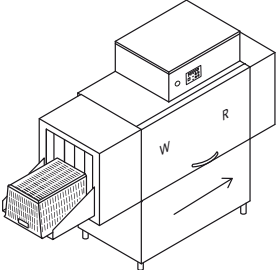

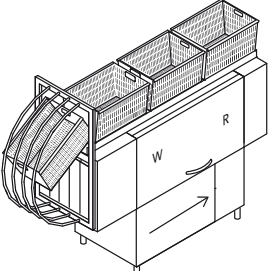

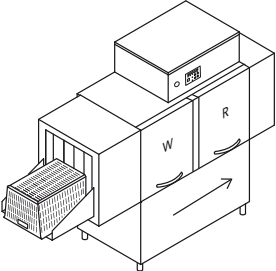

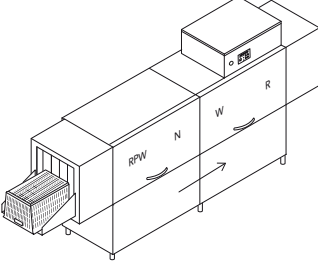

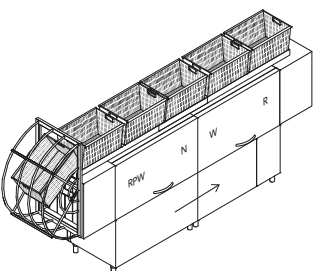

Le macchine VX permettono di risolvere le diverse esigenze di lavaggio per ceste e contenitori di vario genere. Sono la soluzione ideale per panetterie, pasticcerie e industria alimentare in genere, che richiedono un carico di lavoro continuo. Grazie alle varie versioni disponibili e con la possibilità di avere delle configurazioni personalizzate, ogni tipo di sporco potrà essere eliminato efficacemente. La possibilità di installazione di varie opzioni permette la massima personalizzazione della zona lavaggio al fine di poter operare con il minimo sforzo e riduzione di personale in qualsiasi ambiente.

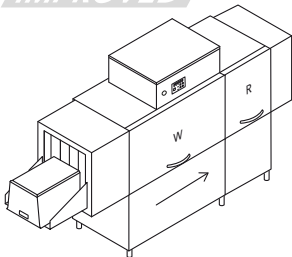

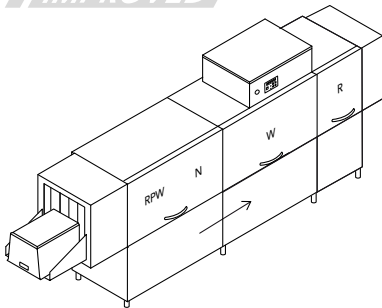

La serie VX è stata concepita per offrire, soprattutto nel settore della panetteria grandi risultati a costi contenuti, consentendo così notevoli risparmi nelle varie fasi d'impiego. La linea VX è composta da 9 modelli adatti a soddisfare tutti i bisogni dell'industria alimentare che deve lavare e sanitzare ogni giorno un gran numero di ceste. Il vantaggio della linea VX è la versatilità, la facilità d'uso e l'assoluta pulizia, nel pieno rispetto delle più rigorose normative in materia d'igiene.



## CARATTERISTICHE

- Alimentazione elettrica o a vapore per i modelli VX 231, VX 301 e VX 401
- Sistema di trascinamento centrale che permette di lavare ceste di diversa larghezza. In più, i modelli VX 231 SPECIAL, VX 301 SPECIAL e VX 401 SPECIAL grazie al pratico sistema di caricamento ceste dall'alto, permette l'operatività con una sola persona
- Cinque velocità di avanzamento
- Carrozzeria in doppia parete acciaio inox AISI 304
- Vasca raggata e boiler ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 con boiler isolati per ridurre le dispersioni termiche
- Pompe di lavaggio verticali, autopulenti e protette da sovraccarichi elettrici
- Porte di accesso THERMO BARRIER in doppia parete isolate con sistema di apertura controbilanciato e micro di sicurezza
- Filtri di superficie CLEAN+ in acciaio inox
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox di facile rimozione
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza
- Mensola in entrata e paraspruzzi in entrata ed uscita macchina
- Tendine per separare le fasi di lavoro
- Economizzatore di utilizzo zona
- Pannello elettronico digitale per il monitoraggio continuo dei parametri di lavoro con Tastiera a membrana IPX5
- Autotimer che disattiva il motore di trascinamento ed eventuali optional elettrici dopo un periodo preimpostato di inattività
- Scarico centralizzato 1-DRAIN per i modelli VX 231 e VX 281

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>VX 231 5 VELOCITÀ</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H	2600x805x1830/2120 H 270 kg	<b>VX 231</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,4 kW 45 kg/h	1,55 - 2,0 m/min		<b>VX 231 V</b>
<b>VX 231 SPECIAL 5 VELOCITÀ - Sistema caricamento superiore</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H	2710x805x2075/2120 H 280 kg	<b>VX 231 SPECIAL</b>
		1,55 - 2,0 m/min		
<b>VX 281 5 VELOCITÀ</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 33 kW	 510x800 H	2800x805x2130/2720 H 310 kg	<b>VX 281</b>
		1,55 - 2,0 m/min		
<b>VX 301 - VX 401 5 VELOCITÀ</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H	4100x805x1830/2120 H 455 kg	<b>VX 301</b> 37 kW
		1,75 - 2,65 m/min (VX 301)		<b>VX 301 V</b> 54 kgv/h 3,65 kW
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW	2,65 - 4,0 m/min (VX 401)		<b>VX 401</b> 41 kW
				<b>VX 401 V</b> 59 kgv/h 4,6 kW
<b>VX 301 SPECIAL - VX 401 SPECIAL 5 VELOCITÀ - Sistema caricamento superiore</b>				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H	4210x805x2075/2120 H 505 kg	<b>VX 301 SPECIAL</b>
		1,75 - 2,65 m/min (VX 301 SPECIAL)		<b>VX 401 SPECIAL</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW	2,65 - 4,0 m/min (VX 401 SPECIAL)		
	40,58 kg/h			

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>VX 251</b> 5 VELOCITÀ - Per ceste chiuse				
<b>IMPROVED</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 29,4 kW	 510x500 H 1,55 - 2,0 m/min	3200x805x1830/2120 H 370 kg	<b>VX 251</b>
<b>VX 351</b> 5 VELOCITÀ - Per ceste chiuse				
<b>IMPROVED</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 36,65 kW	 510x500 H 1,75 - 2,65 m/min (VX 351)	4700x805x1830/2120 H 555 kg	<b>VX 351</b>

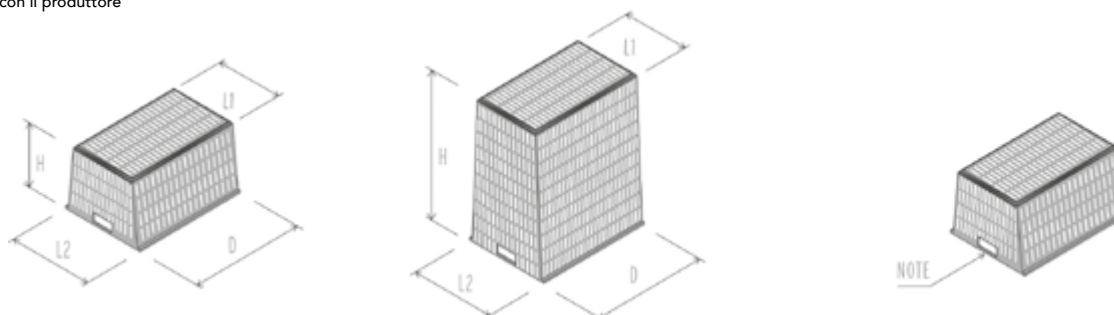
- W** Lavaggio
- R** Risciacquo singolo
- N** Zona neutra
- RPW** Prelavaggio rinforzato
- V** Riscaldamento a vapore

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

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

\* verificare con il produttore



**NOTE:** In caso di ceste con dimensioni o maniglie particolari, vi preghiamo di contattare il nostro servizio tecnico

## OPZIONI

			XP	DDE-GROUP	PI	DRIVE	AUTOTIMER
Modello	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Extra potenza	Kit dosatori	Pompe inox	Var. velocità	Autotimer
<b>VX 231</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 231 V</b>	€	+ 3%	----	€	€	€	●
<b>VX 231 SPECIAL</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 281</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 301</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 301 V</b>	€	+ 3%	----	€	€	€	●
<b>VX 301 SPECIAL</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 401</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 401 V</b>	€	+ 3%	----	€	€	€	●
<b>VX 401 SPECIAL</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 251</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●
<b>VX 351</b>	€	+ 3%	€	€	€	€	●

● Di serie

---- Non disponibile

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante

**PI** Disponibili solo in 50 Hz

**DRIVE** Verificare fattibilità tensione

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	DOS/S	PAP	DIV	1-DRAIN	DWI	BT	DVGW
Modello	Dosatore con sonda	Pompa aum. pressione	Prezzo per ogni divisione	Scarico centralizzato	Isolam. termoacustico	Break tank	DVGW
<b>VX 231</b>	€	€	€	●	€	€	€
<b>VX 231 V</b>	€	€	€	●	€	€	€
<b>VX 231 SPECIAL</b>	€	€	€	●	€	€	€
<b>VX 281</b>	€	€	€	●	€	€	€
<b>VX 301</b>	€	€	€	€	€	€	€
<b>VX 301 V</b>	€	€	€	€	€	€	€
<b>VX 301 SPECIAL</b>	€	€	€	€	€	€	€
<b>VX 401</b>	€	€	€	€	€	€	€
<b>VX 401 V</b>	€	€	€	€	€	€	€
<b>VX 401 SPECIAL</b>	€	€	€	€	€	€	€
<b>VX 251</b>	€	€	€	●	€	€	€
<b>VX 351</b>	€	€	€	€	€	€	€

- DOS/S** Solo per dosatore detergente
- DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Consigliato con HR10 – HR20 – HRP40
- BT** Pompa aumento pressione inclusa
- DVGW** Non disponibile con recuperatore o condensa vapori  
Componenti prescritti dal DVGW su richiesta (verificare la compatibilità delle opzioni con il produttore)
- SPECIAL** Scivolo di scorrimento ceste con larghezza massima di 475 mm

## OPZIONI

	DR94	DR99	DR9V	TB94	TB99	TB9V
Modello	Asciugatura + 700 mm / 4,5 kW	Asciugatura + 700 mm / 9 kW	Asciugatura a vapore + 700 mm	Asciugatura su modulo con soffianti	Asciugatura su modulo con soffianti	Asciugatura a vapore su modulo con soffianti
<b>VX 231</b>	€	€	----	€	€	----
<b>VX 231 V</b>	----	----	€	----	----	€
<b>VX 231 SPECIAL</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 281</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 301</b>	€	€	----	€	€	----
<b>VX 301 V</b>	----	----	€	----	----	€
<b>VX 301 SPECIAL</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 401</b>	€	€	----	€	€	----
<b>VX 401 V</b>	----	----	€	----	----	€
<b>VX 401 SPECIAL</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 251</b>	€	€	----	€	€	----
<b>VX 351</b>	€	€	----	€	€	----

● Di serie

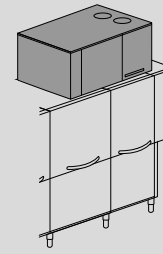
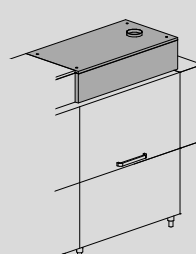
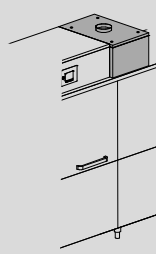
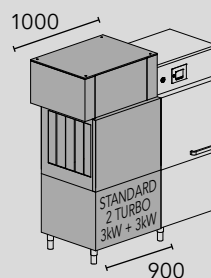
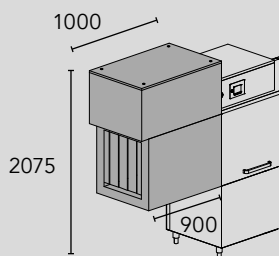
---- Non disponibile

**TUTTE LE ASCIUGATURE** Verificare con il produttore l'efficacia dell'asciugatura in base alla cesta da lavare. L'isolamento delle asciugature non è disponibile

**DR94** Con VX 301, VX 401, VX 351, soluzione non ottimale, verificare con il produttore

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore



**DR94** 4,5 kW

**DR99** 9 kW

Asciugatura

**DR9V**

Asciugatura a vapore

**TB94** 11,6 kW

**TB99** 16,1 kW

Asciugatura su modulo  
con turbine

**TB9V** 7,1 Kw

Asciugatura a vapore su  
modulo con turbine

**SC10**

Condensa vapori

**HR10**

Rec. termico compatto

**HR20**

Rec. termico

**HRP40**

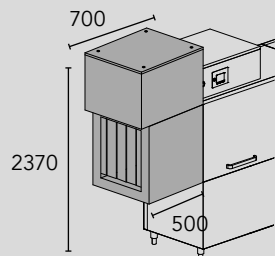
Recuperatore termico  
con pompa di calore

	DR54	DR59	SC10	HR10	HR20	HRP40
Modello	Asciugatura 4,5 kW	Asciugatura 9 kW	Condensa vapori	Rec. termico	Rec. termico	Rec. termico
<b>VX 231</b>	----	----	€	€	----	----
<b>VX 231 V</b>	----	----	€	€	----	----
<b>VX 231 SPECIAL</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 281</b>	€	€	€	€	----	----
<b>VX 301</b>	----	----	€	€	€	€
<b>VX 301 V</b>	----	----	€	€	€	€
<b>VX 301 SPECIAL</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 401</b>	----	----	€	€	€	€
<b>VX 401 V</b>	----	----	€	€	€	€
<b>VX 401 SPECIAL</b>	----	----	----	----	----	----
<b>VX 251</b>	----	----	€	€	----	----
<b>VX 351</b>	----	----	€	€	€	€

**HR10 - HR20 - HRP40** In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico.

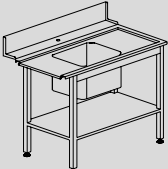
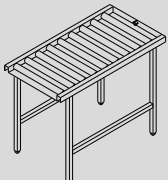
Consigliamo vivamente la presenza di una rulliera con micro finecorsa in uscita delle nostre lavastoviglie a cesto trainato per un corretto funzionamento



**DR54** 4,5 kW

**DR59** 9 kW

Asciugatura

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice
	TAVOLO CON VASCA	Vasca 500x400x270 H	1200x730x860 H	<b>T 55</b>
	TAVOLO CON VASCA	Vasca 500x400x270 H  Anello gomma incluso	1500x730x860 H  1800x730x860 H	<b>T 80</b>  <b>T 90</b>
	RULLIERA CON VASCA, VERSIONE DESTRA O SINISTRA	Vasca 500x400x270 H	1600x730x860 H	<b>T 195</b>
	RULLIERA LINEARE CON VASCA	Opzione micro fine corsa	1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	<b>LC 96/A *</b> <b>LC 96/B *</b> <b>LC 96/C *</b> <b>LC 95</b>

\* Gabbia in legno +2% minimo + €

Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere

Tavoli rappresentati in versione destra-sinistra

Consigliamo vivamente la presenza di una rulliera con micro finecorsa in uscita delle nostre lacaceste a traino per un corretto funzionamento





Le lavaceste a nastro DIHR rappresentano concretamente la risposta a tutte quelle realtà che si confrontano ogni giorno con carichi di lavoro molto intensi: grandi panetterie, pasticcerie, macellerie, industrie del pesce, servizi di catering, cucine centralizzate, aeroporti. A tal fine, le gamme LX e LX HD offrono ai nostri clienti una soluzione completa, fatta su misura per le loro necessità ed abitudini. Le gamme dispongono di sei modelli altamente configurabili, con specifiche che fanno parte del marchio DIHR da sempre, quali la larghezza utile del nastro

di 640 mm, l'altezza utile di 450 mm ed il rispetto delle temperature di lavaggio e dei risultati previsti. Tutto questo con ingombri nettamente inferiori rispetto alla media di mercato, a parità di capacità produttiva. Difatti, le serie LX e LX HD consentono di lavare ceste ben più grandi degli standard, incrementando addirittura gli spazi di lavaggio con zone neutre dedicate tra un modulo e l'altro. Questo perché i risultati vengono prima di tutto per DIHR. Che resta da fare, se non provare le nostre gamme LX e LX HD?



## CARATTERISTICHE

### DI SERIE

- Sistema di avanzamento SMART DRIVE con 5 velocità
- Ampio nastro largo 710 mm con larghezza utile di 640 mm
- Nastro standard ceste
- Display TFT a colori da 5.7" e Tastiera a membrana
- Tasti rapidi per i comandi da operatore con menu in lingua
- Monitoraggio continuo dei parametri di lavoro
- Quadro elettrico IPX5
- Storico allarmi ed eventi
- Autotimer
- Scarico centralizzato 1-DRAIN ed automatico AD, con scarico totale e parziale delle vasche
- Bracci di lavaggio indipendenti ed orientabili
- Economizzatori di utilizzo zona
- Economizzatore detergente ECO-DET
- Vasche raggiate ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 leggermente inclinate per favorirne lo svuotamento
- Boiler ACID PROOF in acciaio inox AISI 316 isolati per ridurre le dispersioni termiche
- Filtri di superficie in acciaio inox CLEAN+ a protezione delle vasche e della pompa di lavaggio
- Porte in doppia parete isolate controbilanciate e provviste di sistema di sicurezza anticaduta
- Sistema THERMO BARRIER per un maggior benessere di utilizzo
- Predisposizione per la connessione dei dosatori di brillantante e detergente DIHR
- Pompe verticali, autopulenti
- Doppio risciacquo rinforzato 2R+, prestazioni migliorate con consumi più contenuti
- CPF System: Controllo del flusso d'acqua
- Controllo dei consumi idrici, elettrici e delle ore di funzionamento
- Modalità di funzionamento dell'asciugatura: tutto spento, solo ventilatori, mezza potenza (4,5 kW) con ventilatori e potenza massima (9 kW) con ventilatori
- Morsetti per dosatori inclusi
- Stima consumi

## THERMO BARRIER

Le nostre nuove porte di ultima concezione garantiscono un triplo vantaggio: miglior isolamento della camera di lavaggio per il mantenimento della temperatura, riduzione del consumo delle resistenze in vasca e meno vapore umido disperso nell'ambiente.

## ACID PROOF

Le nostre macchine beneficiano della massima protezione contro gli agenti aggressivi e l'acqua salata grazie alla speciale composizione e qualità dell'acciaio utilizzato, non comune agli standard di mercato. L'acciaio AISI 316 trova maggior impiego infatti in determinate condizioni di temperatura e concentrazione di prodotto chimico.

## CLEAN+

Il sistema di filtrazione vasche DIHR garantisce tre stadi di protezione: il primo filtro per la raccolta dello sporco più pesante, il secondo a tutta vasca per evitare la contaminazione dell'acqua ed il terzo corpo filtrante per proteggere i componenti.

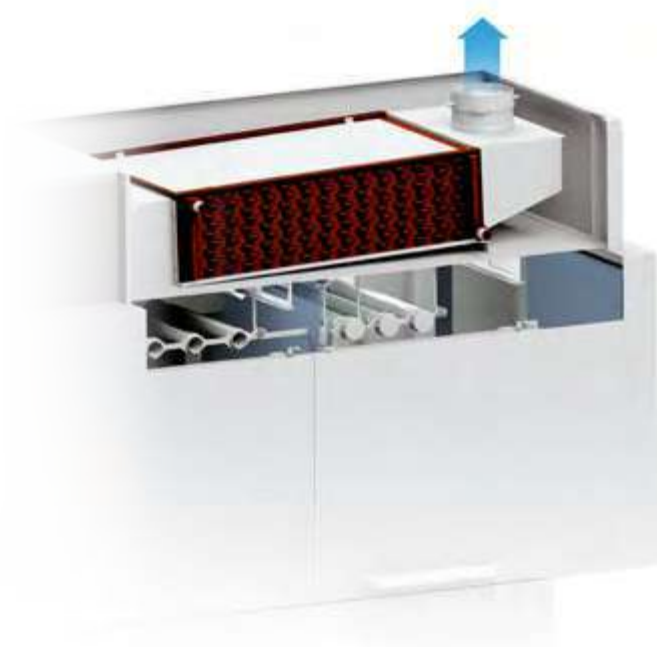
## CPF

Grazie a questo semplice congegno sarà facile regolare la pressione di prelavaggio e lavaggio a seconda delle proprie esigenze.

Spostando la leva dedicata, si potrà di conseguenza aumentare o diminuire il flusso d'acqua degli ugelli di lavaggio inferiori e superiori.

## OPZIONI

- Nastro con rinvio o nastro con sottopasso disponibile
- Asciugatura in doppia parete su modulo o su mensola
- Condensa vapori
- 3 recuperatori termici disponibili
- Centralina dosatori detergente e/o brillantante peristaltici
- Spedizione in 2 o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina, disponibile anche con pompa aumento pressione dedicata
- Isolamento termico ed acustico
- Isolamento vasche
- Nastro rinforzato
- Break tank e pompa aumento pressione
- Alloggiamento taniche detergente e brillantante
- Pompe inox
- Extra potenza in boiler
- Controllo remoto CONNECTIVITY conforme alle normative HACCP

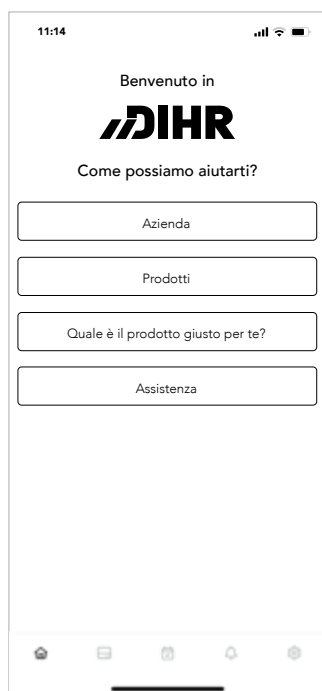


## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OVUNQUE TU SIA...

LA SITUAZIONE A PORTATA DI CLICK

Sarai costantemente connesso alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP. Grazie alla nostra nuovissima App, avrai accesso alle macchine connesse e a tutta la documentazione commerciale e tecnica.



Visualizza in ogni momento tutti i parametri di lavoro e storico eventi, ore di lavoro ed eventuali problemi.



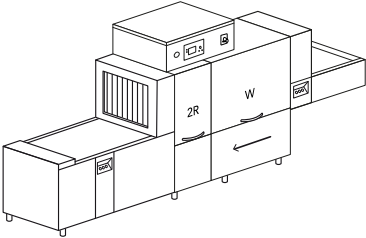

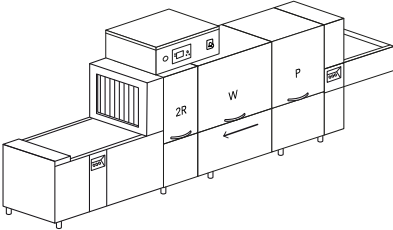

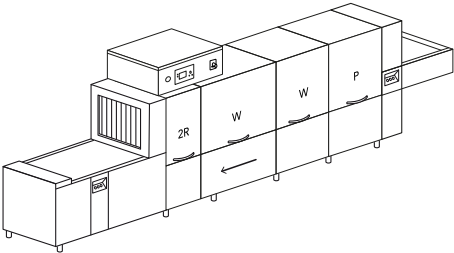

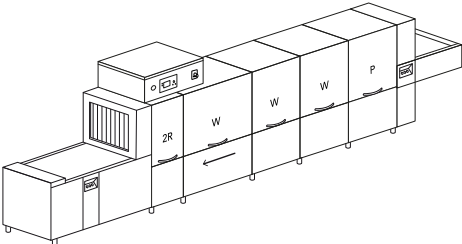

In caso di problemi la macchina invia tempestivamente una mail a te e al tecnico che potrà intervenire da remoto per risolvere il problema o attrezzarsi per l'intervento sul posto.



Il programma ti permetterà in qualsiasi momento l'esportazione di un file Excel con tutti i dati Haccp.



Sono previste delle agevolazioni per l'acquisto di apparecchi 4.0. che permettono di recuperare una parte del costo della macchina. Richiedi maggiori informazioni per saperne di più.

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>LX 501 5 VELOCITÀ</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 31,5 kW	 640x450 H  larghezza nastro 710	4900x985x1860/2200 H 625 kg	<b>LX 501</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 48 kg/h	larghezza utile 640  2,20-3,45 m/min		<b>LX 501 V</b>
<b>LX 751 5 VELOCITÀ</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 36,5 kW	 640x450 H  larghezza nastro 710	5800x985x1860/2200 H 775 kg	<b>LX 751</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 52 kg/h	larghezza utile 640  3,25-5,10 m/min		<b>LX 751 V</b>
<b>LX 1001 5 VELOCITÀ</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 56,5 kW	 640x450 H  larghezza nastro 710	6700x985x1860/2200 H 925 kg	<b>LX 1001</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 82 kg/h	larghezza utile 640  4,45-6,95 m/min		<b>LX 1001 V</b>
<b>LX 1251 5 VELOCITÀ</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 74,5 kW	 640x450 H  larghezza nastro 710	7600x985x1860/2200 H 1075 kg	<b>LX 1251</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 108 kg/h	larghezza utile 640  5,27-8,23 m/min		<b>LX 1251 V</b>

Modello	Tensione/Potenza	Capacità	Dimensioni	Codice
<b>LX 851 HD 5 VELOCITÀ</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 34,92 kW	 640x450 H  larghezza nastro ─── 710 ───	6200x985x1860/2200 H 790 kg	<b>LX 851 HD</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,42 kW 50 kg/h	larghezza utile ─── 640 ───  1,4-2,15 m/min		<b>LX 851 HD V</b>
<b>LX 1101 HD 5 VELOCITÀ</b>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 52,42 kW	 640x450 H  larghezza nastro ─── 710 ───	7500x985x1860/2200 H 1050 kg	<b>LX 1101 HD</b>
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,42 kW 76 kg/h	larghezza utile ─── 640 ───  1,95-3 m/min		<b>LX 1101 HD V</b>

- P** Prelavaggio
- W** Lavaggio rinforzato
- 2R** Prerisciacquo + risciacquo su modulo
- V** Alimentazione a vapore

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

## OPZIONI

Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	PRE DOS DIHR predis. dosatori	DDE-GROUP Kit dosatori	DOS/S Dosatore con sonda	SAN Sistema sanitizz.	PAP-SAN Pompa aumento press. sanitiz.	DWI Isolam. termoacustico	AUTOTIMER
<b>LX 501</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
<b>LX 501 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
<b>LX 751</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
<b>LX 751 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
<b>LX 1001</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
<b>LX 1001 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
<b>LX 1251</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
<b>LX 1251 V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
<b>LX 851 HD</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
<b>LX 851 HD V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●
<b>LX 1101 HD</b>	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●
<b>LX 1101 HD V</b>	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	●

● Di serie

□ Su richiesta

**DDE-GROUP** Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante**PAP-SAN** Di serie n.1 pompa nei modelli LX 1001, LX 1251, LX 1101 HD**DIV** Obbligatorio per macchine > 4,5 m**BT** Pompa aumento pressione inclusa**CONNECTIVITY** Comprende l'opzione HACCP. Abbonamento di 10 anni**DWI** L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta.**DWI-DWI/T** Consigliata su HRF10 - HRF20 - HRPF40**XP** In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8 °C 55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico  
In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

Alimentazione acqua 55 °C. Durezza acqua min 2°f - max 8°f (in caso di acqua con durezza superiore, prevedere l'installazione di un addolcitore esterno)

Marchio EAC su richiesta

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore

	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	DRIVE	PI	1-DRAIN	ECO-DET	X-BELT	DIV	BT
Modello	Isolam. vasca	Connectivity (HACCP)	Extra potenza	Pompa aum. pressione	Var. velocità	Pompe inox	Scarico centralizzato	Economizzatore detergente	Nastro speciale	Prezzo per ogni divisione	Break tank
<b>LX 501</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 501 V</b>	€	€	□	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 751</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 751 V</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 1001</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 1001 V</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 1251</b>		€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 1251 V</b>	€	€	□	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 851 HD</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 851 HD V</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 1101 HD</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
<b>LX 1101 HD V</b>	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€

## OPZIONI

	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	ID	DRF70	DRF7V	DRF99M	DRF99VM	DRF99MB	DRF99MB1
Modello	Zona neutra 300	Zona neutra 600	Zona neutra asc. 600	Asciugatura su mensola	Asciugatura su mensola a vapore	Doppia parete su asciugatura su mensola	Asciugatura su mensola	Asciugatura su mensola a vapore	Asciugatura su modulo	Asciugatura a vapore su modulo	Asciugatura su modulo con soffianti	Asciugatura su modulo con soffianti
<b>LX 501</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
<b>LX 501 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 751</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
<b>LX 751 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1001</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
<b>LX 1001 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1251</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
<b>LX 1251 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 851 HD</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
<b>LX 851 HD V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1101 HD</b>	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----	€	€
<b>LX 1101 HD V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponibile

**NZ3** Suggesto per il lavaggio di ceste di lunghe dimensioni

**NZ6** Suggesto per il lavaggio di vassoi in grandi quantità. Modulo provvisto di porta frontale

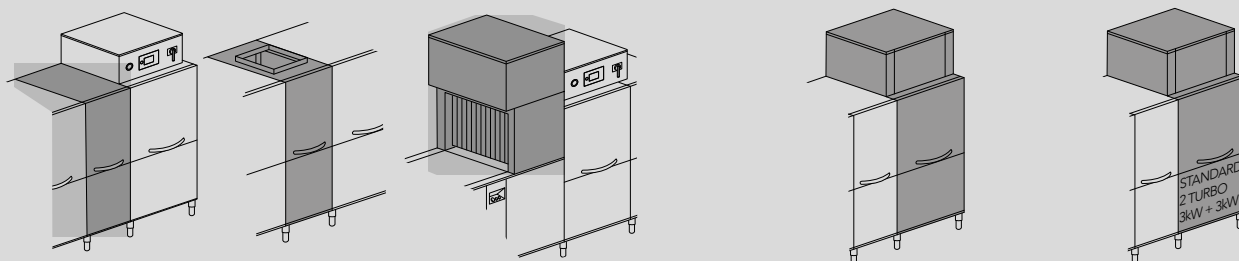
**NZH6** Suggesto con asciugature con turbine

**U-AIR** Ugello aria avvicinato disponibile su tutti i moduli di asciugatura

**ID** Opzione consigliata per DRF69 - DRF6V. Solo per asciugatura su mensola

**HD+BELT** Per ogni asciugatura su modulo e ogni modulo neutro, il costo aggiuntivo è di + €

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox



**NZ3** + 300 mm  
Zona neutra

**NZH6** + 600 mm  
Zona neutra con porta per asciugatura

**DRF69** 9 kW  
Asciugatura su mensola

**DRF6V**  
Asciug. su mensola a vapore  
**DRF70**  
Asciug. laterale in doppia parete con ventilatore superiore

**DRF7V**  
Asciug. laterale a vapore su mensola in doppia parete con ventilatore superiore

**DRF99M** + 900 mm - 9 kW  
Asciugatura su modulo

**DRF99VM** + 900 mm  
Asciugatura a vapore su modulo

**DRF99MB** + 900 mm 16,1 kW  
Asciugatura su modulo

**DRF99VMB** + 900 mm 7,1 kW  
Asciugatura a vapore su modulo

Modello	DRF99MB2	DRF9VMB	DRF9VMB1	DRF9VMB2	U-AIR	SCF10	HRF10	HRF20	HRPF40	3R	STOCK	HD+BELT
	Asciugatura su modulo con soffianti	Asciugatura a vapore su modulo con soffianti	Asciugatura a vapore su modulo con soffianti	Asciugatura a vapore su modulo con soffianti	Ugello di prossimità	Condensa vapori	Rec. termico	Rec. termico	Rec. termico	Triplo risciacquo	Vano detergenti	Nastro rinforzato
<b>LX 501</b>	€	----	----	----	€	€	€	----	€	€	€	€
<b>LX 501 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	€
<b>LX 751</b>	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 751 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1001</b>	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1001 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1251</b>	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1251 V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 851 HD</b>	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 851 HD V</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1101 HD</b>	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>LX 1101 HDV</b>	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

**DRF99MB1 - DRF9VMB1**

Nastro con soffianti e sottopasso. Massimo 1 per macchina in alternativa al rinvio

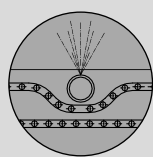
**DRF99MB2 - DRF9VMB2**

Nastro con soffianti e rinvio. Massimo 1 per macchina in alternativa al sottopasso

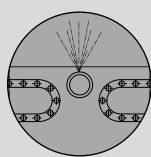
**HRF10 - HRF20 - HRPF40**

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore.

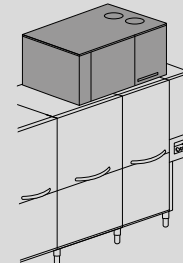
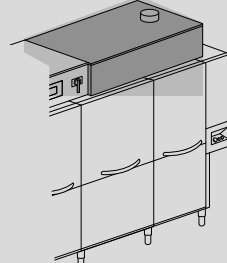
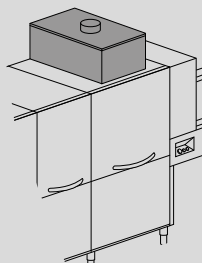
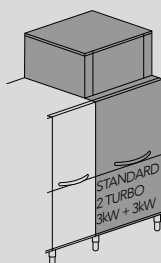
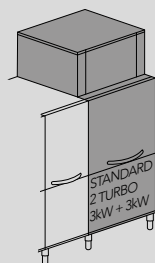
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore



con soffianti e sottopasso



con soffianti e rinvio


**DRF99MB1** + 900 mm 16,1 kW

Asciugatura su modulo

**DRF99MB2** + 900 mm 16,1 kW

Asciugatura su modulo

**HRF10**  
 Rec. termico completo

**HRF20**  
 Rec. termico

**HRPF40**  
 Recuperatore termico con pompa di calore

**DRF9VMB1** + 900 mm 7,1 kW

Asciugatura a vapore su modulo

**DRF9VMB2** + 900 mm 7,1 kW

Asciugatura a vapore su modulo

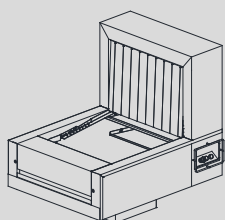
**SCF10**  
 Condensa vapori

## OPZIONI

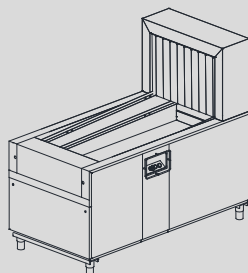
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MI2700
Modello	Mod. entrata 900	Mod. entrata 1200	Mod. sosp. entrata 1200	Mod. entrata 1500	Mod. entrata 1800	Mod. entrata 2200	Mod. entrata 2700
<b>LX 501</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 501 V</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 751</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 751 V</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 1001</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 1001 V</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 1251</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 1251 V</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 851 HD</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 851 HD V</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 1101 HD</b>	€	€	●	€	€	€	€
<b>LX 1101 HD V</b>	€	€	●	€	€	€	€

- Di serie
- Su richiesta
- Non disponibile

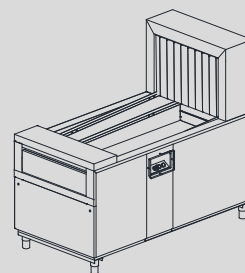
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore



Modulo entrata sospeso



Modulo entrata



Modulo uscita

	MIR2200	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modello	Mod. rib. entrata 2200	Mod. rib. entrata 2700	Mod. uscita 900	Mod. uscita 1200	Mod. uscita 1500	Mod. uscita 1800	Mod. uscita 2200	Mod. uscita 2700
<b>LX 501</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 501 V</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 751</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 751 V</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 1001</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 1001 V</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 1251</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 1251 V</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 851 HD</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 851 HD V</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 1101 HD</b>	€	€	□	□	□	●	€	€
<b>LX 1101 HD V</b>	€	€	□	□	□	●	€	€

	Descrizione	Capacità	Dimensioni	Codice	
	CESTO BICCHIERI RIUTILIZZABILI  *Solo con nastro piano	5x5 Bicchieri 30 <math>< \varnothing < \varnothing < 90 \text{ mm}</math> H max 185 mm	500x500x235 H	<b>C 135</b> 	



# CESTI INCLUSI

<b>LAVABICCHIERI</b>	2 x cesto bicchieri, 1 x supporto piattini, 1 x inserto posate
<b>LAVAPIATTI</b>	1 x cesto piatti, 1 x cesto bicchieri, 1 x inserto posate (ELECTRON 1000 + 1 C43)
<b>LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA</b>	2 x cesto piatti, 1 x cesto bicchieri, 2 x inserto posate
<b>LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA MAXXI</b>	1 x cesto piatti, 1 x cesto oggetti, 1 x cesto vassoi, 2 x inserto posate
<b>LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO</b>	1 x cesto piatti, 1 x cesto bicchieri, 1 x cesto posate (8 posti), 1 x cesto vassoi
<b>LVAOGGETTI</b>	<p>LP1 S4: 1 x supporto vassoi inox, 1 x cesto plastica maglia larga, 1 x cesto porta spatole inox (LP1 S4 + 1 griglia inox)</p> <p>LP1 S5 PLUS: 1 x griglia inox supporto ceste, 1 x cesto inox, 1 x supporto vassoi, 1 x cesto porta spatole inox</p> <p>LP1 MAXXI PLUS: 1 x cesto piatti, 1 x cesto oggetti, 1 x cesto vassoi, 1 x cesto porta spatole inox</p> <p>LP1 800 - LP1 S8 PLUS: 1 x cesto inox, 1 x griglia inox, 1 x supporto vassoi, 1 x cesto porta spatole inox</p> <p>LP2 S PLUS - LP3 S PLUS - LP4 S8 PLUS: 1 x cesto inox, 1 x supporto vassoi inox, 1 x cesto porta spatole inox</p>

<b>CONSEGNA</b>	20 giorni per macchine semiautomatiche - 50 giorni per macchine automatiche.
<b>IMBALLO</b>	Cartone (incluso nel prezzo). Gabbia legno 2% minimo €(sui modelli: 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).
<b>RICAMBI</b>	Per valori di ordini inferiori a € netti, verrà applicata la somma di € a titolo contributo spese di gestione.
<b>RESA</b>	Franco nostro stabilimento (Castelfranco Veneto).
<b>GARANZIA SUI COMPONENTI</b>	24 mesi dalla data di fatturazione, previa verifica del Service sull'effettiva difettosità d'origine.
<b>TRASPORTO</b>	La fornitura viene effettuata franco stabilimento DIHRI contratti stipulati con la DIHR ALI GROUP Srl. Il rischio ed il costo del trasporto sono posti a carico della parte acquirente. Tali condizioni sono valide anche nel caso in cui la DIHR ALI GROUP Srl si incarichi di effettuare il trasporto a mezzo spedizioniere per conto della parte acquirente.
<b>RISERVA DI PROPRIETÀ</b>	La merce è di esclusiva proprietà della DIHR ALI GROUP Srl fino al pagamento integrale della fattura.
<b>FORO COMPETENTE</b>	I contratti stipulati con la DIHR ALI GROUP Srl sono sottoposti alla legge italiana. Per ogni controversia che dovesse sorgere dai contratti con la DIHR ALI GROUP Srl anche all'estero, il foro competente sarà quello di Treviso.
<b>ISTRUZIONI D'USO</b>	Le istruzioni per l'uso sono redatte in originale in una delle principali lingue comunitarie. All'atto della messa in servizio, ogni macchina deve essere accompagnata da una accurata traduzione delle istruzioni nella o nelle lingue del paese di utilizzazione e dalle istruzioni originali. La traduzione nella o nelle lingue del paese di utilizzazione deve essere fatta a cura e responsabilità di chi introduce la macchina nella zona linguistica in questione. Nel caso di macchine a tunnel, gli eventuali costi per la supervisione di un nostro tecnico nelle fasi di montaggio e collaudo in loco saranno quotati a parte.

# PORTALE SERVICE

Gentile Cliente,

vi informiamo che è disponibile il nostro portale web per ordinare online i ricambi e accedere alla documentazione delle vostre lavastoviglie DIHR.

- Contatta il nostro ufficio Post Vendita per richiedere login e password.
- Vai su: <https://spares.dihr.com>
- Accedi con i tuoi dati di login e password.

## In questo potrete:

- Ricercare i ricambi in base alla matricola delle macchine (possibile la consultazione per macchine prodotte dal 2010)
- Ricercare direttamente il ricambio se si conosce il codice del ricambio
- Inviare le richieste di informazioni al nostro ufficio Post Vendita

Potrete anche caricare un file Excel con l'elenco dei codici che desiderate ordinare

Inoltre, sul portale potrete trovare la documentazione relativa alle lavastoviglie digitando il numero di matricola: manuali di installazione e uso, esplosi, certificato di qualità, ecc.

C'è anche una parte dedicata alle FAQ (domande frequenti), agli allarmi più comuni e dei video tutorial per la manutenzione e l'assistenza delle vostre lavastoviglie. Questa parte verrà implementata sempre di più.

**ATTENZIONE:** per tutte le richieste di garanzia si prega di contattare direttamente il nostro service

Cliccando inoltre su HELP/VIDEO accederete ad un video tutorial su come utilizzare il portale.



Ci auguriamo che apprezzerete questo nuovo servizio che consentirà ai nostri clienti un più facile accesso alla documentazione e alla fornitura di parti di ricambio.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione di cui abbiate bisogno.





**EN 17735:2022**

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

I marchi di certificazione non si riferiscono a tutti i prodotti. La documentazione comprende prodotti certificati e non certificati.

Le informazioni previste dall'Articolo 33 (1) del Regolamento (CE) 1907/2006 (REACH) e le relative notifiche SCIP sono disponibili nel nostro sito internet.

Per ulteriori informazioni, contattare il produttore.





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

T: +39 0423 7344  
E: [dihr@dihr.com](mailto:dihr@dihr.com)

Service:  
T: +39 0423 734548  
E: [service@dihr.com](mailto:service@dihr.com)

[www.dihr.com](http://www.dihr.com)

Edition 04.2026

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence