



20

PRICE LIST

22

2 YEAR WARRANTY

DIHR È UNO DEI LEADER MONDIALI TRA I PRODUTTORI DI LAVASTOVIGLIE E LAVAOGGETTI PROFESSIONALI,
OFFRENDO IL PIÙ VASTO ASSORTIMENTO AL MONDO IN QUESTO SETTORE

DIHR IS A WORLD LEADING COMPANY IN THE PRODUCTION OF PROFESSIONAL
DISH & WARE-WASHING MACHINES, OFFERING THE BROADEST PRODUCT RANGE WORLDWIDE, IN THIS INDUSTRY.

DIHR EST L'UNE DES PREMIÈRES ENTREPRISES DANS LE DOMAINE DES LAVE-VAISSELLE ET LAVE-OBJETS PROFESSIONNELS,
OFFRANT LA PLUS LARGE GAMME DE PRODUITS AU MONDE.

DIHR IST EIN WELTWEIT FÜHRENDES UNTERNEHMEN IN DER HERSTELLUNG VON PROFESSIONELLEN
GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UND BIETET DIE WELTWEIT BREITESTE PRODUKTPALETTE IN DIESER BRANCHE AN.

DIHR ES UNO DE LOS LIDERES MUNDIALES ENTRE LOS PRODUCTORES DE LAVAVAJILLAS Y LAVA OBJETOS PROFESIONALES,
OFRECIENDO LA GAMA MÁS AMPLIA DEL MUNDO EN ESTE SECTOR

DIHR ЯВЛЯЕТСЯ МИРОВЫМ ЛИДЕРОМ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН, ПРЕДЛАГАЯ САМЫЙ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ В МИРЕ В ЭТОЙ ОТРАСЛИ

	ELETTROMECCANICA ELECTROMECHANICAL	ELETTRONICA ELECTRONIC
LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO / UNDER-COUNTER DISHWASHERS		
GS	•	•
DS	•	•
ELECTRON ²	----	•
OPTIMA ²	----	•
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA / HOOD-TYPE DISHWASHERS		
HT 11	•	•
HT 11 I	•	•
HT 12	----	•
HT 14	----	•
LAVASTOVIGLIE STOCK & WASH / STOCK & WASH DISHWASHERS		
TWIN STAR	----	•
LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO / RACK CONVEYOR DISHWASHERS		
RX COMPACT	•	•
RX EVO	•	•
RX PRO	----	•
RX OPTIMA	----	•
LAVASTOVIGLIE A NASTRO / FLIGHT CONVEYOR MACHINES		
QX PRO	----	•
QX OPTIMA	----	•
LAVAVASSOI A TUNNEL & POLICORDA / TUNNEL WASHER & TRAYS TRANSPORTATION SYSTEM		
TX - TS	----	•
LAVAOGGETTI / WAREWASHERS		
LP	----	•
LAVAOGGETTI A GRANULI / GRANULES WAREWASHER		
GRANULES	----	•
LAVACESTE A TRAINO / PULL-THROUGH CRATE WASHERS		
VX	----	•
LAVACESTE A NASTRO / CONVEYOR CRATE WASHERS		
LX	----	•

Index

LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO / UNDER-COUNTER DISHWASHERS

GS 8

Lavabicchieri e lavapiatti con porta in doppia parete - Glass & dishwashers with double-wall door

DS 18

Lavastoviglie in doppia parete - Double skin glass & dishwashers

ELECTRON² 28

Lavastoviglie in doppia parete high-tech - High-tech double skin glass & dishwashers

OPTIMA² 38

Lavastoviglie smart connesse ad acqua pulita - Connected glass and dishwashers with clean water technology

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA / HOOD-TYPE DISHWASHERS

HT 11 48

Lavastoviglie a cappotta singola parete - Single skin hood-type dishwashers

HT 11 I 56

Lavastoviglie a cappotta isolata - Insulated hood-type dishwashers

HT 12 64

Lavastoviglie a cappotta di ultima generazione - Last generation hood-type dishwashers

HT 14 OPTIMA² 72

Lavastoviglie a cappotta smart ad acqua pulita - Connected hood-type dishwashers with clean water technology

LAVASTOVIGLIE STOCK & WASH / STOCK & WASH DISHWASHERS

TWIN STAR 80

Lavastoviglie Stock & Wash - Stock & Wash Dishwashers

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO / RACK CONVEYOR DISHWASHERS

RX COMPACT 86

Lavastoviglie compatte a cesto trainato con risciacquo singolo - Compact rack conveyor dishwashers with simple rinse

RX EVO 96

Lavastoviglie a cesto trainato con singolo o doppio risciacquo - Rack conveyor dishwashers with single or double rinse

RX PRO 114

Lavastoviglie a cesto trainato con doppio risciacquo rinforzato - Rack conveyor dishwashers with reinforced double rinse

RX OPTIMA 126

Lavastoviglie a cesto trainato con triplo risciacquo rinforzato 3R+ - Rack conveyor dishwashers with 3R+ reinforced triple rinse

LAVASTOVIGLIE A NASTRO / FLIGHT CONVEYOR MACHINES

QX PRO 138

Lavastoviglie a nastro con doppio risciacquo rinforzato - Flight conveyor machines with reinforced double rinse

QX OPTIMA 154

Lavastoviglie a nastro con triplo risciacquo rinforzato 3R+ - Flight conveyor machines with 3R+ reinforced triple rinse

LAVASSOI A TUNNEL & POLICORDA / TUNNEL WASHER & TRAYS TRANSPORTATION SYSTEM

TX 170

Lavavassoi a tunnel con asciugatura - Tunnel traywasher with dryer

TS 174

Sistemi di trasporto vassoi - Trays transportation systems

LAVAOGGETTI / WAREWASHERS

LP 176

Lavaoggetti - Warewashers

LAVAOGGETTI A GRANULI / GRANULES WAREWASHER

GRANULES 186

Lavaoggetti a granuli - Granules warewashers

LAVACESTE A TRAINO / PULL-THROUGH CRATE WASHERS

VX 192

Lavaceste a traino - Pull-through crate washers

LAVACESTE A NASTRO / CONVEYOR CRATE WASHERS

LX - LX-HD 202

Lavaceste a nastro - Conveyor crate washers

BASKETS

Dotazione cesti di serie - Standard baskets supplied 214

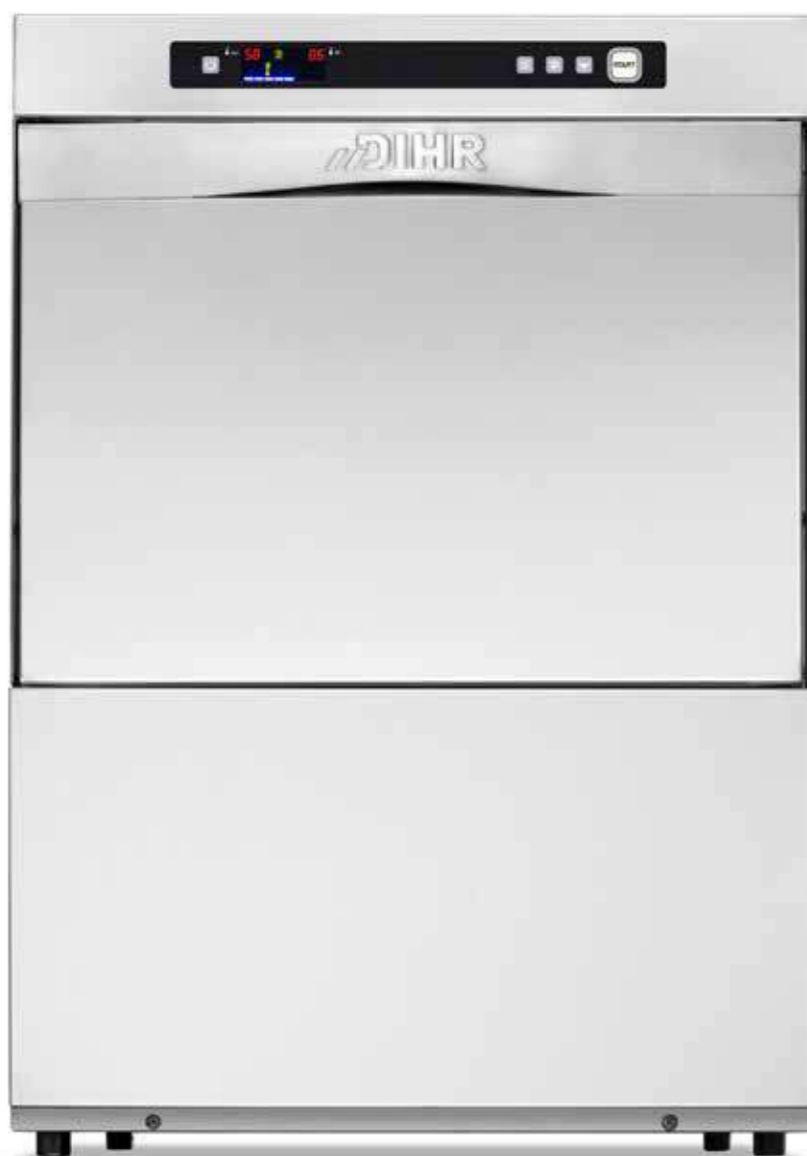
SALES CONDITIONS

Condizioni generali di vendita - General sales conditions 215

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. Le molte opzioni disponibili come addolcitore, dosatore detergente e pompa di scarico consentono di personalizzare la macchina a seconda delle esigenze dell'utente.

The glass and dishwashers of the GS series are ideal for bars, pubs, restaurants and hotels. These undercounter machines, with a redesigned control panel, feature a wide loading capacity granting the highest performance at a reasonable price.

According to the user's needs the machine can be customized thanks to many optional features such as water softener, detergent dispenser and drain pump.



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 quattro 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.

ELECTRONIC VERSION

An electronic control panel is available for GS T models. The LED panel displays the temperatures of both tank and boiler, the wash cycle and status and main alarm codes for malfunctions. You can now choose among four different washing programs to perfectly tailor the performances of the machine to the crockery that needs to be cleaned. The soft start function grants extra protection for fragile objects.

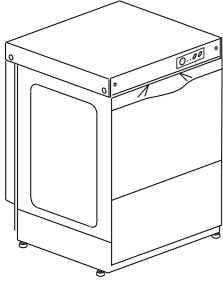
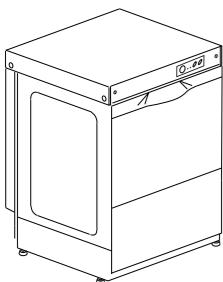
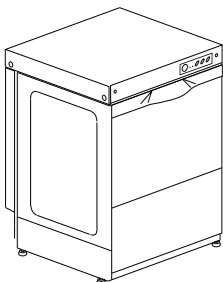
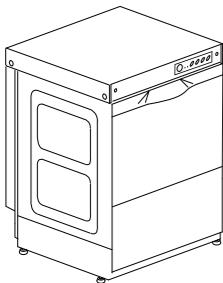
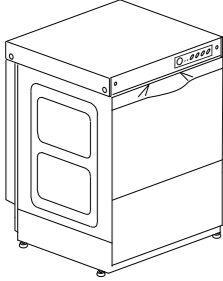
CARATTERISTICHE

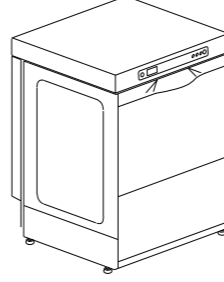
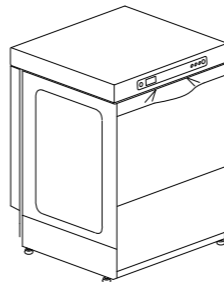
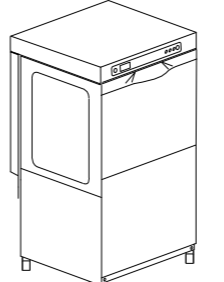
- Solida struttura in acciaio inox AISI 304
- Porta a doppia parete insonorizzata e resistente al calore
- Dispositivo di sicurezza porta in caso di apertura accidentale
- Vasca stampata ed inclinata per uno svuotamento perfetto
- Sistema integrato troppopieno e filtri di scarico per una tripla protezione 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
- Disponibile versione touch depurata con rigenerazione automatica
- 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 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 T / GS85 T)

FEATURES

- AISI 304 structure
- Sound and heat proof double-skin door
- Door with anti-shock system
- Deep-drawn and inclined tank for a perfect total drain
- Overflow and drain pipes integrated system, for a triple protection of the washing pump
- Non-drip roof to safeguard the hygiene of the freshly washed dishes
- Light wash and rinse arms, granting the best efficiency also when the water pressure is weaker
- Easy to remove nozzles, to help with daily cleaning operations
- Back flow prevention valve
- Standard rinse-aid dispenser (peristaltic version on demand)
- Thermostop system: the rinse starts only when the water in boiler reaches 85 °C
- CE certified components
- Electronic version with four preset washing programs
- Automatic regeneration for touch models with inbuilt water softener
- Glasswashers available also with round basket (GS 35 / GS 37 / GS 40)
- Innovative system of coupled wash and rinse arms in polypropylene and fiber of glass (GS 50 ECO / GS 50 / GS 50 T / GS 85 T)
- Self-cleaning cycle on the TOUCH versions
- Soft Start wash pump on the TOUCH versions
- Additional upper surface filter (on demand only for GS 50 ECO / GS50 / GS50 T / GS85 T)



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€	
GS 35						
	RACK EQUIPMENT 2 x 10730 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW	195 H 350x350	400x495x585 H 28 kg	GS 35 GS 35 D	1.370 1.590
GS 37						
	RACK EQUIPMENT 2 x C10 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW 2,8 kW (LS)	275 H Ø 280 LS 370x370	420x490x650 H 30 kg	GS 37 GS 37 D GS 37 LS GS 37 LS D	1.700 1.930 1.860 2.090
GS 40						
	RACK EQUIPMENT 2 x C121 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	305 H Ø 295 LS 400x400	450x535x700 H 37 kg	GS 40 GS 40 D GS 40 LS GS 40 LS D	1.910 2.150 2.060 2.290
GS 50 ECO 15 AMP MONOFASE / 15 AMP MONOPHASE						
	RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 3,5 kW	320 H Ø 345 500x500	590x600x850 H 57 kg	GS 50 ECO Option: • filtri superficie • surface filters	2.350 120
GS 50 2 PROGRAMMI / 2 PROGRAMS						
	RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	320 H Ø 345 500x500	590x600x850 H 57 kg	GS 50 GS 50 D Option: • filtri superficie • surface filters	2.590 2.830 120

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€	
GS 40 T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS						
	RACK EQUIPMENT 2 x C121 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	305 H Ø 295 LS 400x400	450x535x700 H 37 kg	GS 40 T GS 40 T DA GS 40 T LS GS 40 T LS DA	2.080 2.230 2.210 2.290
GS 50 T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS						
	RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	320 H Ø 345 500x500	590x600x850 H 57 kg	GS 50 T GS 50 T DA Option: • filtri superficie • surface filters	2.750 2.990 120
GS 85 T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS						
	RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	355 H Ø 380 500x500	590x600x1290 H 69 kg	GS 85 T GS 85 T DA Option: • filtri superficie • surface filters	3.080 3.320 120

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	110 V 60 Hz	60 Hz	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	DDE Dosatore detergente	ST Soft Start	Modello	DB Dosatore Brillantante	DBE Dos. Brill. Peristaltico	FS Risc. Freddo	PS+FS P.Scarico+ R.Freddo	CR Cesto Rotondo	PS+DDE+FS PS-DDE+ R. Freddo	TS Sistema Thermostop	BT Break Tank	WRAS Wras	PAP P.Aumento Pressione
Model	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	110 V 60 Hz	60 Hz	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Soft Start	Model	Rinse-Aid Dispenser	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Cold Rinse	DP+ Cold Rinse	Round Basket	DP-DDE+ Cold R.	Thermostop System	Break Tank	Wras	Booster pump
GS 35 ⁽¹⁾	●	----	----	----	170	----	230	260	----	GS 35 ⁽¹⁾	●	130	80	----	50	----	●	----	----	----
GS 35 D	●	----	----	----	170	----	----	260	----	GS 35 D	●	130	----	----	50	----	●	----	----	----
GS 37 ⁽¹⁾	●	----	----	----	170	----	230	260	----	GS 37 ⁽¹⁾	●	130	80	----	50	----	●	----	----	----
GS 37 D	●	----	----	----	170	----	----	260	----	GS 37 D	●	130	----	----	50	----	●	----	----	----
GS 37 LS ⁽¹⁾	●	----	----	----	170	----	230	260	----	GS 37 LS ⁽¹⁾	●	130	80	----	50	----	●	----	----	----
GS 37 LS D	●	----	----	----	170	----	----	260	----	GS 37 LS D	●	130	----	----	50	----	●	----	----	----
GS 40 ⁽¹⁾	●	□	□	220	170	220	230	260	----	GS 40 ⁽¹⁾	●	130	80	300	50	560	●	----	----	----
GS 40 D	●	□	□	----	170	220	230	260	----	GS 40 D	●	130	----	----	50	----	●	----	----	----
GS 40 LS ⁽¹⁾	●	□	□	220	170	220	230	260	----	GS 40 LS ⁽¹⁾	●	130	80	300	50	560	●	----	----	----
GS 40 LS D	●	□	□	----	170	220	230	260	----	GS 40 LS D	●	130	----	----	50	----	●	----	----	----
GS 50 ECO	●	----	----	----	210	----	----	260	----	GS 50 ECO	●	130	----	----	----	----	●	----	----	310
GS 50*	□	●	□	----	210	220	230	260	----	GS 50*	●	130	80	300	----	560	●	430	570	310
GS 50 D	□	●	□	----	210	220	230	260	----	GS 50 D	●	130	80	----	----	----	●	----	----	----
GS 40 T	●	----	----	----	170	----	230	260	●	GS 40 T	●	130	80	300	50	560	●	----	----	----
GS 40 T DA	●	----	----	----	170	----	230	260	●	GS 40 T DA	●	130	80	300	50	----	●	----	----	----
GS 40 T LS	●	----	----	----	170	----	230	260	●	GS 40 T LS	●	130	80	300	50	560	●	----	----	----
GS 40 T LS DA	●	----	----	----	170	----	230	260	●	GS 40 T LS DA	●	130	80	300	50	----	●	----	----	----
GS 50 T	□	●	□	----	210	220	230	260	●	GS 50 T	●	130	80	300	----	560	●	430	570	310
GS 50 T DA	□	●	□	----	210	220	230	260	●	GS 50 T DA	●	130	80	300	----	560	●	----	----	----
GS 85 T	230	●	□	----	210	----	230	260	●	GS 85 T	●	130	80	300	----	560	●	430	570	310
GS 85 T DA	230	●	□	----	210	----	230	260	●	GS 85 T DA	●	130	80	----	----	----	●	----	----	310

D Depuratore incorporato / Built-in water softener

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

LS Lavaggio superiore / Upper wash

T Tastiera a membrana / Soft touch panel

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

□ Su richiesta / Upon request

* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta / Construction according to UL-NSF standards upon request

Alimentazione acqua 55 °C / Water supply 55 °C

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

(1) Timer elettronico disponibile + 50 € / Electronic timer on request + 50 €

220-240 V 50 Hz Per il modello GS 50 e GS 85 max resistenza boiler 4500 W / For GS 50 and GS 85 max boiler heating element 4500 W

380-415 V 3N 50 Hz / 220-240 V 3 50 Hz Per GS 40 solo con extra potenza / Only for GS 40 with extra power

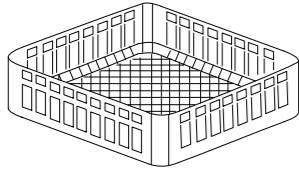
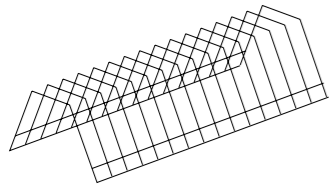
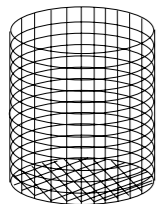
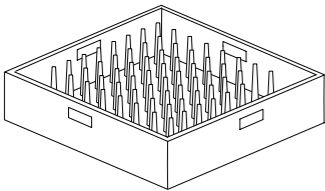
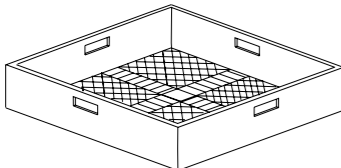
110 V 60 Hz Per GS 40 (LS), resistenza boiler max 2400 W / For GS 40 (LS), max boiler heating element 2400 W

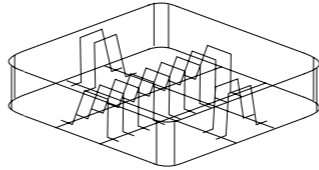
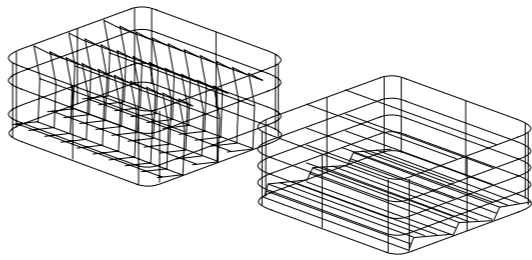
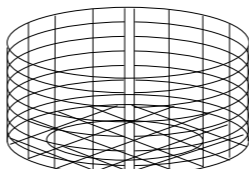
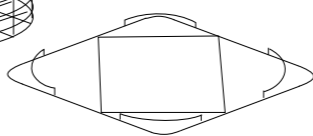

XP Consigliato per alimentazione 8-55 °C. Nella GS 40 disponibile solo con voltaggio trifase, per la GS 50 Solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità / Recommended with water 8-55 °C. For GS 40 only with three phase voltage, GS 50 only with standard voltage for other voltages please contact us

SOFT START Accensione progressiva della pompa di lavaggio / Progressive start of the wash pump

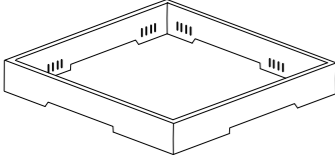
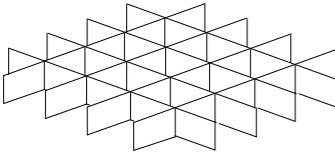
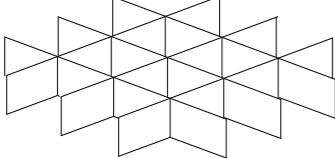
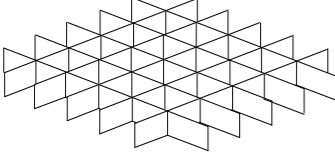
BT - WRAS Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

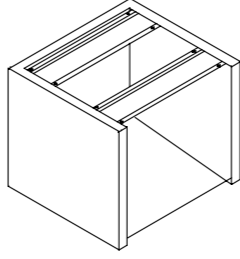
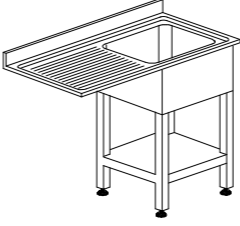
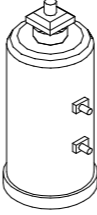
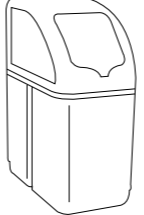
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model	Dimensions	Code	€	
CESTO BICCHIERI / GLASS BASKET				
	350x350x110 H	10730	45	
	370x370x130 H	C 10	60	
	400x400x135 H	C 121	65	
SUPPORTO PIATTINI / SAUCER HOLDER				
	14 piattini / saucers	300x100x90 H	10728	20
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET				
		Ø 120x120 H	15060	10
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60

Model	Dimensions	Code	€	
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	10 piatti / plates	370x370x100 H	C 03	50
	12 piatti / plates	400x400x120 H	C 31	60
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
	Ø 85 max	370x370x210 H	C 39	90
	Ø 90 max	400x400x185 H	C 123	75
	Ø 120 max	400x400x160 H	C 79	60
CESTO BICCHIERI TONDO / ROUND GLASS BASKET				
	Cesto / Basket	Ø 350x105 H	C 21	55
	Supporto / Support	350x350	C 36	35
PORTA CESTO TONDO / ROUND BASKET SUPPORT				
	Cesto / Basket	Ø 370x120 H	C 07	60
	Supporto / Support	370x370	C 37	35
	Cesto / Basket	Ø 400x145 H	C 16	60
	Supporto / Support	400x400	C 38	35
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
		500x500x200 H	C 26	110

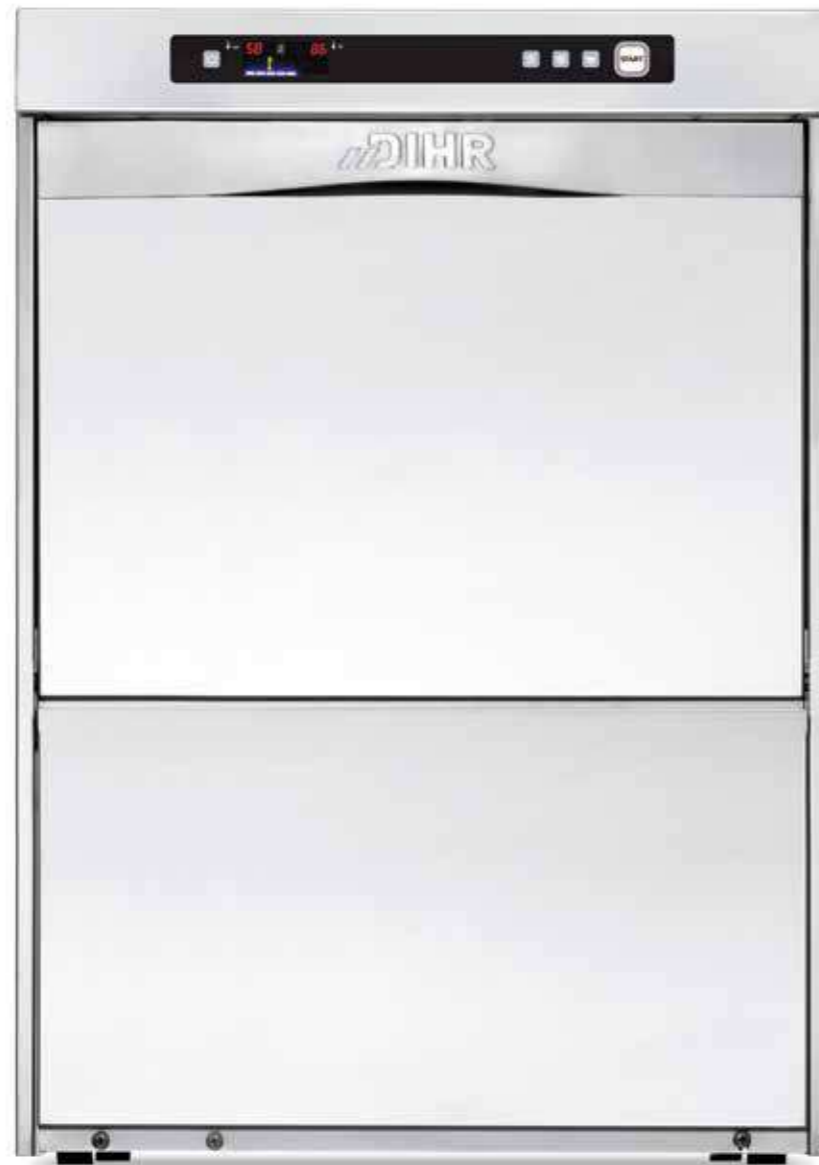
(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
 Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Special dimensions for tables upon request

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

Model		Dimensions / Weight	Code	€
SUPPORTO / STAND				
	Supporto inox Stainless steel stand	592x535x500 H	999900517	340
A 20				
	Lavello per modelli a incasso Sink unit for undercounter models Vasca/Sink 500x400x300 H	1200x700x850 H	A 20	1.400⁽¹⁾
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 1: Depuratore 12 l 12 l water softener	Ø 200x500 H	D 1	170
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 2: Depuratore automatico 12 l 12 l automatic water softener (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	1.010

Lavabicchieri e lavapiatti in doppia parete serie DS. Progettate per rispondere alle esigenze di bar, ristoranti, hotel, pub. Rinnovate nella loro estetica sono disponibili in versione elettromeccanica ed elettronica. Sono macchine dalla struttura solida e affidabile. E' disponibile un'ampia varietà di opzioni tra i quali l'addolcitore, il dosatore detergente, la pompa di scarico, filtri di superficie, per adattare la macchina ai più diversi utilizzi.

Double wall glass and dishwashers DS line. Designed to meet the needs of bars, restaurants, hotels and pubs. Their aesthetics has been renewed; electro-mechanic and electronic version are available. A wide choice of options may be chosen amongst, water softener, detergent dispenser, drain pump and the surface filters in order to adapt the machine to the most diverse uses.



VERSIONE ELETTRONICA

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 quattro 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.

ELECTRONIC VERSION

An electronic control panel is available for DS T models. The LED panel displays the temperatures of both tank and boiler, the wash cycle and status and main alarm codes for malfunctions. You can now choose among four different washing programs to perfectly tailor the performances of the machine to the crockery that needs to be cleaned. The soft start function grants extra protection for fragile objects.

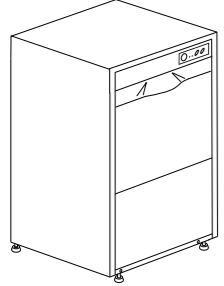


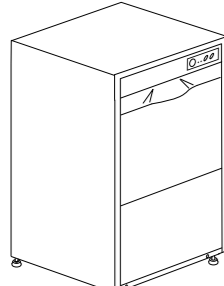



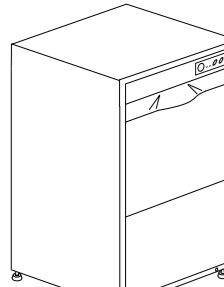



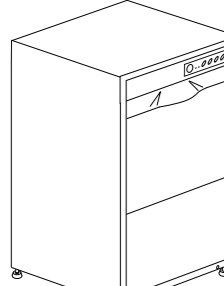



CARATTERISTICHE

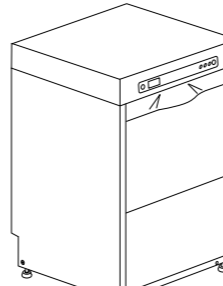



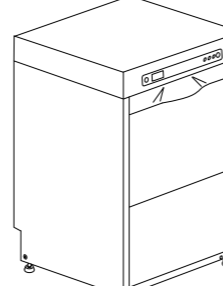



- Struttura in doppia parete in acciaio inox AISI 304
- Correntini cesto stampati
- Dispositivo di sicurezza porta in caso di apertura accidentale
- Vasca stampata ed inclinata per uno svuotamento perfetto
- Sistema integrato troppopieno e filtri di scarico per una tripla protezione della pompa di lavaggio
- Tetto antigocciolamento a salvaguardia dell'igiene delle stoviglie appena lavate
- Giranti di lavaggio e risciacquo leggere in materiale composito, efficienti anche con bassa pressione di rete (DS 35, DS 37, DS 40)
- Bracci di lavaggio in acciaio inox (DS 50 e 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
- Disponibile versione touch depurata con rigenerazione automatica
- 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 e DS 50 T)

FEATURES

- Double walled AISI 304 structure
- Pressed basket supports
- Double skin door with anti-shock system
- Deep-drawn and sloped tank for a perfect total drain
- Overflow and drain pipes integrated system, for a triple protection of the washing pump
- Non-drip roof to safeguard the hygiene of the freshly washed dishes
- Light wash and rinse arms, granting the best efficiency also in the event of weak pressure in the water mains (DS 35, DS 37, DS 40)
- S/S wash arms (DS 50 and DS 50 T)
- Easy to remove nozzles, to help with daily cleaning operations
- Back flow prevention valve
- Rinse-aid dispenser (peristaltic version on demand)
- Thermostop system: the rinse starts only when the water in boiler reaches 85 °C
- CE Certified components
- Electronic version with four preset washing programs
- Automatic regeneration for touch models with built-in water softener
- Glasswashers available also with round basket
- Self-cleaning cycle on the TOUCH versions
- Soft Start wash pump on the TOUCH versions
- Additional upper surface filter (on demand only for DS 50 and DS 50 T)



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
DS 35					
	RACK EQUIPMENT 2 x 10730 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW	 270 H  350x350	415x465x670 H 30 kg DS 35 DS 35 D	1.680 1.930
DS 37					
	RACK EQUIPMENT 2 x C10 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW 2,8 kW (LS)	 290 H  Ø 285 LS  370x370	DS 37 DS 37 D DS 37 LS DS 37 LS D	1.860 2.090 2.010 2.240
DS 40 LAVAGGIO SUPERIORE / UPPER WASH					
	RACK EQUIPMENT 2 x C121 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 305 H  Ø 295 LS  400x400	DS 40 DS 40 D	2.130 2.370
DS 50 2 PROGRAMMI / 2 PROGRAMS					
	RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060	400 V 3N~ 50 Hz 5,2 kW	 310 H  Ø 325  500x500	DS 50 DS 50 D Option: • filtri superficie • surface filters	2.730 2.960 120

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
DS 40 T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - LAVAGGIO SUPERIORE / UPPER WASH					
	RACK EQUIPMENT 2 x C121 1 x 10728 1 x 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 305 H  Ø 295  400x400	460x545x715 H 38 kg DS 40 T DS 40 T DA	2.270 2.510
DS 50 T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS					
	RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 310 H  Ø 325  500x500	DS 50 T DS 50 T DA Option: • filtri superficie • surface filters	2.910 3.130 120

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	110 V 60 Hz	60 Hz	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	DDE Dosatore detergente	DB Dosatore Brillantante	ST Soft Start	Modello	DBE Dos. Brill. Peristaltico	CR Cesto Rotondo	FS Risc. Freddo	PS+FS P.Scarico+ R.Freddo	PS+DDE+FS PS-DDE+ R. Freddo	TS Sistema Thermostop	BT Break Tank	WRAS Wras	PAP P.Aumento Pressione
Model	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	110 V 60 Hz	60 Hz	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Rinse-Aid Dispenser	Soft Start	Model	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Round Basket	Cold Rinse	DP+ Cold R.	DP-DDE+ Cold R.	Thermostop System	Break Tank	Wras	Booster pump
DS 35 ⁽¹⁾	●	----	----	----	170	----	230	260	●	----	DS 35 ⁽¹⁾	130	50	80	----	----	●	----	----	----
DS 35 D	●	----	----	----	170	----	----	260	●	----	DS 35 D	130	50	----	----	----	●	----	----	----
DS 37 ⁽¹⁾	●	----	----	----	170	----	230	260	●	----	DS 37 ⁽¹⁾	130	50	80	----	----	●	----	----	----
DS 37 D	●	----	----	----	170	----	----	260	●	----	DS 37 D	130	50	----	----	----	●	----	----	----
DS 37 LS ⁽¹⁾	●	----	----	----	170	----	230	260	●	----	DS 37 LS ⁽¹⁾	130	50	80	----	----	●	----	----	----
DS 37 LS D	●	----	----	----	170	----	----	260	●	----	DS 37 LS D	130	50	----	----	----	●	----	----	----
DS 40 ⁽¹⁾	●	□	□	220	170	220	230	260	●	----	DS 40 ⁽¹⁾	130	50	80	300	560	●	----	----	----
DS 40 D	●	□	□	----	170	220	230	260	●	----	DS 40 D	130	50	----	----	----	●	----	----	----
DS 50 *	□	●	□	----	210	220	230	260	●	----	DS 50 *	130	----	80	300	560	●	430	570	310
DS 50 D	□	●	□	----	210	220	230	260	●	----	DS 50 D	130	----	----	----	----	●	----	----	310
DS 40 T	●	----	----	----	170	----	230	260	●	●	DS 40 T	130	50	80	300	560	●	----	----	----
DS 40 T DA	●	----	----	----	170	----	230	260	●	●	DS 40 T DA	130	50	80	300	560	●	----	----	----
DS 50 T	□	●	□	----	210	220	230	260	●	●	DS 50 T	130	----	80	300	560	●	430	570	310
DS 50 T DA	□	●	□	----	190	220	230	260	●	●	DS 50 T DA	130	----	80	300	560	●	----	----	----

D Depuratore incorporato / Built-in water softener

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

LS Lavaggio superiore / Upper wash

T Tastiera a membrana / Soft touch panel

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

□ Su richiesta / Upon request

* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta / Construction according to UL-NSF standards upon request

Alimentazione acqua 55 °C / Water supply 55 °C

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

(1) Timer elettronico disponibile + 50 € / Electronic timer on request + 50 €

XP Consigliato per alimentazione 8-55 °C. per DS 40 solo con voltaggio trifase, DS 50 solo con voltaggio standard. per altri voltaggi contattateci / Recommended with water 8-55 °C. For DS 40 only with three phase voltage, DS 50 only with standard voltage. For other voltages please contact us

220-240 V 50 Hz Per DS 50 max resistenza boiler 4500 W / For DS 50 max boiler heating element 4500 W

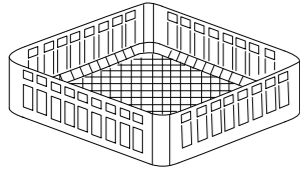
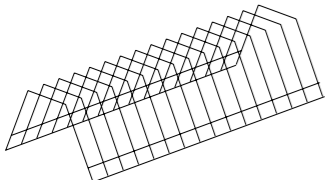
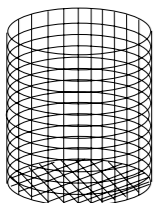
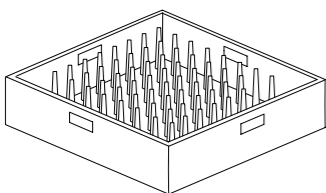
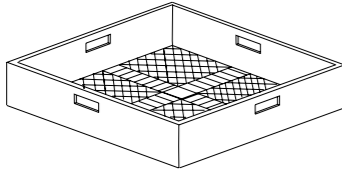
380-415 V 3N 50 Hz / 220-240 V 3 50 Hz Per DS 40 solo con extra potenza / For DS 40 only with extra power

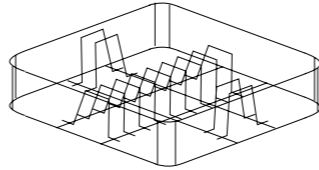
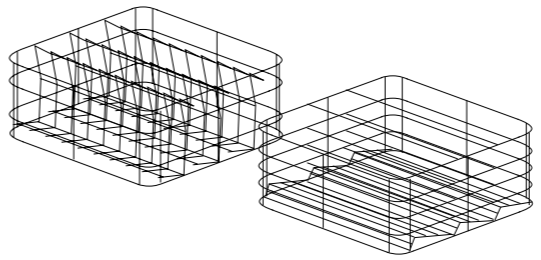
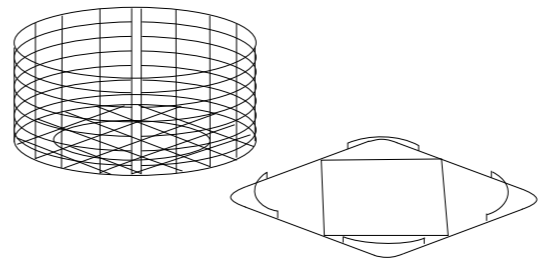

110 V 60 Hz Per DS 40, resistenza boiler max 2400 W / For DS 40, max boiler heating element 2400 W

BT - WRAS Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

SOFT START Accensione progressiva della pompa di lavaggio / Progressive start of the wash pump

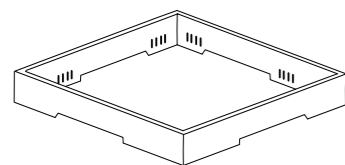
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model	Dimensions / Weight	Code	€	
CESTO BICCHIERI / GLASS BASKET				
	350x350x110 H	10730	45	
	370x370x130 H	C 10	60	
	400x400x135 H	C 121	65	
SUPPORTO PIATTINI / SAUCER HOLDER				
	14 piattini / saucers	300x100x90 H	10728	20
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET				
		Ø 120x120 H	15060	10
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60

Model	Dimensions / Weight	Code	€	
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	10 piatti / plates	370x370x100 H	C 03	50
	12 piatti / plates	400x400x120 H	C 31	60
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
	Ø 85 max	370x370x210 H	C 39	90
	Ø 90 max	400x400x185 H	C 123	75
	Ø 120 max	400x400x160 H	C 79	60
CESTO BICCHIERI TONDO / ROUND GLASS BASKET				
	Cesto / Basket	Ø 350x105 H	C 21	55
	Supporto /Support	350x350	C 36	35
	Cesto / Basket	Ø 370x120 H	C 07	60
	Supporto /Support	370x370	C 37	35
	Cesto / Basket	Ø 400x145 H	C 16	60
	Supporto /Support	400x400	C 38	35
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
		500x500x200 H	C 26	110

Model Dimensions / Weight Code €

ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT



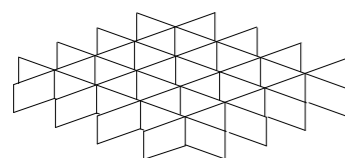
Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)
For glass support (C112-C113-C114)

500x500x50 H

C 111

40

SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111



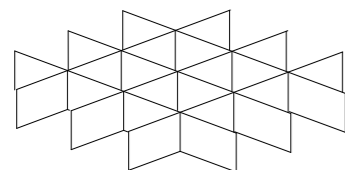
5x5 Bicchieri - Glasses
Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm

500x500x50 H

C 112

40

SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111



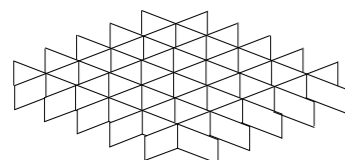
4x4 Bicchieri - Glasses
Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm

500x500x50 H

C 113

40

SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111



6x6 Bicchieri - Glasses
Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm

500x500x50 H

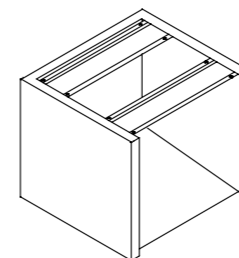
C 114

40

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Special dimensions for tables upon request

Model Dimensions / Weight Code €

SUPPORTO / STAND



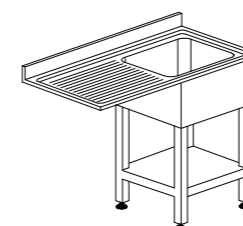
Supporto inox
Stainless steel stand

592x535x500 H

999900517

340

A 20



Lavello per modelli a incasso
Sink unit for undercounter models

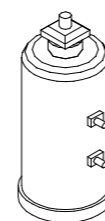
1200x700x850 H

A 20

1.400⁽¹⁾

Vasca/Sink 500x400x300 H

DEPURATORE / WATER SOFTENER



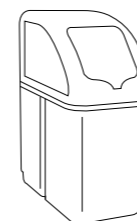
D 1: Depuratore 12 l
12 l water softener

Ø 200x500 H

D 1

170

DEPURATORE / WATER SOFTENER



D 2: Depuratore automatico 12 l
12 l automatic water softener
(max 800 l)

315x510x685 H

D 2

1.010

NEW

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, offriamo anche un modello in versione PLUS per avere un risciacquo a temperatura e pressione costanti e un modello Hygiene+ dall'elevata efficienza igienica. Grazie inoltre agli ultimi sviluppi della gamma in campo tecnologico, queste macchine, 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!

Last generation uncompromising DIHR dishwashers. These machines are built with fully double-skin body, completely deep-formed, designed for being silent and reliable. Beside the standard electronic versions with four programmable cycles, we offer one model with PLUS version for steady rinse temperature and pressure and one model with Hygiene+ superior features. Thanks to the latest technological renewal of the range, these even more resisting machines will promote the almost total elimination of the bacterial load. The customization of our new generation machines has never been so easy!

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.



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 ELECTRON² Hygiene+ prevedono 2 cicli speciali di livello A₀=30 della scala di termodesinfezione 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.

HYGIENE+ SYSTEM

The Hygiene+ models perform long cycles at high temperatures to fulfill high levels of hygiene, now more essential than ever for our health. Designed and conceived upon rigorous Disinfection parameters, the ELECTRON² Hygiene+ models include 2 special cycles complying with A₀=30 on the scale of thermo-disinfection according to the norm EN ISO 15883-1, a short one program of 180 seconds and a longer one of 630 seconds, ensuring compliance with high levels of hygiene thanks to high temperatures and long cycles.

A₀=30
HYGIENE+

CARATTERISTICHE

- **NEW:** Macchina in doppia parete AISI 304 e porta in doppia parete isolata
- Vasca stampata ed inclinata
- Bracci di lavaggio in acciaio inox con ugelli inostruibili e bracci di risciacquo leggeri in materiale composito
- Correntini cesto stampati
- Tetto anti gocciolamento
- Misure Gastronorm 1/1
- **NEW:** Modelli con multivoltaggio
- Dosatori brillantante e detergente integrato
- Display temperatura di lavaggio e risciacquo
- Valvola di non ritorno (disponibile certificazione DVGW o WRAS)
- **NEW:** Sistema di filtraggio a maglia stretta in acciaio inossidabile
- **NEW:** Quattro cicli di lavaggio programmabili (ELECTRON² 400, ELECTRON² 500 e ELECTRON² 600)
- **NEW:** Pulsante START intuitivo con retroilluminazione multicolore per una rapida visualizzazione dello stato della macchina
- Ciclo di autopulizia
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Isolamento termico boiler
- Soft door: apertura porta a due step con opzione START automatico alla chiusura della porta
- 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
- Sistema PLUS che garantisce extra risciacquo (ELECTRON 1000 PLUS)
- **NEW:** Versione HYGIENE+: 2 cicli speciali secondo A₀=30 come definito dalla norma EN ISO 15883-1
- Disponibile versioni depurate
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP (su richiesta)
- Risciacquo acqua fredda disponibile (su richiesta)

FEATURES

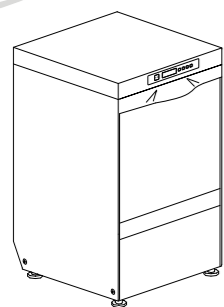
- **NEW:** Double skin AISI 304 machine and double skin insulated door
- Sloped deep-formed tank
- Wash arms in stainless steel with unblockable nozzles and lightweight rinse arms in composite material
- Deep-formed rack supports
- Anti-drop roof panel
- Suitable for Gastronorm 1/1 trays
- **NEW:** Multivoltage models
- Integrated rinse-aid and detergent dispensers
- Wash and rinse temperatures displayed
- Anti back-flow valve available also DVGW or WRAS certified)
- **NEW:** Double tight-mesh filter system in stainless steel
- **NEW:** Four programmable wash cycles (ELECTRON² 400, ELECTRON² 500 e ELECTRON² 600)
- **NEW:** Intuitive START button with multicolour backlight for a quick visualization of the machine status
- Self-cleaning cycle
- Soft Start wash pump
- Thermal insulation of boiler
- Soft door opening and programmable START function when the door gets closed
- OPTIMAL-RINSE (optimal rinse technology): water consumption rate among the lowest on the market, consequent reduction of electricity and chemicals consumptions
- PLUS system for extra rinse guarantee (ELECTRON 1000 PLUS)
- **NEW:** HYGIENE+ Version: 2 special programs complying with A₀=30 according to the norm EN ISO 15883-1
- Built-in automatic water softener available
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms (on request)
- Cold water rinse (on demand)



Model Voltage / Power Capacity Dimensions / Weight Code €

ELECTRON² 400 ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS

NEW



RACK EQUIPMENT
2 x C121
1 x 10728
1 x 15060

Multivoltage:
standard
230 V 50 Hz
(3.05 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(4.45 kW)
or 400 V 3N 50 Hz
(4.45 kW)



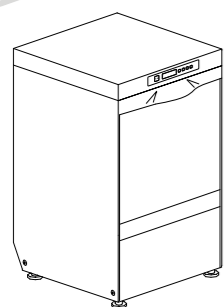
460x550x780 H
45 kg

ELECTRON² 400
ELECTRON² 400 DA

3.050
3.290

ELECTRON² 500 ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS

NEW



RACK EQUIPMENT
1 x C40
1 x C44
1 x 15060

Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(5.15 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(5.15 kW)
or 230 V 50 Hz
(5.15 kW)



600x610x850 H
63,5 kg

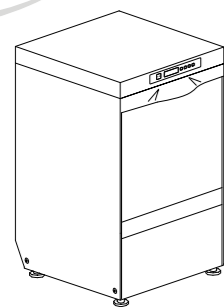


ELECTRON² 500
ELECTRON² 500 DA

3.460
3.700

ELECTRON² 600 ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS

NEW

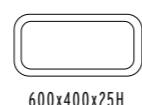


RACK EQUIPMENT
1 x C40
1 x C44
1 x 15060

Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(6.7 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(6.7 kW)
or 230 V 50 Hz
(6.7 kW)



600x680x850 H
68 kg



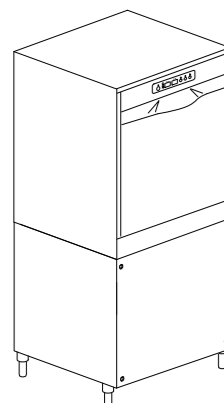
ELECTRON² 600
ELECTRON² 600 DA

3.650
3.920

230

Option:
• Filtri di superficie
• Surface filters

ELECTRON 1000 PLUS ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS

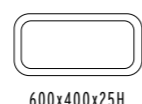


RACK EQUIPMENT
1 x C40 / 1 x C43
1 x C44 / 1 x 15060

400 V 3N ~ 50 Hz
10,2 kW



600x700x1380 H
87 kg



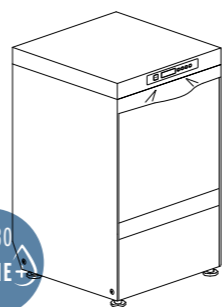
ELECTRON 1000 PLUS

4.620

Model Voltage / Power Capacity Dimensions / Weight Code €

ELECTRON² 500 HYGIENE+ ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS

NEW



A₀=30
HYGIENE+

RACK EQUIPMENT
1 x C40
1 x C44
1 x 15060

Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(5.15 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(5.15 kW)
or 230 V 50 Hz
(5.15 kW)



600x610x850 H
63,5 kg



530x325x25H

**ELECTRON² 500
HYGIENE+**
**ELECTRON² 500
HYGIENE+ DA**

3.780
4.020

A₀=30 Cicli speciali secondo A₀=30 della scala di termodesinfazione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. I modelli ELECTRON² 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 / Special programs complying with A₀=30 on the scale of thermo-disinfection according to the norm EN ISO 15883-1. The ELECTRON² Hygiene+ models include 2 special cycles, a short one of 180 seconds and a longer one of 630 seconds, ensuring compliance with high levels of hygiene thanks to high temperatures and long cycles.

X Con cesto speciale da ordinare / With special basket to be ordered

VOLTAGES & OPTIONS

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	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	DDE Dosatore Detergente	DB Dosatore Brillantante	ST Soft Start	Modello	DBE Dos. Brill. Peristaltico	FS Risc. Freddo	CR Cesto Rotondo	PS+FS P.Scarico+ R.Freddo	PS+DDE+FS PS+DDE+ R.Freddo	TS Timer Elettr. +Thermostop	CLOUD Cloud (HACCP)	BT Break Tank	WRAS Wras	DVGW DVGW	PAP P.Aumento Pressione	FLOAT Sens. Mancanza Det/brillant.
Model	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	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Rinse-Aid Dispenser	Soft Start	Model	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Cold Rinse	Round Basket	DP+ Cold R.	DP+DDE+ Cold R.	Electr. Timer +Thermostop	Cloud (HACCP)	Break Tank	Wras	DVGW	Booster Pump	Probes Lack Det/rinse aid
ELECTRON² 400	●	□	□	----	----	210	□	230	●	●	●	ELECTRON² 400	130	80	50	300	560	●	290	430	----	----	310	230
ELECTRON² 400 DA	●	□	□	----	----	210	□	230	●	●	●	ELECTRON² 400 DA	130	----	50	----	----	●	290	----	----	----	310	230
ELECTRON² 500	M	●	M	400	400	210	220	230	●	●	●	ELECTRON² 500	130	80	----	300	560	●	290	430	570	570	310	230
ELECTRON² 500 DA	M	●	M	----	----	210	220	230	●	●	●	ELECTRON² 500 DA	130	----	----	----	----	●	290	----	610	610	310	230
ELECTRON² 600	□	●	M	----	----	210	----	230	●	●	●	ELECTRON² 600	130	80	----	300	560	●	290	430	570	570	310	230
ELECTRON² 600 DA	□	●	M	----	----	210	----	230	●	●	●	ELECTRON² 600 DA	130	----	----	----	----	●	290	----	610	610	----	230
ELECTRON 1000 Plus	230	●	□	----	----	210	220	270	●	----	●	ELECTRON 1000 Plus	●	----	----	----	----	●	----	●	140	140	●	230
ELECTRON² 500 HYGIENE+	M	●	M	400	400	210	220	230	●	●	●	ELECTRON² 500 HYGIENE+	130	80	----	300	560	●	290	430	570	570	310	230
ELECTRON² 500 HYGIENE+ DA	M	●	M	----	----	210	220	230	●	●	●	ELECTRON² 500 HYGIENE+ DA	130	----	----	----	----	●	290	----	610	610	310	230

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

E Elettronica / Electronic

M Multivoltaggio / Multivoltage

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

□ Su richiesta / Upon request

Alimentazione acqua 55 °C / Water supply 55 °C

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

380-415 V 3N 50 Hz/220-240 V 3 50 Hz Per i modelli ELECTRON² 400 "su richiesta" prevedere extra potenza
For the models ELECTRON² 400 "upon request" provide extra power

220 -240 V 50 Hz Per i modelli ELECTRON 1000 Plus max resistenza boiler 6000 W
For the models ELECTRON 1000 Plus max boiler heating element 6000W

XP Consigliato per alimentazione 8-55 °C, per ELECTRON² 400 disponibile solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità /
Recommended with water 8-55 °C, for ELECTRON² 400 models only with standard voltage for other voltages please contact us

CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

BT - WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa. ELECTRON² 600 profondità macchina + 20 mm /
Booster pump included. ELECTRON² 600 machine depth + 20 mm

Tutti i modelli: bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti

All models: independent wash and rinse arms

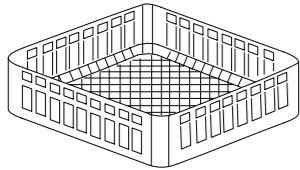
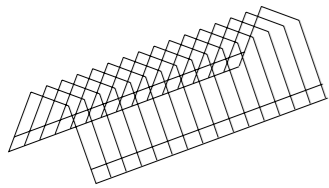
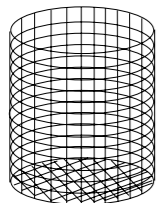
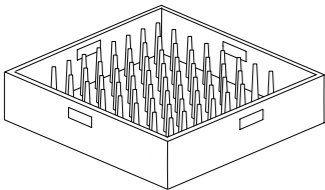
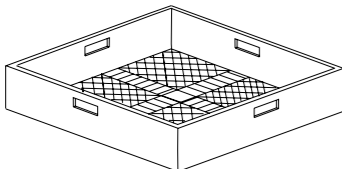
ELECTRON² 600: Profondità macchina +20 mm / Machine depth +20 mm

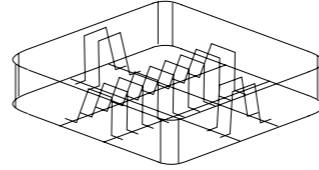
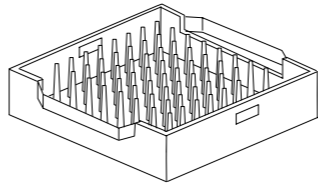

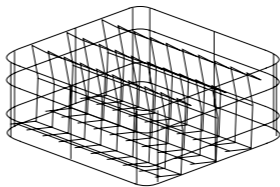
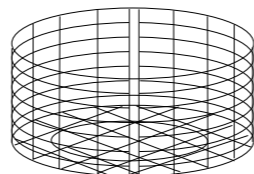
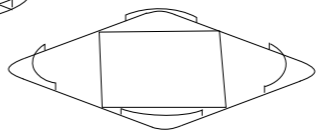
ELECTRON 1000 Plus: Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato / Rinse with constant temperature, pressure and stabilized consumption

SOFT START Accensione progressiva della pompa di lavaggio / Progressive start of the wash pump

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 /
2 cycles of 630 and 180 seconds with high temperatures, reaching up to 70 °C for washing and 90 °C for rinsing

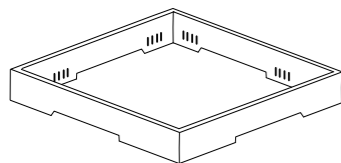
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model	Dimensions / Weight	Code	€
CESTO BICCHIERI / GLASS BASKET			
	400x400x135 H	C 121	65
SUPPORTO PIATTINI / SAUCER HOLDER			
 14 piattini / saucers	300x100x90 H	10728	20
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET			
	Ø 120x120 H	15060	10
CESTO PIATTI / PLATE BASKET			
 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET			
 Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60

Model	Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET			
 12 piatti / plates	400x400x120 H	C 31	60
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET			
	530x325x105 H 6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	C 43/B	125
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET			
	500x500x200 H	C 26	110
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET			
	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79 75 60
CESTO BICCHIERI TONDO / ROUND GLASS BASKET			
	Cesto / Basket	Ø 400x145 H	C 16
	Supporto / Support	400x400	C 38 60 35

Model Dimensions / Weight Code €

ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT



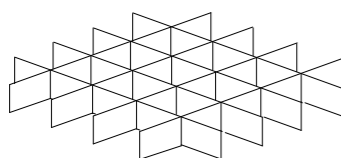
Per supporto bicchieri (C112-C113-C114)
For glass support (C112-C113-C114)

500x500x50 H

C 111

40

SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111



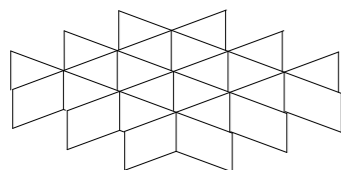
5x5 Bicchieri - Glasses
Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm

500x500x50 H

C 112

40

SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111



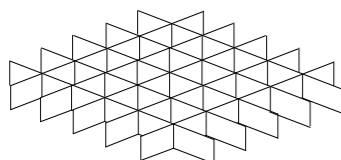
4x4 Bicchieri - Glasses
Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm

500x500x50 H

C 113

40

SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111



6x6 Bicchieri - Glasses
Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm

500x500x50 H

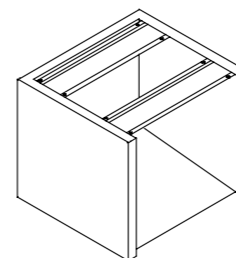
C 114

40

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
Misure speciali su richiesta per tavoli e rulliere / Special dimensions for tables upon request

Model Dimensions / Weight Code €

SUPPORTO / STAND



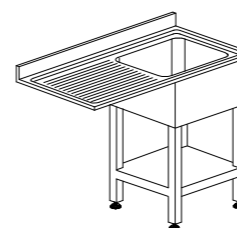
Supporto inox
Stainless steel stand

592x535x500 H

999900517

340

A 20



Lavello per modelli a incasso
Sink unit for undercounter models

1200x700x850 H

A 20

1.400⁽¹⁾

Vasca/Sink 500x400x300 H

DEPURATORE / WATER SOFTENER



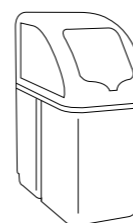
D 1: Depuratore 12 l
12 l water softener

Ø 200x500 H

D 1

170

DEPURATORE / WATER SOFTENER



D 2: Depuratore automatico 12 l
12 l automatic water softener
(max 800 l)

315x510x685 H

D 2

1.010

Abbiamo semplicemente combinato le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al nome e alle caratteristiche collaudate nel tempo. OPTIMA² 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+ garantisce 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 automonitoraggio e la connessione Cloud fanno di OPTIMA² 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 (dieci per la versione Hygiene+) e il facile cambio di voltaggio rendono queste macchine incredibilmente versatili e di facile installazione.

We simply combined the highest specs and ultimate new technology to the time-tested name and features. OPTIMA² is our answer to the new high standards of hygiene and cleanliness of the worldwide market, keeping our renowned low operating costs thanks to the Optimal Rinse system. Our HYGIENE+ cycles will guarantee to work safely by keeping top sanitation levels. The compact model with lower usable height, the settable additional cycle and the available self-monitoring technology and Cloud makes the OPTIMA² the range you have been expecting. An intuitive and interactive electronic panel will lead you through the new functions of your dishwasher. Its self-diagnosis system notifies any anomaly and clearly shows the different steps of the cycle and status of your dishwasher. Eight wash cycles (ten for the Hygiene+ version) and the easy change of voltage make these machines incredibly versatile and easy to install.

RECUPERATORE TERMICO ENERGY RECOVERY

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.

The ENERGY RECOVERY system uses the heat produced by the machine to preheat the inlet cold water. This is an immediate saving on energy costs. Additionally, an optimal temperature in the dishwashing area is achieved as the air is no more affected by steam and humidity.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

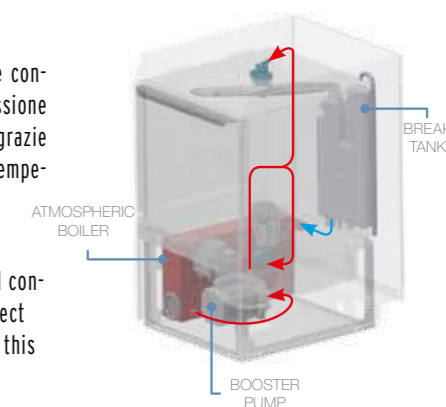


SISTEMA PLUS

Innovativo sistema di risciacquo a temperatura e pressione idrica costante, indipendentemente dalle condizioni esterne. Con il sistema PLUS l'acqua viene aspirata dal boiler tramite una pompa aumento pressione e viene inviata agli ugelli di risciacquo, rendendo indipendente la macchina dalla pressione di rete, grazie anche alla presenza del Break Tank. In questo modo il risciacquo è garantito anche con pressioni e temperature di rete più basse.

PLUS SYSTEM

Innovative rinsing system with steady temperature and constant water pressure, regardless of external conditions. In the PLUS system the water is drawn from the boiler with a rinse booster pump insuring correct pressure at the rinse jets and machine operation regardless of the water pressure and temperature. In this way you have a granted proper rinse even with lower mains pressure and temperature.



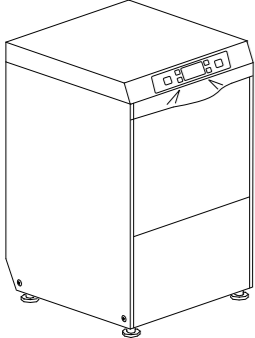



CARATTERISTICHE

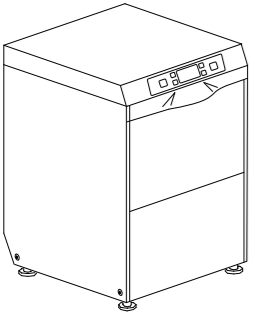




- OPTIMAL-RINSE (tecnologia di risciacquo ottimale): consumo di acqua tra i più bassi del mercato con conseguente riduzione dei consumi di elettricità e prodotti chimici
- **NEW:** Soft door: apertura porta a due step con opzione START automatico alla chiusura
- **NEW:** Sistema di bracci di lavaggio e risciacquo combinati in acciaio inox con ugelli inostruibili
- 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
- **NEW:** 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
- **NEW:** Pannello di controllo elettronico con tecnologia TFT e tasto START multicolorato 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 morsettiere di alimentazione
- Dosatori di detergente e brillantante peristaltici inclusi
- Pompa di scarico integrata
- Sistema Thermostop con funzione Energy Saving
- Ciclo di autopulizia
- Pompa di lavaggio Soft Start
- Isolamento termico del boiler
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP (su richiesta)
- Versione depurata a rigenerazione continua

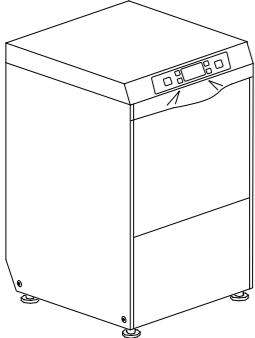




FEATURES

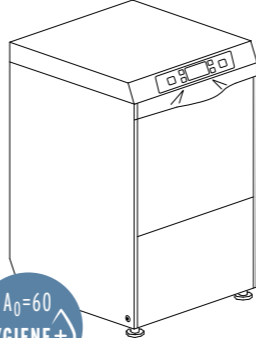


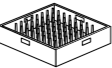

- OPTIMAL-RINSE (optimal rinse technology): water consumption rate among the lowest on the market, consequent reduction of electricity and chemicals consumptions
- **NEW:** Soft door opening and programmable START function when the door gets closed
- **NEW:** Combined system of wash and rinse arms in stainless steel with unblockable nozzles
- Partial drain of the waste wash water before rinsing
- STANDARD VERSION: Eight wash cycles, six with partial drain of the wash water and two with total drain of the wash water before rinsing
- **NEW:** HYGIENE+ VERSION: Ten wash cycles, six with partial drain of the wash water, two with total drain of the wash water before rinsing and two Hygiene+ programs
- Double skin machine and double skin insulated door
- **NEW:** Electronic control panel with TFT screen and multichromatic START key to instantly view all functions
- Self-diagnostic system with two different control levels for user and service people depending on the failure
- Easy-change voltage setting, directly from the cables connection
- Detergent and rinse-aid peristaltic dispensers included
- Built-in drain pump
- Thermostop with Energy Saving device
- Self-cleaning cycle
- Soft Start wash pump
- Thermal insulation of boiler
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms (on request)
- Automatic softened version with continuous self-regeneration



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
OPTIMA² 400 ELETTRONICA 8 PROGRAMMI / ELECTRONIC 8 PROGRAMS					
 <p>RACK EQUIPMENT 2 x C121 1 x 10728 1 x 15060</p>	Multivoltage: standard 230 V 50 Hz (3.25 kW) or 230 V 3 50 Hz (4.75 kW) or 400 V 3N 50 Hz (4.75 kW)	 310 H  Ø 310  400x400	460x550x780 H 50 kg	OPTIMA² 400 4.070 OPTIMA² 400 DA 4.320 OPTIMA² 400 HR 4.640 OPTIMA² 400 HR DA 4.880	
	HR: Alimentazione acqua fredda Cold water supply			Recuperatore termico Heat recovery	

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
OPTIMA² 500 SMALL ELETTRONICA 8 PROGRAMMI / ELECTRONIC 8 PROGRAMS					
 <p>RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060</p>	Multivoltage: standard 400 V 3N 50 Hz (6.35 kW) or 230 V 3 50 Hz (6.35 kW) or 230 V 50 Hz (6.35 kW)	 260 H  Ø 260  500x500	600x610x730 H 60 kg  530x325x25H	OPTIMA² 500 SMALL 4.360 OPTIMA² 500 SMALL DA 4.600 OPTIMA² 500 SMALL HR 4.920 OPTIMA² 500 SMALL HR DA 5.170	
	HR: Alimentazione acqua fredda Cold water supply			Recuperatore termico Heat recovery	

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
OPTIMA² 500 ELETTRONICA 8 PROGRAMMI / ELECTRONIC 8 PROGRAMS					
 <p>RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060</p>	Multivoltage: standard 400 V 3N 50 Hz (6.65 kW) or 230 V 3 50 Hz (6.65 kW) or 230 V 50 Hz (6.65 kW)	 340 H  Ø 340  500x500	600x610x850 H 60 kg  530x325x25H	OPTIMA² 500 4.360 OPTIMA² 500 DA 4.600 OPTIMA² 500 HR 4.920 OPTIMA² 500 HR DA 5.170	
	HR: Alimentazione acqua fredda Cold water supply			Recuperatore termico Heat recovery	

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
OPTIMA² 500 HYGIENE+ ELETTRONICA 10 PROGRAMMI / ELECTRONIC 10 PROGRAMS					
 <p>RACK EQUIPMENT 1 x C40 1 x C44 1 x 15060</p> <p>A₀=60 HYGIENE+</p>	Multivoltage: standard 400 V 3N 50 Hz (6.65 kW) or 230 V 3 50 Hz (6.65 kW) or 230 V 50 Hz (6.65 kW)	 340 H  Ø 340  500x500	600x610x850 H 60 kg  530x325x25H	OPTIMA² 500 HYGIENE+ 4.680 OPTIMA² 500 HYGIENE+ DA 4.920 OPTIMA² 500 HYGIENE+ HR 5.240 OPTIMA² 500 HYGIENE+ HR DA 5.480	
	HR: Alimentazione acqua fredda Cold water supply			Recuperatore termico Heat recovery	

A₀=60 Cicli speciali secondo A₀=60 della scala di termodisinfestazione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Tutti i nostri modelli OPTIMA² Hygiene+ raggiungono il livello A₀ 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 / Special programs complying with A₀=60 on the scale of thermo-disinfection according to the norm EN ISO 15883-1. All our OPTIMA² Hygiene+ models reach the A₀ 60 level defining the minimum reduction level of pathogenic microorganisms and bacterial load. In addition, our Plus Rinsing System guarantees a perfect rinse with steady temperature and water pressure for optimum hygienic results.

X Con cesto speciale da ordinare / With special basket to be ordered

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	RO Connessione Osmosore	PS Pompa Scarico	DDE Dosatore detergente	ST Soft Start	DBE Dos. Brill. Peristaltico	Modello	FS Risc. freddo	CR Cesto Rotondo	TS Timer Elettr. +Thermostop	CLOUD Cloud (HACCP)	BT Break Tank	WRAS Wras	DVGW DVGW	PAP P.Aumento Pressione	FLOAT Sens. Man- canza Det/brillant.	SENSOR Funzione anti-allaga- mento
Model	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Osmosis Connection	Drain Pump	Detergent Dispenser	Soft Start	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Model	Cold Rinse	Round Basket	Electr. timer + Thermostop	Cloud (HACCP)	Break Tank	Wras	DVGW	Booster pump	Probes Lack Det/rinse aid	Anti-flooding function
OPTIMA ² 400	●	□	□	170	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 400	80	50	●	290	●	140	140	●	230	370
OPTIMA ² 400 DA	●	□	□	170	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 400 DA	----	50	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 400 HR	●	□	□	170	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 400 HR	----	50	●	290	●	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 400 HR DA	●	□	□	170	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 400 HR DA	----	50	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 SMALL	M	●	M	210	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 SMALL	80	----	●	290	●	140	140	●	230	370
OPTIMA ² 500 SMALL DA	M	●	M	210	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 SMALL DA	----	----	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 SMALL HR	M	●	M	210	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 SMALL HR	----	----	●	290	●	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 SMALL HR DA	M	●	M	210	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 SMALL HR DA	----	----	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500	M	●	M	210	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 500	80	----	●	290	●	140	140	●	230	370
OPTIMA ² 500 DA	M	●	M	210	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 DA	----	----	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 HR	M	●	M	210	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 HR	----	----	●	290	●	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 HR DA	M	●	M	210	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 HR DA	----	----	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 HYGIENE+	M	●	M	210	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 HYGIENE+	80	----	●	290	●	140	140	●	230	370
OPTIMA ² 500 HYGIENE+ DA	M	●	M	210	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 HYGIENE+ DA	----	----	●	290	----	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 HYGIENE+ HR	M	●	M	210	□	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 HYGIENE+ HR	----	----	●	290	●	----	----	●	230	370
OPTIMA ² 500 HYGIENE+ HR DA	M	●	M	210	----	●	●	●	●	OPTIMA ² 500 HYGIENE+ HR DA	----	----	●	290	----	----	----	●	230	370

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

HR In caso di acqua osmotica è consigliato alimentare la macchina con una conducibilità superiore ai 200 microsiemens /
In case of osmotic water supply, it is suggested to feed the machine with electrical conductivity of more than 200 microsiemens

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), l'opzione recuperatore termico è obbligatoria /
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), the heat recovery option is mandatory

M Multivoltaggio / Multivoltage

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

□ Su richiesta / Upon request

Alimentazione acqua 55 °C / Water supply 55 °C

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

380-415 V 3N 50 Hz / 220-240 V 3 50 Hz Per i modelli OPTIMA² 400 "su richiesta" prevedere extra potenza
For the models OPTIMA² 400 "upon request" provide extra power

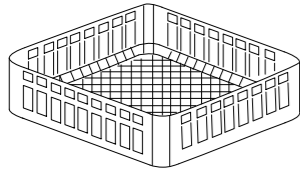
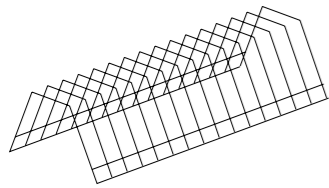
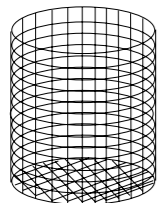
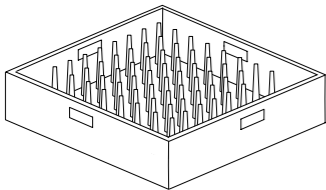
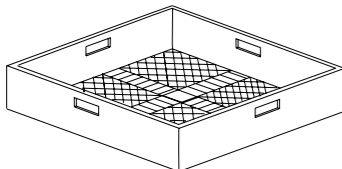
CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

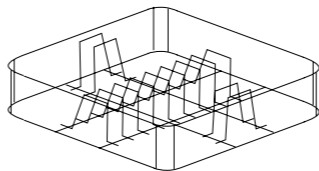
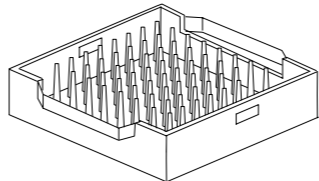

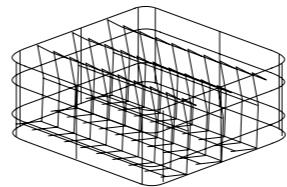
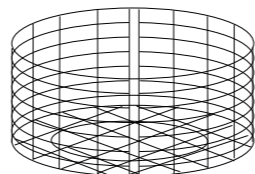
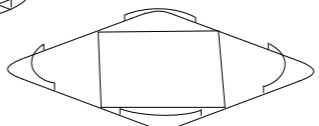
SOFT START Accensione progressiva della pompa di lavaggio / Progressive start of the wash pump

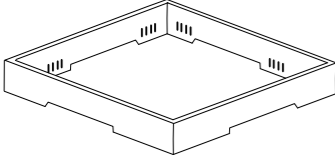
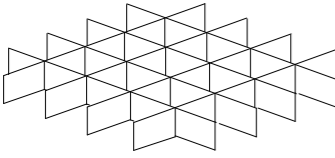
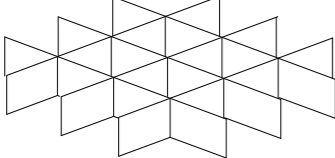
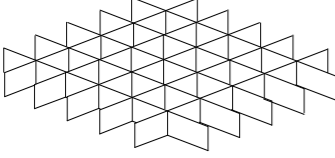
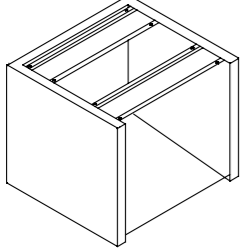
HYGIENE+ 2 cicli da 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 75 °C durante il lavaggio e 90 °C per il risciacquo /
2 cycles of 630 and 180 seconds with high temperatures, reaching up to 75 °C for washing and 90 °C for rinsing

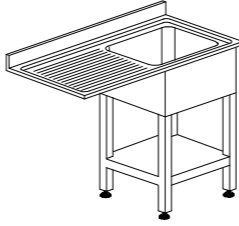
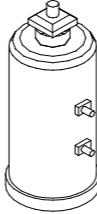

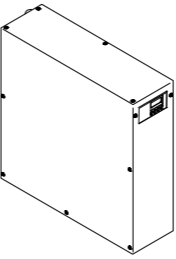
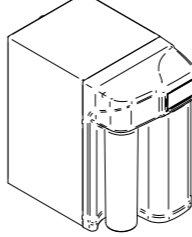
WRAS e DVGW non disponibili con **FS** / **WRAS** and **DVGW** not available with **FS**

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model	Dimensions / Weight	Code	€
CESTO BICCHIERI / GLASS BASKET			
	400x400x135 H	C 121	65
SUPPORTO PIATTINI / SAUCER HOLDER			
 14 piattini / saucers	300x100x90 H	10728	20
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET			
	Ø 120x120 H	15060	10
CESTO PIATTI / PLATE BASKET			
 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET			
 Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60

Model	Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET			
 12 piatti / plates	400x400x120 H	C 31	60
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET			
 530x325x105 H 6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm		C 43/B	125
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET			
 500x500x200 H		C 26	110
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET			
 Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79	75 60
CESTO BICCHIERI TONDO / ROUND GLASS BASKET PORTA CESTO TONDO / ROUND BASKET SUPPORT			
 Cesto / Basket  Supporto / Support	Ø 400x145 H 400x400	C 16 C 38	60 35

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40
SUPPORTO / STAND				
	Supporto inox Stainless steel stand	592x535x500 H	999900517	340

Model		Dimensions / Weight	Code	€
A 20				
	Lavello per modelli a incasso Sink unit for undercounter models Vasca/Sink 500x400x300 H	1200x700x850 H	A 20	1.400⁽¹⁾
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 1: Depuratore 12 l 12 l water softener	Ø 200x500 H	D 1	170
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 2: Depuratore automatico 12 l 12 l automatic water softener (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	1.010
OSMOSORE PER MODELLI OPTIMA² 400 / OSMOSIS FOR OPTIMA² 400 MODELS				
	230 V 50 Hz - 250W 5° C - 30° C Portata / Flow rate 180-210 l/h - 15° C No versione depurata Not suitable for water softener	145x560x580 H 25 Kg	OS 180	3.600
OSMOSORE PER MODELLI OPTIMA² 500 / OSMOSIS FOR OPTIMA² 500 MODELS				
	230 V 50 Hz - 250W 5° C - 30° C Portata / Flow rate 240 l/h No versione depurata Not suitable for water softener	270x411x451 H 18 Kg	OS 240	4.090

A SERVIZIO DEL CLIENTE

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.

CARE FOR OUR CUSTOMER

The DIHR hood-type dishwashers offer a wide range of models, from the ones that can be equipped with the most advanced options, to the most innovative types, designed with avant-garde electronics and with all options included.

Our products have evolved together with our experience and our customers' hints and insights. Therefore we are able to produce tailor-made models that fulfil our final customers' criteria of functionality, reliability and versatility.

Our aim is to reduce consumptions in terms of energy, water and chemical products, therefore granting the final user global savings, but also less pollution and waste of natural resources.

HT 11 ECO - HT 11**CARATTERISTICHE**

- 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)
- Disponibile versione depurata (HT 11)

FEATURES

- Two wash cycles
- Hood operating start/stop functions
- Tank deep-formed bottom
- Pump filter
- Built-in rinse-aid pump
- Tank and boiler thermometers
- Easily removable basket support
- Linear or corner layouts
- Innovative system of coupled wash and rinse arms in polypropylene and fiber of glass (HT 11 ECO)
- Independent stainless steel wash arms and polypropylene and fiber of glass rinse arms (HT 11)
- Surface filters in polypropylene (HT 11 ECO)
- S/S surface filters (HT 11)
- Built-in water softener available (HT 11)

**HT 11 ECO T - HT 11 T****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.

TOUCH PANEL

The LED panel displays the temperatures of both tank and boiler, the wash cycle and status and eventual main alarm codes for malfunctions. There are four wash cycles available. These innovations are designed to provide DIHR's customers with even more user friendly machines, maintaining the same high performances.

**CARATTERISTICHE**

- 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
- 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)
- Depuratore automatico disponibile (HT 11 T)

FEATURES

- Easy and intuitive LED control panel
- Four wash cycles
- Hood operating start/stop functions
- Tank deep-formed bottom
- Built-in rinse-aid pump
- Tank and boiler thermometers
- Surface filters
- Easily removable basket support
- Linear or corner layouts
- Self-cleaning cycle
- Innovative system of coupled wash and rinse arms in polypropylene and fiber of glass (HT 11 ECO T)
- Independent stainless steel wash arms and polypropylene and fiber of glass rinse arms (HT 11 T)
- Surface filters in polypropylene (HT 11 ECO T)
- S/S surface filters (HT 11 T)
- Automatic built-in water softener available (HT 11 T)



HT 11

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA SINGOLA PARETE
SINGLE SKIN HOOD-TYPE DISHWASHERS

DIN

DIHR

RACK EQUIPMENT
2 x C40 / 1 x C44
2 x 15060

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA / HOOD-TYPE DISHWASHERS

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
HT 11 ECO 2 PROGRAMMI / 2 PROGRAMS	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	Ø 410 500x500	720x735x1445/1880 H 100 kg GASTRONORM 1/1 530x325X25H	HT 11 ECO	4.200
HT 11 2 PROGRAMMI / 2 PROGRAMS	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	Ø 410 500x500	720x735x1445/1880 H 100 kg GASTRONORM 1/1 530x325X25H	HT 11 HT 11 D	4.680 4.990

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
HT 11 ECO T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	Ø 410 500x500	720x735x1445/1880 H 100 kg GASTRONORM 1/1 530x325X25H	HT 11 ECO T HT 11 ECO T DA	4.380 4.700
HT 11 T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	Ø 410 500x500	720x735x1445/1880 H 100 kg GASTRONORM 1/1 530x325X25H	HT 11 T HT 11 T DA	4.850 5.170

VOLTAGES & OPTIONS

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	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	DDE Dosatore Detergente	Modello	DB Dosatore Brillantante	DBE Dos. Brill. Peristaltico	TS Timer Elettr. +Thermostop	BT Break Tank	WRAS	DVGW	PAP P.Aumento Pressione	DF Kit Filtri Superficie
Model	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	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Model	Rinse-Aid Dispenser	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Electr. Timer +Thermostop	Break Tank	Wras	DVGW	Booster Pump	Surface Filters Kit
HT 11 ECO	270	●	□	----	----	210	110	270	260	HT 11 ECO	●	130	●	430	570	550	310	●
HT 11 *	270	●	□	----	----	210	110	270	260	HT 11 *	●	130	●	430	570	550	310	●
HT 11 D	270	●	□	----	----	210	110	270	260	HT 11 D	●	130	●	----	----	----	310	●
HT 11 ECO T	270	●	□	----	----	210	110	230	260	HT 11 ECO T	●	130	●	430	570	550	310	●
HT 11 ECO T DA	270	●	□	----	----	210	110	230	260	HT 11 ECO T DA	●	130	●	----	----	----	310	●
HT 11 T	270	●	□	----	----	210	110	230	260	HT 11 T	●	130	●	430	570	550	310	●
HT 11 T DA	270	●	□	----	----	210	110	230	260	HT 11 T DA	●	130	●	----	----	----	310	●

- Di serie / Standard □ Su richiesta / Upon request ---- Non disponibile / Not available
- D** Depuratore incorporato / Built-in water softener **DA** Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener
- T** Tastiera a membrana / Soft touch panel **X** Con cesto speciale da ordinare / With special basket to be ordered
- * Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta / Construction according to UL-NSF standards upon request

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

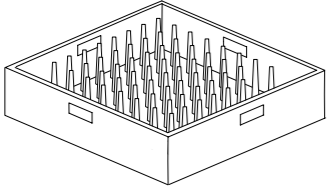
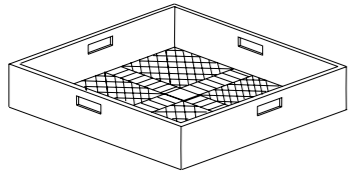
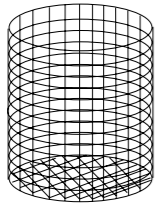
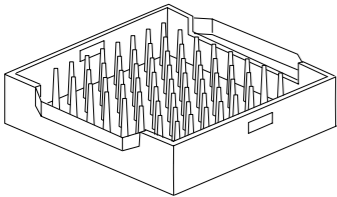

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR) / Water supply 55 °C (not on HR version)

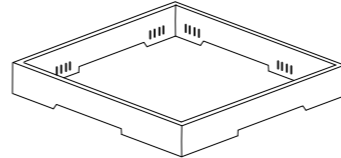
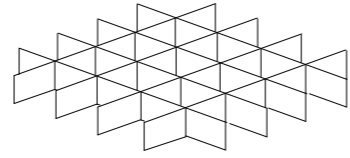
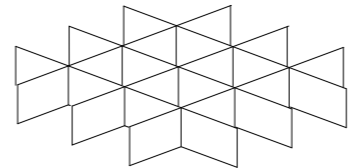
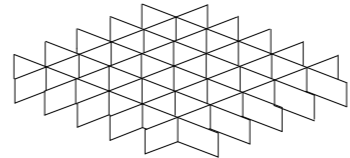
230-240 V 50 Hz Per HT 11 potenza totale 7,2 kW su richiesta / For HT 11 total power 7,2 kW upon request

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. +3000 W solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. +3000 W with standard voltage only, for other voltages please contact us. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), We recommend the heat recovery option, if available on the selected model

BT - WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa / booster pump included

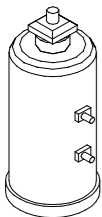
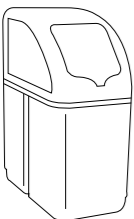
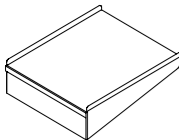
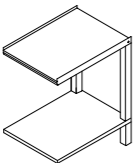
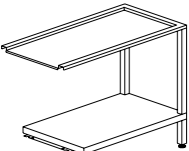

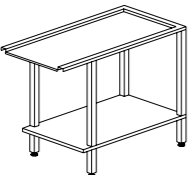

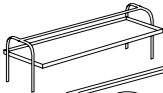
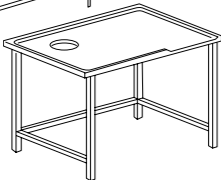
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

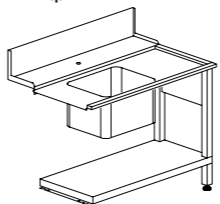
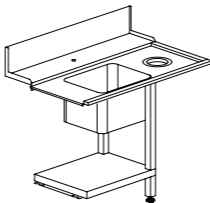
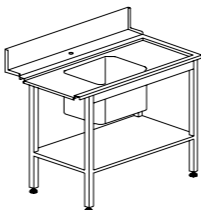
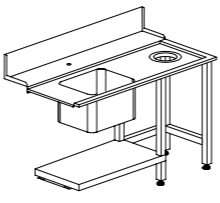
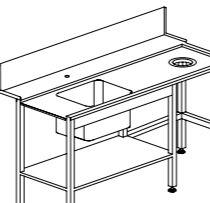
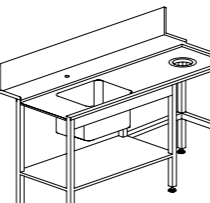


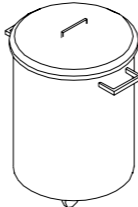
Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	2 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pc Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	2 pcs Standard	Ø 120x120 H	15060	10
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
		500x500x200 H	C 26	110

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request

* Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€	
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 1: Depuratore 12 l	Ø 200x500 H	D 1	170
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 2: Depuratore automatico 12 l (max 800 l) 12 l automatic water softener (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	1.010
T 10 - T 28				
	T 10: Mensola - solo in uscita Shelf - only for exit	600x510	T 10	260
	T 28: Tavolo / Table	650x510x860 H	T 28	330
T 34 - T 35				
	A 10	700x590x860 H	T 34 A	400
		1200x590x860 H	T 34 B	490
		1200x590x860 H	T 35	730
	A 10 Tavolo angolare / Corner table	590x590x860 H	A 10	930
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE				
	TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring	1600x1000x850 H	TC 16	1.660⁽¹⁾
	M: Mensola / Shelf	1515x620x660 H	M 16	640⁽¹⁾
	Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request	2400x1000x850 H	TC 24	2.340⁽¹⁾
		2315x620x660 H	M 24	860⁽¹⁾

Model	Dimensions / Weight	Code	€	
T 50 - T 50 F				
	T 50: Vasca/Sink 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 50	1.030
	T 50 F: Vasca/Sink 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 50 F	1.110
T 55				
	T 55: Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 55	1.340
T 80 E - T 80 - T 90				
	T 80 E: Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	1500x730x860 H	T 80 E	1.460
	T 80: Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	1500x730x860 H	T 80	1.580
	T 90: Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	1800x730x860 H	T 90	1.810
DOCCIONE / SHOWER				
	D 01: Doccione flessibile completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro Flexible shower complete with mixing group and lever tap, to be fixed to the wall	1000 H	D 01	340
	D 02: Come sopra + rubinetto intermedio As above + intermediate tap		D 02	420
PORTARIFIUTI INOX / STAINLESS STEEL WASTE BIN				
	P 01: Standard		P 01	470
	P 02: Con ruote / with wheels	Ø 400x570 H	P 02	570
	P 03: Con ruote e pedaliera / with wheels and pedal		P 03	690

A SERVIZIO DEL CLIENTE

Le lavastoviglie a cappottina 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.

CARE FOR OUR CUSTOMER

The DIHR hood-type dishwashers offer a wide range of models, from the ones that can be equipped with the most advanced options, to the most innovative types, designed with avant-garde electronics and with all options included.

Our products have evolved together with our experience and our customers' hints and insights. Therefore we are able to produce tailor-made models that fulfil our final customers' criteria of functionality, reliability and versatility.

Our aim is to reduce consumptions in terms of energy, water and chemical products, therefore granting the final user global savings, but also less pollution and waste of natural resources.

HT 11 I

CARATTERISTICHE

- 2 cicli di lavaggio
- Start/stop a chiusura/apertura cappotta
- Vasca con fondo stampato
- Filtro pompa
- Dosatore brillantante incorporato
- Filtri di superficie
- 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
- Disponibile versione depurata

FEATURES

- 2 wash cycles
- Hood operating start/stop functions
- Tank deep-formed bottom
- Pump filter
- Surface filters
- Double skin insulated hood
- Built-in rinse-aid pump
- Tank and boiler thermometers
- Easily removable basket support
- Linear or corner layouts
- Independent stainless steel wash arms and polypropylene and fiber of glass rinse arms
- Built-in water softener available



HT 11 I T

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.

TOUCH PANEL

The LED panel displays the temperatures of both tank and boiler, the wash cycle and status and eventual main alarm codes for malfunctions. There are four wash cycles available. These innovations are designed to provide DIHR's customers with even more user friendly machines, maintaining the same high performances.

**CARATTERISTICHE**

- 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
- Depuratore automatico disponibile

FEATURES

- Easy and intuitive LED control panel
- Four wash cycles
- Hood operating start/stop functions
- Tank deep-formed bottom
- Built-in rinse-aid pump
- Tank and boiler thermometers
- Surface filters
- Easily removable basket support
- Double skin insulated hood
- Linear or corner layouts
- Independent stainless steel wash arms and polypropylene and fiber of glass rinse arms
- Self-cleaning cycle
- Automatic built-in water softener available



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
HT 11 I 2 PROGRAMMI / 2 PROGRAMS - CAPPOTTA ISOLATA / INSULATED HOOD	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	500x500	720x735x1445/1880 H 100 kg	HT 11 I HT 11 I D	5.080 5.390

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
HT 11 I T ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - CAPPOTTA ISOLATA / INSULATED HOOD	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	500x500	720x735x1445/1880 H 100 kg	HT 11 I T HT 11 I T DA	5.250 5.560

VOLTAGES & OPTIONS

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	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	DDE Dosatore Detergente	DB Dosatore Brillantante	Modello	DBE Dos. Brill. Peristaltico	TS Timer Elettr. +Thermostop	BT Break Tank	WRAS	DVGW	PAP P.Aumento Pressione	ID Doppia Carrozzeria	DF Kit Filtri Superficie
Model	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	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Rinse-Aid Dispenser	Model	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Electr. Timer +Thermostop	Break Tank	Wras	DVGW	Booster Pump	Double Skin	Surface Filters Kit
HT 11 I	270	●	□	----	----	210	110	270	260	●	HT 11 I	130	●	430	570	570	310	●	●
HT 11 I D	270	●	□	----	----	210	110	270	260	●	HT 11 I D	130	●	----	----	----	310	●	●
HT 11 I T	270	●	□	----	----	210	110	230	260	●	HT 11 I T	130	●	430	570	550	310	●	●
HT 11 I T DA	270	●	□	----	----	210	110	230	260	●	HT 11 I T DA	130	●	----	----	----	310	●	●

● Di serie / Standard

□ Su richiesta / Upon request

---- Non disponibile / Not available

I Cappotta isolata / Insulated hood

D Depuratore incorporato / Built-in water softener

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

T Tastiera a membrana / Soft touch panel

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR) / Water supply 55 °C (not on HR version)

X Con cesto speciale da ordinare / With special basket to be ordered

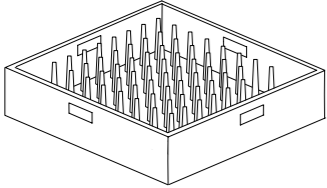
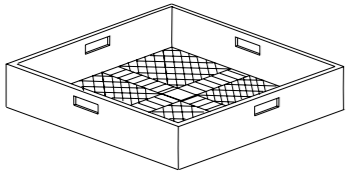
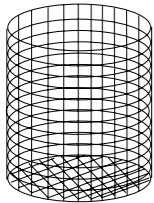
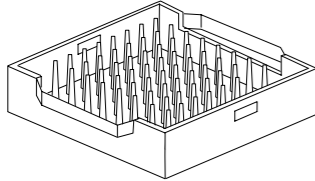

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

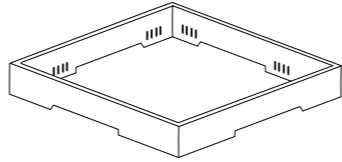
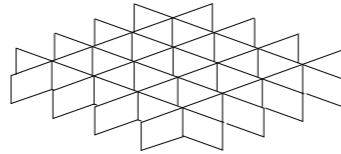
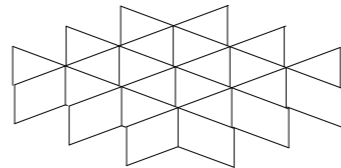
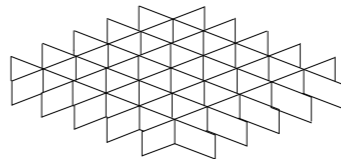
230-240 V 50 Hz Per HT 11 potenza totale 7,2 kW su richiesta / For HT 11 total power 7,2 kW upon request

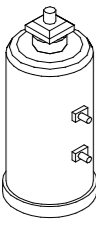
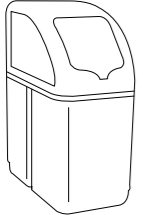
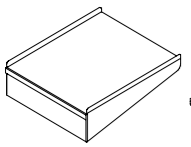
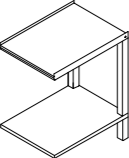
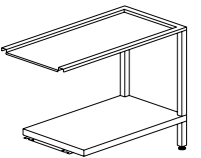
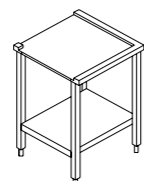
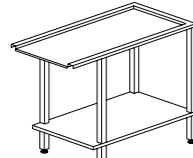

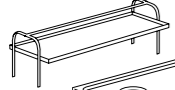
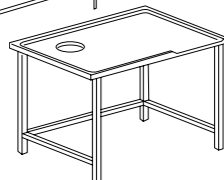
BT - WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa / booster pump included

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. +3000 W solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. +3000 W with standard voltage only, for other voltages please contact us. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), We recommend the heat recovery option, if available on the selected model.

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

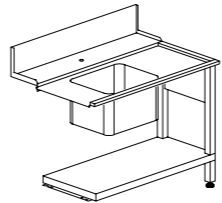
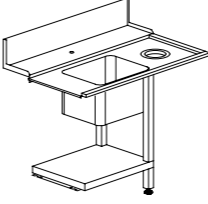
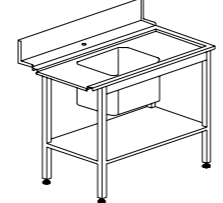
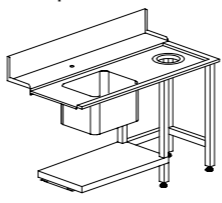
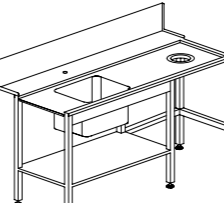
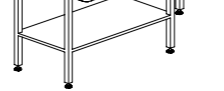
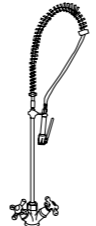

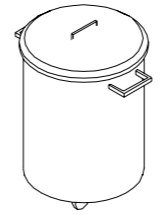
Model	Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET			
	2 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET			
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H C 44	60
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET			
	2 pcs Standard	Ø 120x120 H 15060	10
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET			
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H C 43/B	125
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET			
		500x500x200 H C 26	110

Model	Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT			
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111			
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111			
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111			
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H C 114	40

Model	Dimensions / Weight	Code	€	
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 1: Depuratore 12 l	Ø 200x500 H	D 1	170
DEPURATORE / WATER SOFTENER				
	D 2: Depuratore automatico 12 l (max 800 l) 12 l automatic water softener (max 800 l)	315x510x685 H	D 2	1.010
T 10 - T 28				
	T 10: Mensola - solo in uscita Shelf - only for exit	600x510	T 10	260
	T 28: Tavolo / Table	650x510x860 H	T 28	330
T 34 - T 35				
	Tavolo angolare / Corner table	700x590x860 H	T 34 A	400
		1200x590x860 H	T 34 B	490
		1200x590x860 H	T 35	730
		590x590x860 H	A 10	930
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE				
	TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring M: Mensola / Shelf Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request	1600x1000x850 H	TC 16	1.660 ⁽¹⁾
		1515x620x660 H	M 16	640 ⁽¹⁾
		2400x1000x850 H	TC 24	2.340 ⁽¹⁾
		2315x620x660 H	M 24	860 ⁽¹⁾

Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request

* Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€	
T 50 - T 50 F				
	Vasca/Sink 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 50	1.030
		1200x730x860 H	T 50 F	1.110
T 55				
	Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 55	1.340
T 80 E - T 80 - T 90				
	Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	1500x730x860 H	T 80 E	1.460
		1500x730x860 H	T 80	1.580
		1800x730x860 H	T 90	1.810
DOCCIONE / SHOWER				
	D 01: Doccione flessibile completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro Flexible shower complete with mixing group and lever tap, to be fixed to the wall	1000 H	D 01	340
			D 02: Come sopra + rubinetto intermedio As above + intermediate tap	D 02
PORTARIFIUTI INOX / STAINLESS STEEL WASTE BIN				
	Standard		P 01	470
	Con ruote / with wheels	Ø 400x570 H	P 02	570
	Con ruote e pedaliera / with wheels and pedal		P 03	690

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA HIGH-TECH

Le lavastoviglie a cappotta DIHR di ultima generazione. Macchine costruite con una cappotta in doppia parete, che si contraddistinguono per silenziosità e affidabilità. Oltre ai modelli elettronici di base, con ben quattro cicli programmabili di serie, offriamo anche un modello in versione PLUS per avere un risciacquo a temperatura e pressione costanti e modelli Hygiene+ (A₀=30) dall'elevata efficienza igienica. Grazie inoltre agli ultimi sviluppi della gamma in campo tecnologico, queste macchine, ancora più robuste, favoriranno l'eliminazione della carica batterica. La personalizzazione della nostra nuova generazione di macchine non è mai stata così semplice!

HIGH-TECH HOOD TYPE DISHWASHERS

Last generation uncompromising DIHR hoodtype dishwashers. These machines are built with fully double-skin hoodtype, designed for being silent and reliable. Beside the standard electronic versions with four programmable cycles, we offer one model with PLUS version for steady rinse temperature and pressure and models with Hygiene+ (A₀=30) superior features. Thanks to the latest technological renewal of the range, these even more resisting machines will promote the elimination of the bacterial load. The customization of our new generation machines has never been so easy!

CARATTERISTICHE

- Pannello elettronico facile ed intuitivo
- Vasca profonda
- Pompa verticale autopulente
- Cappotta a doppia parete isolata
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa
- Facilità di accesso per manutenzione
- Tetto antigocciolamento
- 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 (sui modelli Plus)
- Lift: sollevamento automatico cappotta a fine ciclo.
- HR: sistema ENERGY RECOVERY (HT 12 OPTIMA HR)
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP (su richiesta per HT 12 ELECTRON²)

FEATURES

- Easy and intuitive electronic control panel
- Deep tank
- Self-cleaning vertical pump
- Double skin insulated hood
- Double tank filters, with dirt collection system and pump filter
- Easy to access for maintenance
- Anti-drop roof panel
- Easily removable basket support
- Linear or corner layouts
- Self-cleaning cycle
- The Plus system grants a constant rinse temperature and pressure (PLUS models)
- Lift: automatic hood lift at the end of cycle
- HR: ENERGY RECOVERY system (HT 12 OPTIMA HR)
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms (on request for HT 12 ELECTRON²)

CLOUD

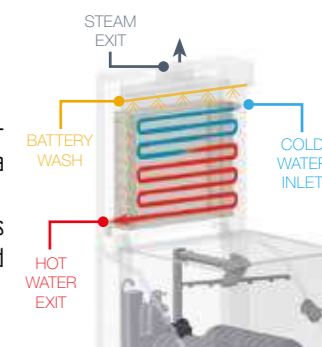
Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

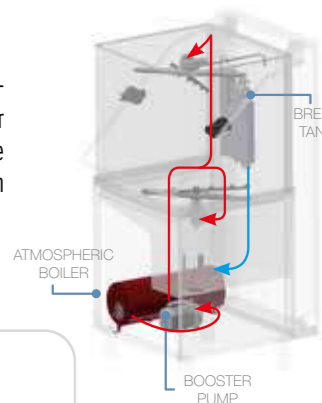
**HR**

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 /

The ENERGY RECOVERY system uses the heat produced by the machine to preheat the inlet cold water (8-15 °C). This is an immediate saving on energy costs. Additionally, an optimal temperature in the dishwashing area is achieved as the air is no more affected by steam and humidity.

**PLUS**

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 / The rinse water cycle is stabilized at 85 °C inside the boiler and flows at a constant pressure, thanks to the atmospheric boiler which avoids to add fresh water from the mains. Moreover the PLUS System grants a better control and a correct dosage of rinse-aid at every cycle.

**LIFT**

Sollevamento automatico a due step della cappotta a fine del ciclo, per disperdere il vapore prodotto dalla macchina e ottimizzare il processo di asciugatura / Two-step automatic hood lift at the end of the cycle to evacuate the steam produced by the machine and to complete the drying process.

new**ELECTRON² HYGIENE+ A₀=30**

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. Realizzate e concepite nel rispetto di rigorosi parametri di disinfezione. I cicli speciali secondo A₀=30 della scala di termodesinfezione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. I modelli ELECTRON² 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 /

The HYGIENE+ models perform long cycles at high temperatures to fulfill high levels of hygiene, now more essential than ever for our health. Designed and conceived upon rigorous Disinfection parameters. Special programs complying with A₀=30 on the scale of thermo-disinfection according to the norm EN ISO 15883-1. The ELECTRON² HYGIENE+ models include 2 special cycles, a short one of 180 seconds and a longer one of 630 seconds, ensuring compliance with high levels of hygiene thanks to high temperatures and long cycles.

A₀=30
HYGIENE+**new****ELECTRON²: NEW HIGH-TECH BACKLIT DISPLAY**

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 /

This new intuitive technology with colored icons, combined with a handy multi-color START, make the machine simple and efficient to use. In addition, the introduction of the new 'customizable cycles' function allows the installer to easily change all parameters related to the wash phase, pause and rinse length and temperatures according to the user's needs. The LED display provides information on the current status of the machine and on ongoing events such as errors, anomalies, temperatures, cycle selection, cycle progression, lack of salt if water softener included and many other indicators depending on the options selected during the configuration phase.



HT 12

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA DI ULTIMA GENERAZIONE
LAST GENERATION HOOD-TYPE DISHWASHERS

DIN

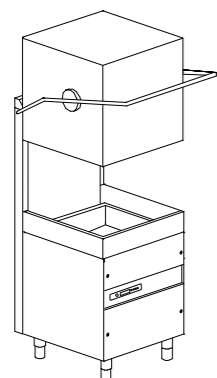


RACK EQUIPMENT
2 x C40 / 1 x C44
2 x 15060

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA / HOOD-TYPE DISHWASHERS

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

HT 12 ELECTRON² ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - CAPPOTTA ISOLATA / INSULATED HOOD



400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW



720x735x1445/1880 H
115 kg
LIFT: 119 kg
GASTRONORM 1/1
530x325x25H

HT 12 ELECTRON² 5.720
HT 12 ELECTRON² DA 6.020
HT 12 ELECTRON² Lift 6.810

HT 12 ELECTRON² HYGIENE+ ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - CAPPOTTA ISOLATA / INSULATED HOOD



400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW

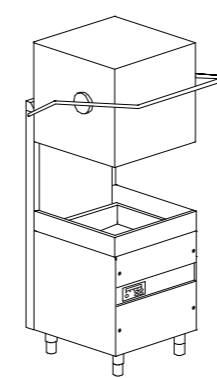


720x735x1445/1880 H
115 kg
LIFT: 119 kg
GASTRONORM 1/1
530x325x25H

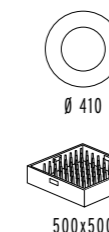
HT 12 ELECTRON² HYGIENE+ 6.040
HT 12 ELECTRON² DA HYGIENE+ 6.340
HT 12 ELECTRON² Lift HYGIENE+ 7.130

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

HT 12 E PLUS ELETTRONICA 5 PROGRAMMI / ELECTRONIC 5 PROGRAMS - CAPPOTTA ISOLATA / INSULATED HOOD



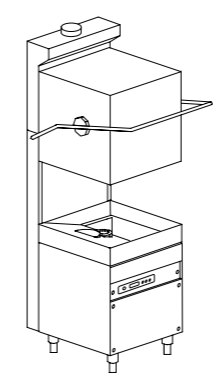
400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW



720x735x1445/1880 H
115 kg
GASTRONORM 1/1
530x325x25H

HT 12 E Plus 6.080

HT 12 OPTIMA ELETTRONICA 5 PROGRAMMI / ELECTRONIC 5 PROGRAMS - CAPPOTTA ISOLATA / INSULATED HOOD



400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW

HR:
Alimentazione
acqua fredda
Cold water
supply



720x735x1445/1880 H
125 kg
HR:
720x735x2095 H
145 kg
GASTRONORM 1/1
530x325x25H

HT 12 OPTIMA 6.330
HT 12 OPTIMA DA 6.650
HT 12 OPTIMA HR 8.620
HT 12 OPTIMA HR DA 8.910

Recuperatore termico
Heat recovery

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	Modello	DBE Dos. Brill. Peristaltico	BT Break Tank	WRAS Wras	DVGW DVGW	HACCP Supervisore HACCP	CLOUD Cloud (HACCP)	PAP P.Aumento Pressione	ID Doppia Carrozzeria	DF Kit Filtri Superficie	FLOAT Sens. Mancanza Det / brillant.
Model	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	Osmosis Connection	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Rinse-Aid Dispenser	Model	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Break Tank	Wras	DVGW	HACCP Supervisor	Cloud (HACCP)	Booster Pump	Double Skin	Surface Filters Kit	Probes Lack Det / rinse aid
HT 12 ELECTRON ²	•	□	400	530	210	----	110	270	260	•	HT 12 ELECTRON ²	130	430	570	570	----	290	310	•	•	120/120
HT 12 ELECTRON ² DA	•	□	400	530	210	----	110	270	260	•	HT 12 ELECTRON ² DA	130	----	610	610	----	290	310	•	•	120/120
HT 12 ELECTRON ² Lift	•	□	670	670	210	----	110	270	260	•	HT 12 ELECTRON ² Lift	130	----	----	----	----	290	----	•	•	120/120
HT 12 ELECTRON ² HYGIENE+	•	□	400	530	210	----	110	270	260	•	HT 12 ELECTRON ² HYGIENE+	130	430	570	570	----	290	310	•	•	120/120
HT 12 ELECTRON ² DA HYGIENE+	•	□	400	530	210	----	110	270	260	•	HT 12 ELECTRON ² DA HYGIENE+	130	----	610	610	----	290	310	•	•	120/120
HT 12 ELECTRON ² Lift HYGIENE+	•	□	670	670	210	----	110	270	260	•	HT 12 ELECTRON ² Lift HYGIENE+	130	----	----	----	----	290	----	•	•	120/120
HT 12 E Plus	•	□	400	670	210	----	110	270	260	----	HT 12 E Plus	•	•	140	140	1440	----	•	•	•	120/120
HT 12 OPTIMA	•	□	400	670	210	□	110	270	•	----	HT 12 OPTIMA	•	•	140	140	1440	----	•	•	•	230
HT 12 OPTIMA DA	•	□	420	680	230	----	110	270	•	----	HT 12 OPTIMA DA	•	----	----	----	1440	----	•	•	•	230
HT 12 OPTIMA HR	•	□	400	670	210	□	----	270	•	----	HT 12 OPTIMA HR	•	•	----	----	1440	----	•	•	•	230
HT 12 OPTIMA HR DA	•	□	420	680	230	----	----	270	•	----	HT 12 OPTIMA HR DA	•	----	----	----	1440	----	•	•	•	230

• Di serie / Standard □ Su richiesta / Upon request ---- Non disponibile / Not available

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR) / Water supply 55 °C (not on HR version)

X Con cesto speciale da ordinare / With special basket to be ordered

BT-WRAS-DVGW Pompa aumento pressione inclusa / booster pump included

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. +3000 W solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. +3000 W with standard voltage only, for other voltages please contact us. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), We recommend the heat recovery option, if available on the selected model.

HACCP Software e cavi inclusi / Software and cables included CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

HR Disponibile in caso di acqua osmotica, avente una conducibilità superiore ai 200 microsiemens / Available in case of osmotic water supply, if the electrical conductivity is higher than 200 microsiemens

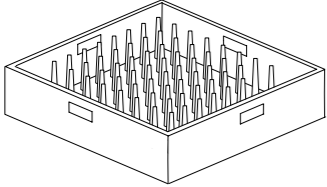
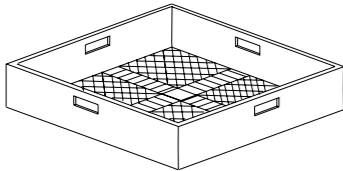
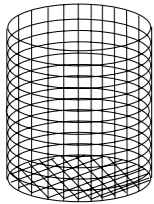
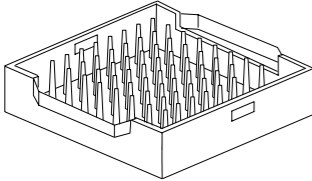

Lift Sollevamento automatico cappotta a fine ciclo / Automatic hood lift at the end of the cycle

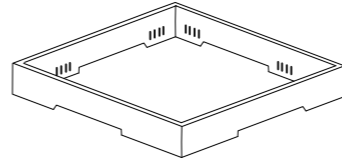
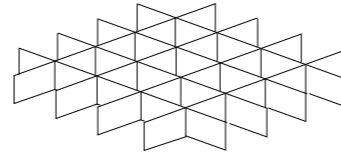
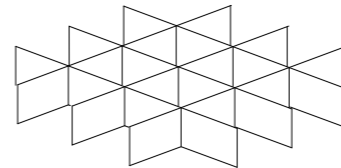
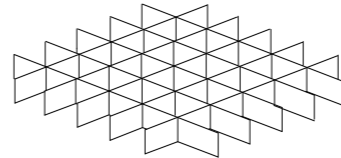
Plus Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato / Rinse with constant temperature and stabilized consumption

HYGIENE+ 2 cicli da 630 e 180 secondi ad alte temperature, raggiungono fino a 70 °C durante il lavaggio e 90 °C per il risciacquo / 2 cycles of 630 and 180 seconds with high temperatures, reaching up to 70 °C for washing and 90 °C for rinsing

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

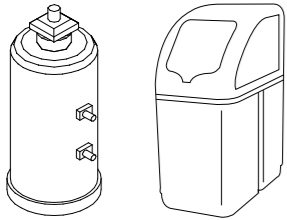
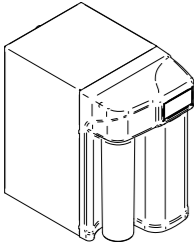
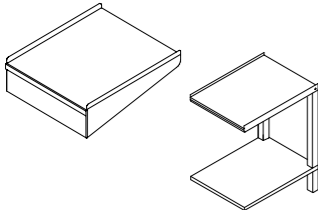
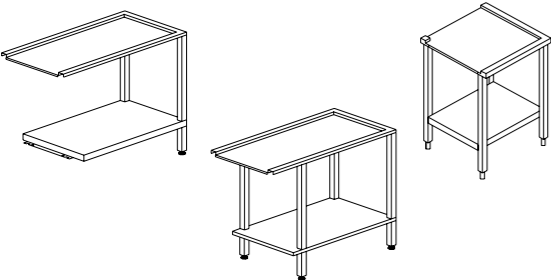
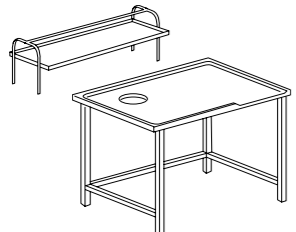
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

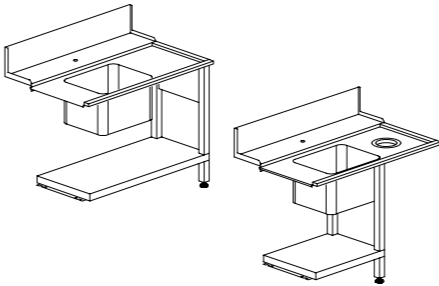
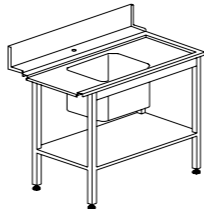
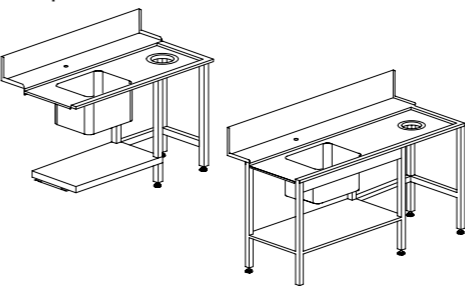
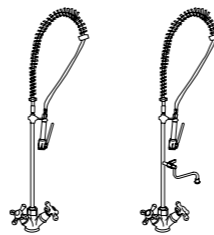
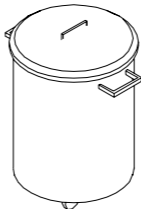
Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	2 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	2 pcs Standard	Ø 120x120 H	15060	10
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
		500x500x200 H	C 26	110

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request

* Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€
DEPURATORE / WATER SOFTENER			
	D 1: Depuratore 12 l D 2: Depuratore automatico 12 l (max 800 l) 12 l automatic water softener (max 800 l)	D 1 D 2	170 1.010
Ø 200x500 H	315x510x685 H		
OSMOSORE / OSMOSIS FOR HT 12 OPTIMA - HT 14 OPTIMA² MODELS ONLY			
	230 V 50 Hz - 250W 5° C - 30° C Portata / Flow rate 240 l/h No versione depurata Not suitable for water softener	OS 240	4.090
270x411x451 H 18 Kg			
T 10 - T 28			
	T 10: Mensola - solo in uscita Shelf - only for exit T 28: Tavolo / Table	T 10 T 28	260 330
600x510 650x510x860 H			
T 34 - T 35 A 10			
	Tavolo angolare / Corner table	T 34 A T 34 B T 35 A 10	400 490 730 930
700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H 590x590x860 H			
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE			
	TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring M: Mensola / Shelf Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request	TC 16 M 16 TC 24 M 24	1.660⁽¹⁾ 640⁽¹⁾ 2.340⁽¹⁾ 860⁽¹⁾
1600x1000x850 H 1515x620x660 H 2400x1000x850 H 2315x620x660 H			

Model	Dimensions / Weight	Code	€
T 50 - T 50 F			
	Vasca/Sink 500x400x270 H	T 50 T 50 F	1.030 1.110
1200x730x860 H 1200x730x860 H			
T 55			
	Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	T 55	1.340
1200x730x860 H			
T 80 E - T 80 - T 90			
	Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	T 80 E T 80 T 90	1.460 1.580 1.810
1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H			
DOCCIONE / SHOWER			
	D 01: Doccione flessibile completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro Flexible shower complete with mixing group and lever tap, to be fixed to the wall D 02: Come sopra + rubinetto intermedio As above + intermediate tap	D 01 D 02	340 420
1000 H			
PORTARIFIUTI INOX / STAINLESS STEEL WASTE BIN			
	Standard Con ruote / with wheels Con ruote e pedaliera / with wheels and pedal	P 01 P 02 P 03	470 570 690
Ø 400x570 H			

Abbiamo semplicemente combinato le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al nome e alle caratteristiche collaudate nel tempo. HT 14 OPTIMA² 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+ (A₀=60) garantiscono di lavorare in sicurezza mantenendo i massimi livelli di igiene. Un ciclo aggiuntivo impostabile, la tecnologia di automonitoraggio e la connessione Cloud fanno delle HT 14 OPTIMA² 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 voltaggio rendono queste macchine incredibilmente versatili e di facile installazione.

We simply combined the highest specs and ultimate new technology to the time-tested name and features. HT 14 OPTIMA² is our answer to the new high standards of hygiene and cleanliness of the worldwide market, keeping our renowned low operating costs thanks to the OPTIMAL RINSE system. Our HYGIENE+ cycles (A₀=60) will guarantee to work safely by keeping top sanitation levels. The settable additional cycle and the available self-monitoring technology and Cloud makes the HT 14 OPTIMA² the range you have been expecting. An intuitive and interactive electronic panel will lead you through the new functions of your dishwasher. Its self-diagnosis system notifies any anomaly and clearly shows the different steps of the cycle and status of your dishwasher. 6 wash cycles (8 for the Hygiene+ version) and the easy change of voltage make these machines incredibly versatile and easy to install.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

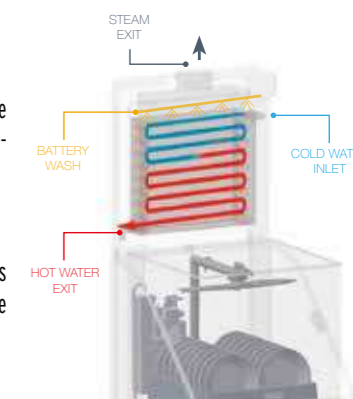


HR - RECUPERATORE TERMICO

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.

HR - ENERGY RECOVERY

The ENERGY RECOVERY system uses the heat produced by the machine to preheat the inlet cold water (8-15 °C). This is an immediate saving on energy costs. Additionally, an optimal temperature in the dishwashing area is achieved as the air is no more affected by steam and humidity.



CARATTERISTICHE

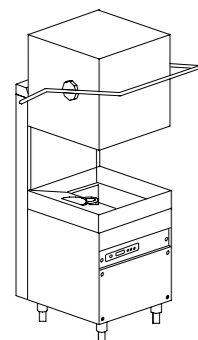
- Scarico parziale anticipato grazie alla pompa di scarico di serie, l'acqua sporca di lavaggio viene scaricata parzialmente prima del risciacquo. In questo modo, ad ogni ciclo, l'acqua della vasca risulta più pulita, calda e già in parte addizionata di brillantante e detergente
- L'innovativa vasca 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
- **NEW:** VERSIONE HYGIENE+: Otto cicli di lavaggio: sei con scarico parziale dell'acqua di lavaggio prima del risciacquo e due programmi Hygiene+
- Pompa verticale autopulente
- Dosatori detergente e brillantante integrati
- Cappotta isolata in doppia parete
- Sistema Plus che garantisce un risciacquo a temperatura e pressione costante
- Sistema Break Tank per evitare contaminazioni in caso di insufficienza idrica della rete
- Tasto intuitivo START multicromatico
- **NEW:** 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 Soft Start
- Depuratore automatico disponibile
- Disponibile opzione pannello di controllo remoto
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP (su richiesta)

FEATURES

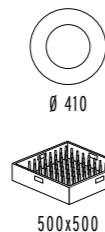
- Partial anticipated drain of waste water thanks to the standard drain-pump, waste wash water is partially drained before rinsing. At each cycle, wash water is cleaner, already warm and added with detergent and rinse-aid
- The innovative deep-formed tank with reduced volume allows significant savings on water, energy and chemicals also avoiding water stagnation
- STANDARD VERSION: Six wash cycles with partial drain of the wash water before rinsing
- **NEW:** HYGIENE+ VERSION: Eight wash cycles, six with partial drain of the wash water before rinsing and two Hygiene+ programs
- Self-cleaning vertical pump
- Standard detergent and rinse-aid dispensers
- Double skin insulated hood
- Plus system to grant a constant rinse temperature and pressure
- Break Tank system to prevent backflow contaminations in the piping network
- User-friendly multichrome START key
- **NEW:** Electronic control panel with TFT screen
- Language selection and menu personalization
- Self-diagnostic system, for users and service staff
- Self-cleaning cycle
- Soft Start wash pump
- Automatic built-in water softener version available on demand
- Option available remote control panel
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms (on request)



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
HT 14 OPTIMA² ELETTRONICA 6 PROGRAMMI / ELECTRONIC 6 PROGRAMS					



Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 50 Hz
(9.9 kW)



720x735x1445/1880 H
125 kg



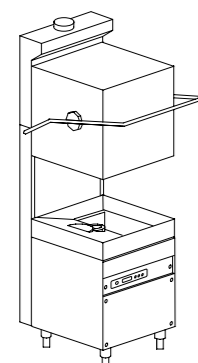
HT 14 OPTIMA²

7.060

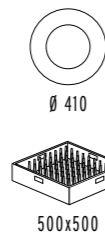
HT 14 OPTIMA² DA

7.400

HT 14 OPTIMA² HR ELETTRONICA 6 PROGRAMMI / ELECTRONIC 6 PROGRAMS - RECUPERATORE TERMICO / HEAT RECOVERY					
---	--	--	--	--	--



Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 50 Hz
(9.9 kW)



720x735x2095 H
145 kg



HT 14 OPTIMA² HR

9.310

HT 14 OPTIMA² HR DA

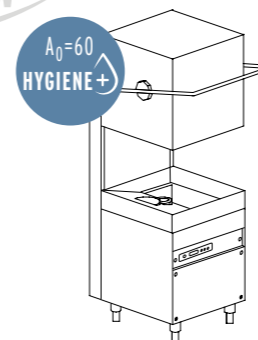
9.650

Alimentazione
acqua fredda
Cold water supply

Recuperatore termico
Heat recovery

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
HT 14 OPTIMA² HYGIENE+ ELETTRONICA 8 PROGRAMMI / ELECTRONIC 8 PROGRAMS					

new



Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 50 Hz
(9.9 kW)



720x735x1445/1880 H
125 kg



**HT 14 OPTIMA²
HYGIENE+**

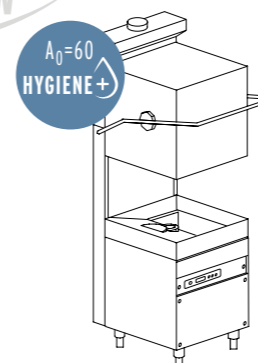
7.380

**HT 14 OPTIMA² DA
HYGIENE+**

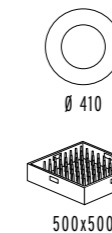
7.720

HT 14 OPTIMA² HR HYGIENE+ ELETTRONICA 8 PROGRAMMI / ELECTRONIC 8 PROGRAMS - RECUPERATORE TERMICO / HEAT RECOVERY					
--	--	--	--	--	--

new



Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(9.9 kW)
or 230 V 50 Hz
(9.9 kW)



720x735x2095 H
145 kg



**HT 14 OPTIMA² HR
HYGIENE+**

9.630

**HT 14 OPTIMA² HR DA
HYGIENE+**

9.970

Alimentazione
acqua fredda
Cold water supply

Recuperatore termico
Heat recovery

Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	CONTROL	RO	XP	PS	DDE	DBE	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	CLOUD	PAP	ID	DF	FLOAT	
Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Pan. Controllo Remoto	Connessione Osmosore	Extra Potenza	Pompa Scarico	Dosatore Detergente	Dos. Brill. Peristaltico	Timer Elettr. +Thermostop	Soft Start	Break Tank	Wras	DVGW	Cloud (HACCP)	P.Aumento Pressione	Doppia Carrozzeria	Kit Filtri Superficie	Sens. Mancanza Det / brillant.	
Model	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Remote Control Panel	Osmosis Connection	Extra Power	Drain Pump	Detergent Dispenser	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	Electr. Timer +Thermostop	Model	Soft Start	Break Tank	Wras	DVGW	Cloud (HACCP)	Booster Pump	Double Skin	Surface Filters Kit	Probes Lack Det / rinse aid
HT 14 OPTIMA²	M	•	M	210	740	□	110	•	•	•	•	•	•	•	140	140	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² DA	M	•	M	230	740	---	110	•	•	•	•	•	•	•	---	---	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² HR	M	•	M	210	740	□	---	•	•	•	•	•	•	•	---	---	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² HR DA	M	•	M	230	740	---	---	•	•	•	•	•	•	•	---	---	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² HYGIENE+	M	•	M	210	740	□	110	•	•	•	•	•	•	•	140	140	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² DA HYGIENE+	M	•	M	210	740	---	110	•	•	•	•	•	•	•	---	---	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² HR HYGIENE+	M	•	M	210	740	□	---	•	•	•	•	•	•	•	---	---	290	•	•	•	230
HT 14 OPTIMA² HR DA HYGIENE+	M	•	M	210	740	---	---	•	•	•	•	•	•	•	---	---	290	•	•	•	230

• Di serie / Standard □ Su richiesta / Upon request --- Non disponibile / Not available M Multivoltaggio / Multivoltage
DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener X Con cesto speciale da ordinare / With special basket to be ordered
HR Disponibile in caso di acqua osmotica, avente una conducibilità superiore ai 200 microsiemens / Available in case of osmotic water supply, if the electrical conductivity is higher than 200 microsiemens

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 / 2 cycles of 630 and 180 seconds with high temperatures, reaching up to 75 °C for washing and 90 °C for rinsing

Alimentazione acqua 55 °C (esclusa versione HR) / Water supply 55 °C (not on HR version) Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. +3000 W solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità. Con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C suggeriamo l'opzione recuperatore termico se disponibile / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. +3000 W with standard voltage only, for other voltages please contact us. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C) we recommend the heat recovery option, if available on the selected model

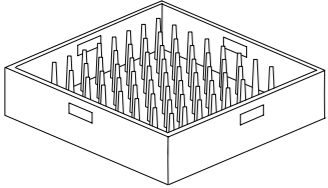
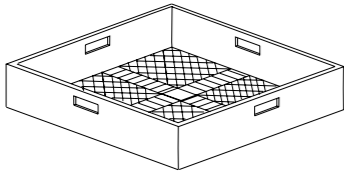
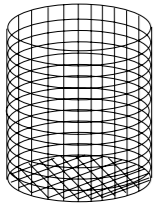
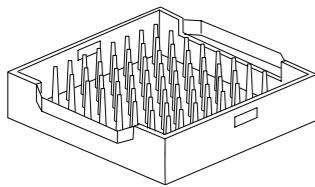

SOFT START Accensione progressiva della pompa di lavaggio / Progressive start of the wash pump

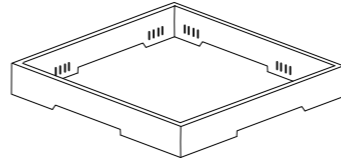
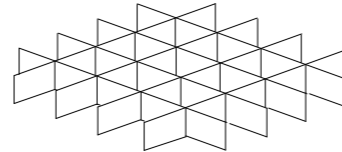
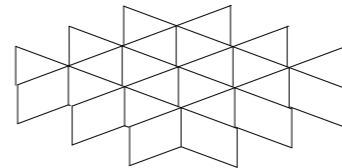
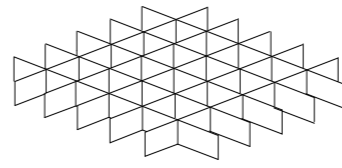
BT - WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa / booster pump included

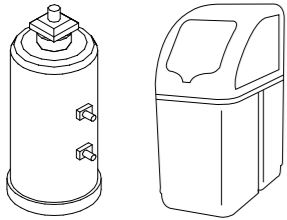
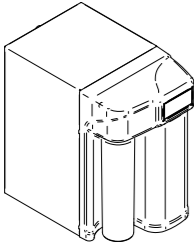
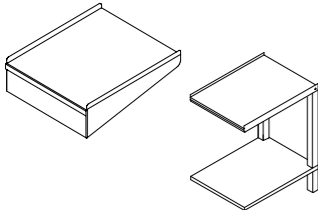
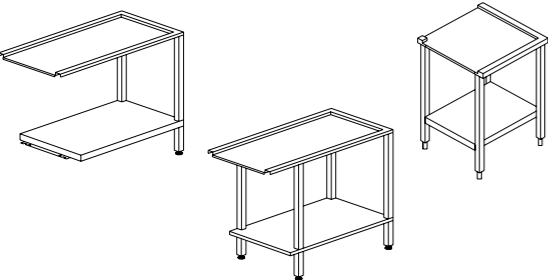
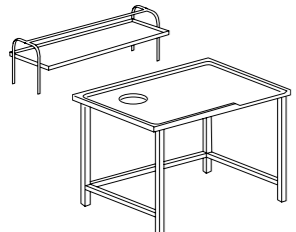
CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

A₀=60 Cicli speciali secondo A₀ = 60 della scala di termodisinfestazione come definito dalla norma EN ISO 15883-1. Tutti i nostri modelli OPTIMA² Hygiene+ raggiungono il livello A₀ 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 / Special programs complying with A₀ = 60 on the scale of thermo-disinfection according to the norm EN ISO 15883-1. All our OPTIMA² Hygiene+ models reach the A₀ 60 level defining the minimum reduction level of pathogenic microorganisms and bacterial load. In addition, our Plus Rinsing System guarantees a perfect rinse with steady temperature and water pressure for optimum hygienic results.

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

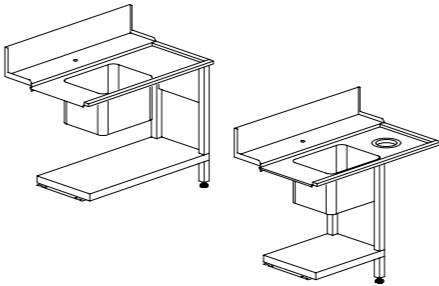
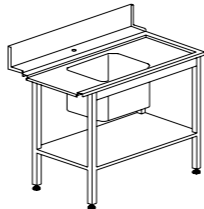
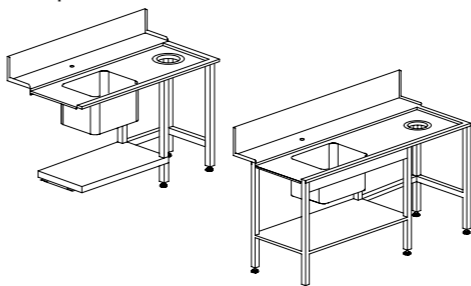
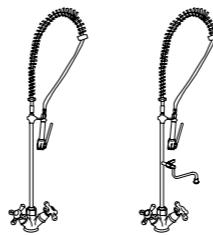
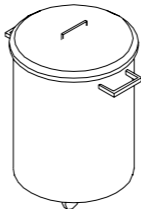
Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	2 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
INSERTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	2 pcs Standard	Ø 120x120 H	15060	10
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO BICCHIERI INCLINATO / SLOPED GLASS BASKET				
		500x500x200 H	C 26	110

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

Model	Dimensions / Weight	Code	€
DEPURATORE / WATER SOFTENER			
	D 1: Depuratore 12 l D 2: Depuratore automatico 12 l (max 800 l) 12 l automatic water softener (max 800 l)	D 1 D 2	170 1.010
Ø 200x500 H	315x510x685 H		
OSMOSORE / OSMOSIS FOR HT 12 OPTIMA - HT 14 OPTIMA² MODELS ONLY			
	230 V 50 Hz - 250W 5° C - 30° C Portata / Flow rate 240 l/h No versione depurata Not suitable for water softener	OS 240	4.090
270x411x451 H 18 Kg			
T 10 - T 28			
	T 10: Mensola - solo in uscita Shelf - only for exit T 28: Tavolo / Table	T 10 T 28	260 330
600x510 650x510x860 H			
T 34 - T 35 A 10			
	T 34 A T 34 B T 35 A 10 Tavolo angolare / Corner table	T 34 A T 34 B T 35 A 10	400 490 730 930
700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H 590x590x860 H			
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE			
	TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring M: Mensola / Shelf Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request	TC 16 M 16 TC 24 M 24	1.660⁽¹⁾ 640⁽¹⁾ 2.340⁽¹⁾ 860⁽¹⁾
1600x1000x850 H 1515x620x660 H 2400x1000x850 H 2315x620x660 H			

Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request

* Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€
T 50 - T 50 F			
	T 50 T 50 F Vasca/Sink 500x400x270 H	T 50 T 50 F	1.030 1.110
1200x730x860 H 1200x730x860 H			
T 55			
	T 55 Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	T 55	1.340
1200x730x860 H			
T 80 E - T 80 - T 90			
	T 80 E T 80 T 90 Versione destra o sinistra Right or left version Vasca/Sink 500x400x270 H	T 80 E T 80 T 90	1.460 1.580 1.810
1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H			
DOCCIONE / SHOWER			
	D 01: Doccione flessibile completo di gruppo miscelatore ed erogatore a leva, con fissaggio al muro Flexible shower complete with mixing group and lever tap, to be fixed to the wall D 02: Come sopra + rubinetto intermedio As above + intermediate tap	D 01 D 02	340 420
1000 H			
PORTARIFIUTI INOX / STAINLESS STEEL WASTE BIN			
	P 01 Standard P 02 Con ruote / with wheels P 03 Con ruote e pedaliera / with wheels and pedal	P 01 P 02 P 03	470 570 690
Ø 400x570 H			

L'UNICA VERA INNOVAZIONE NELL'INDUSTRIA DELLE LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI DA 20 ANNI A QUESTA PARTE

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 1/3 di spazio rispetto ad un sistema di lavaggio 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.

THE ONLY REAL INNOVATION IN PROFESSIONAL DISHWASHING OVER THE LAST 20 YEARS

Twin Star does the job for you in full comfort, thanks to its ultra-low-sound level and minimal heat loss in the room.

Less handling, less breakages, less repeated job, easy load/unload in full ergonomics. Twin Star takes care of it all. Dishes can be used immediately, after the cycles end, or can be left stocked in the machine, as in a shelf. Twin Star can be installed in whatever room, as needing 1/3 of space only, when compared to a traditional dishwashing system.

Twin Star consumes much less water i.e. much less chemicals. The electrical consumption is minimal and, thanks to the delayed Start, you can run it far from electrical peak times. This allows the reduction of power supply and, mainly, reduces the electricity bill.



VERSIONE DOUBLE FACE

Abbiamo inventato un nuovo modo di comunicare. Twin Star è disponibile in due versioni: una a carico frontale, l'altra passante - incastonabile 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.

DOUBLE FACE VERSION

Twin Star is available in two versions: a front-load one and a pass-through one -embedded in a wall- the second allowing a connection between two rooms, providing a net separation between loading area and clean area (kitchen) reducing even more the use of space.

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)
- Vasca in acciaio inox AISI 316, isolata, con quattro pompe di lavaggio indipendenti autopulenti
- 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 in "Eurolandia", 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

FEATURES

- Thermo-resistant independant glass doors
- Double-wall construction with thermo-acoustic insulation
- Chemicals dosing and monitoring station
- Cold-fog drying system
- Standard steam condenser
- Automatic, built-in water softener (not for HI TEMP version)
- AISI 316 wash-tank, insulated, with four independent self-cleaning pumps
- Low-sound level
- Can be installed in whatever room
- Consumes remarkably much less water i.e. much less chemicals
- Minimal electrical consumption and possibility to run the machine far from electrical peak times with the delayed Start, reducing the electricity bill
- Installing is easy and fast
- Due to the innovative drying concept, you can immediately pick and use the dishes after the cycle ends
- With the "Euroland" costs level, the investment depreciation time ranges between 9 and 12 months depending on the machine's use
- According to our laboratory tests, we deem a life span between 12 to 15 years if the machine is used properly



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

TWIN STAR ELETTRONICA 9 PROGRAMMI / ELECTRONIC 9 PROGRAMS



400 V 3N ~ 50 Hz
6,5 kW

220 H
(320 H upper level only)

Ø 240
(Ø 330 upper level only)

GASTRONORM
1/1
530x325x25 H
(upper level only)

1315x747x2043 H
390 kg

1315x747x1988 H
390 kg
con ruote / with wheels

Upper wash arms
improved

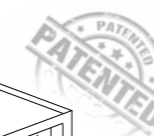
TWIN STAR
TWIN STAR Hi Temp*

32.020

32.020

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

TWIN STAR Double Face ELETTRONICA 9 PROGRAMMI / ELECTRONIC 9 PROGRAMS



400 V 3N ~ 50 Hz
6,5 kW

220 H
(320 H upper level only)

Ø 240
(Ø 330 upper level only)

GASTRONORM
1/1
530x325x25 H
(upper level only)

1315x810x2043 H
400 kg

1315x810x1988 H
400 kg
con ruote / with wheels

Upper wash arms
improved

TWIN STAR Double Face

TWIN STAR Double Face Hi Temp*

35.300

35.300

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	380-415 V 3N 50H	220-240 V 3 50 Hz	220-240 V 50 Hz	DA Depuratore Acqua	SC Condensa Vapori	HACCP Supervisore HACCP	PS Pompa Scarico	Modello	DDE Dosatore detergente	DB Dosatore Brillantante	D-SAN Dosatore Sanitizzante	FLOAT Sonde man- canza prodotto	ID Porte doppia parete	DR-F Asciugatura nebbia fredda	R Ruote
Model	380-415 V 3N 50H	220-240 V 3 50 Hz	220-240 V 50 Hz	Water Softener	Steam Condenser	HACCP Supervisor	Drain Pump	Model	Detergent Dispenser	Rinse aid Dispenser	Sanitizer Dispenser	Probes product shortage	Double skin doors	Cold fog drying system	Wheels
TWIN STAR	●	□	□	●	●	1440	●	TWIN STAR	●	●	●	●	●	●	380
TWIN STAR Hi Temp*	●	□	□	---	●	1440	●	TWIN STAR Hi Temp*	●	●	●	●	●	●	380
TWIN STAR Double Face	●	□	□	●	●	1440	●	TWIN STAR Double Face	●	●	●	●	●	●	380
TWIN STAR Double Face Hi Temp*	●	□	□	---	●	1440	●	TWIN STAR Double Face Hi Temp*	●	●	●	●	●	●	380

- Di serie / Standard
- Su richiesta / Upon request
- Non disponibile / Not available

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

Alimentazione acqua 45 °C / Water supply 45 °C

Durezza acqua max < 20 °f / Max water hardness < 20 °f

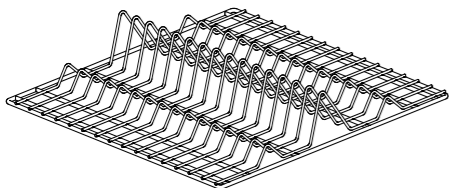
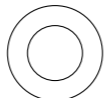

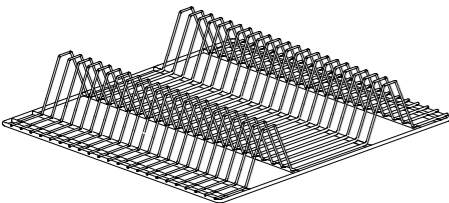
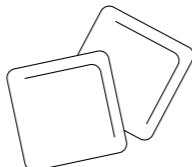
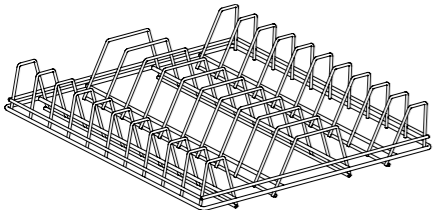


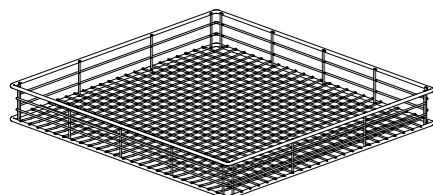

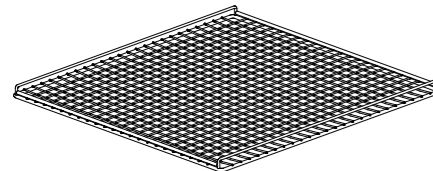

***TWIN STAR Hi Temp** Senza addolcitore alimentazione acqua max 65 °C / Without water softener water supply max 65 °C

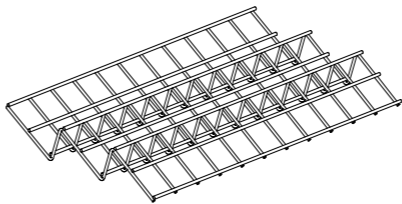

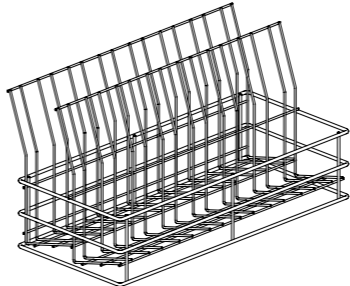
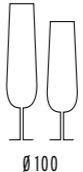
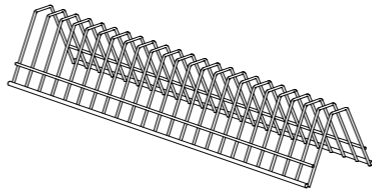
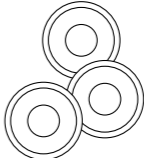
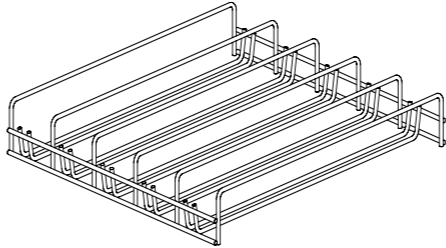
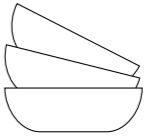
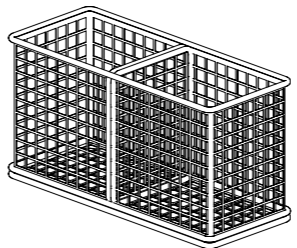

Durezza acqua max 5 °f / Max water hardness 5 °f

Durezza acqua > 5 °f necessario addolcitore esterno / Water hardness > 5 °f external water softener required

HACCP Software e cavi inclusi / Software and cabled included

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model	Dimensions	Capacity	Code	€
CESTO PER PIATTI E VASSOI / RACK FOR PLATES AND TRAYS				
	 210 $\leq \varnothing > 240$ 250 $\leq \varnothing > 330$ (upper level only) max depth 40  530x325x25 H (upper level only)	30 pcs 15 pcs	590071	150
CESTO PER PIATTI LISCI / RACK FOR FLAT DISHES				
	 250x15 depth	42 pcs	590072	150
CESTO PER PIATTI UNIVERSALE / RACK FOR PLATES				
	 210 $\leq \varnothing > 240$ 250 $\leq \varnothing > 350$ (upper level only) max depth 70  530x325x25 H (upper level only)	20 pcs 10 pcs	590124	150
CESTO PER TAZZE E BICCHIERI BASSI / RACK FOR MUGS AND LOW GLASSES				
	 $\varnothing 100$	25 pcs	590074	130
CESTO PER TAZZE E BICCHIERI BASSI / RACK FOR MUGS AND LOW GLASSES				
	 $\varnothing 100$	25 pcs	590075	120

Model	Dimensions	Capacity	Code	€
INSERTO TAZZINE (PER 590074/590075)/ CUPS SUPPORT (FOR 590074/590075)				
	In appoggio su 590074 in combination with 590074  $\varnothing < 55$	24 pcs	590076	80
INSERTO BICCHIERI ALTI / SUPPORT FOR TALL GLASSES				
	In appoggio su 590075 in combination with 590075  $\varnothing 100$	8 pcs	590077	130
INSERTO PIATTINI / SAUCER SUPPORT				
	In appoggio su 590074 o 590075 in combination with 590074 or 590075  $\varnothing < 210$	23 pcs	590078	70
INSERTO CIOTOLE E TERRINE / BOWLS SUPPORT				
	In appoggio su 590074 in combination with 590074  $\varnothing 235 \times 100$ depth $\varnothing 110 \times 50$ depth	8 pcs 20 pcs	590128	80
INSERTO POSATE / CUTLERY SUPPORT				
	In appoggio su 590074 o 590075 in combination with 590074 or 590075 	30 pcs	590080	70

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.

The RX compact dishwashers line has been designed to satisfy the demand of medium and small restaurants. These machines combine compact dimensions with high performances. We now introduce the new line with electromechanical panel to enhance the usability.



RX 101 - RX 101 E

RX 101 non finisce di sorprenderti! Il senso di marcia e molti accessori, in poco tempo e con semplici operazioni, possono essere predisposti e montati in entrambi i lati della macchina offrendo molteplici soluzioni. RX 101 è la risposta pratica e veloce per una pronta consegna... con i benefici del compact.

RX 101 compact will surely catch your attention. Its working direction and most of the options can be quickly and easily arranged and assembled on either sides. This gives the possibility to offer a wide choice of layouts. RX 101 is the practical solution for a quick delivery... with all the benefits of being compact.

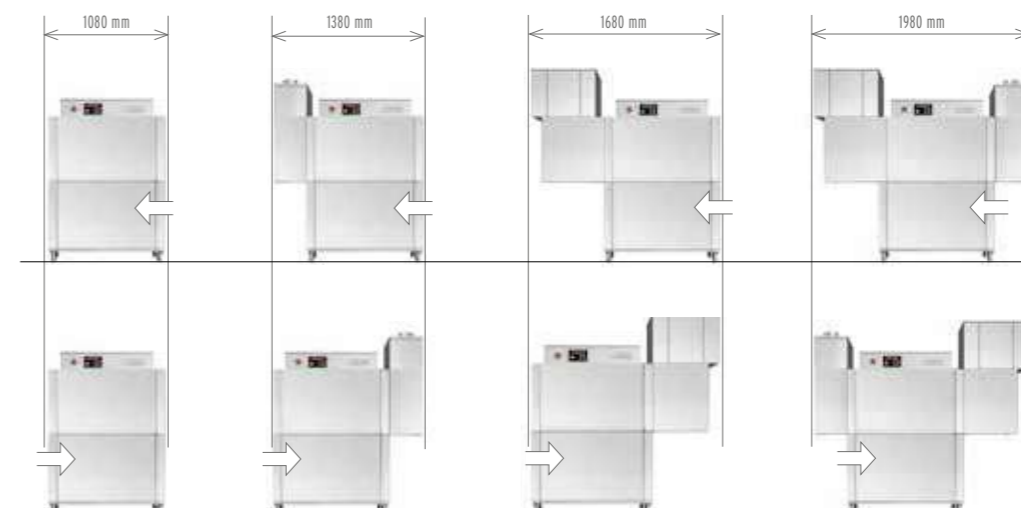
RX 164 - RX 164 E

Con RX 164 puoi permetterti il prelavaggio anche quando lo spazio a disposizione è limitato. Infatti in un unico modulo l'efficacia del prelavaggio va a sommarsi al lavaggio e al risciacquo. In più, con gli economizzatori di serie, si evitano inutili sprechi di acqua, energia e detergente.

With RX 164 even if space is limited, you still have the chance to take advantage of prewash! In fact, this machine combines the prewash, the wash and the rinse zone in just one module. Furthermore, the economizers grant huge savings on water, energy and detergent.

DIN

PERSONALIZZABILE E REVERSIBILE / CUSTOMIZABLE AND REVERSIBLE



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.
- **NEW:** Pannello comandi touch semplice ed intuitivo o 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.
- Trascinamento a due velocità con frazione incorporata. A richiesta disponibile "drive" per variare la velocità
- 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)

FEATURES

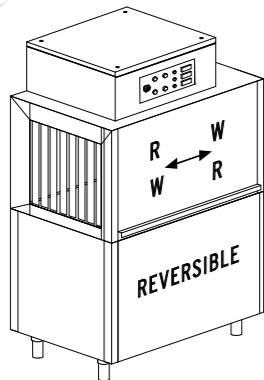
- Sloped radial wash tanks to help emptying the tanks
- Self-cleaning vertical wash pumps, protected from electrical overloads
- Traction system with built-in clutch preventing derailment
- AISI 304 stainless steel boilers, fully insulated to reduce thermal losses
- **NEW:** Simple and intuitive touch control panel or electromechanical panel
- S/S wash and rinse arms. These are removable without using any tool
- S/S surface filters on every tank, easily removable without detaching wash arms
- Insulated double skin door, counterbalanced, equipped with anti-drop safety system
- Two speeds traction system with built-in clutch. Variable speed inverter available on request
- Autotimer in order to switch off the rack conveyor motor as well as other machine's options (electronic version)
- Economizers to allow operation only when the rack is detected on that specific area
- Pressure reducer, to stabilize the water pressure and grant an optimal final rinse
- Non-return valve to prevent the water backflow
- 4.5 kW drying module, to be positioned linearly or in a corner - 90° mechanized (Option)
- Sanitization system which includes the sanitizing product dispensers (Option for electronic version only)
- Heat recovery in case of cold water inlet (8-15 °C) (Option)



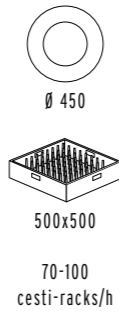
Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

RX 101

new



400 V 3N ~ 50 Hz
19,1 kW



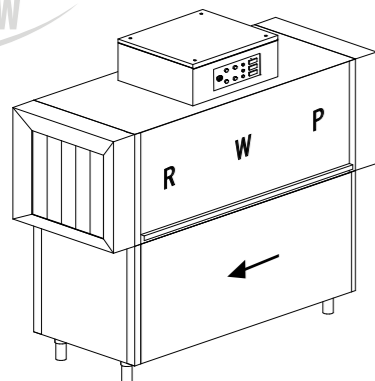
1080x715x1690/1900 H
210 kg
GASTRONORM
1/1
530x325x25H

RX 101

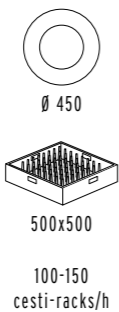
11.220

RX 164

new



400 V 3N ~ 50 Hz
23,6 kW



1880x715x1690/1900 H
270 kg
GASTRONORM
1/1
530x325x25H

RX 164

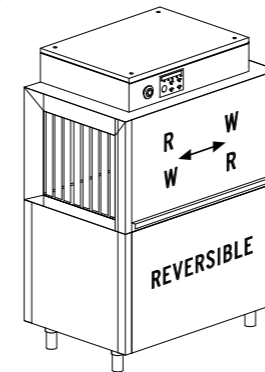
13.360

P Prelavaggio / Prewash W Lavaggio / Wash R Risciacquo singolo / Single rinse

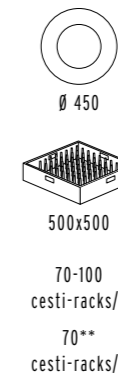
Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

RX 101 E ELETTRONICA / ELECTRONIC

improved



400 V 3N ~ 50 Hz
19,1 kW



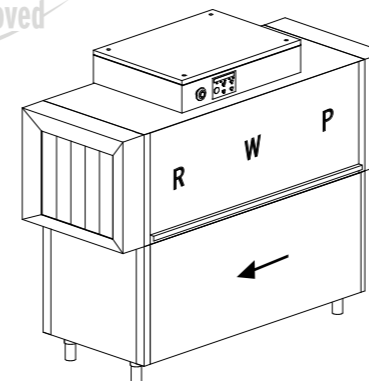
1080x715x1565/1900 H
210 kg
GASTRONORM
1/1
530x325x25H

RX 101 E

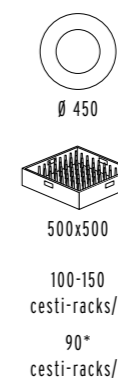
11.400

RX 164 E ELETTRONICA / ELECTRONIC

improved



400 V 3N ~ 50 Hz
23,6 kW



1880x715x1565/1900 H
270 kg
GASTRONORM
1/1
530x325x25H

RX 164 E

16.490

* Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 con opzione DRIVE / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation with DRIVE option
** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 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	DRIVE Var. velocità	AUTOTIMER Autotimer	Tastiera a membrana	Modello	BT Break Tank	DVGW DVGW	DWI/T Isolam. vasca	DWI Isolam. termoacustico	PI Pompe inox	PAP P. Aum. Pressione	SAN Sistema Sanitizz.	PAP-SAN PAP Sanitizz.	SC5 Cond. vapore	HR5 Rec. termico	DR24 Asciugatura	DRA924 Asc. curva 90°	LC73 Paraspruzzi
Model	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Extra Power	DIHR disp. con- nections	Dispensers kit	Dispenser with probe	Rinse economizer	Pressure reducer	High speed	Smart drive	Autotimer	Soft Touch panel	Model	Break Tank	DVGW DVGW	Tank insulation	Thermoacoustic insulation	S/S pumps	Booster pump	Sanitization System	Booster Pump Sanitization	Steam cond.	Heat recovery	Dryer	Dryer 90° arc	Splash guard
RX 101	810	●	+3%	600	●	1630	600	●	●	----	----	----	----	RX 101	----	----	1020	780	520	700	----	----	2480	3060	3170	6420	350
RX 164	860	●	+3%	420	●	1630	600	●	●	----	----	----	----	RX 164	----	----	1020	1140	520	700	----	----	2480	3060	3170	6420	●
RX 101 E	810	●	+3%	600	●	1630	600	●	●	970	1990	●	●	RX 101 E	1440	1660	1020	780	520	700	990	700	2480	3060	3170	6420	350
RX 164 E	860	●	+3%	420	●	1630	600	●	●	----	1990	●	●	RX 164 E	1440	2210	1020	1140	520	700	1300	700	2480	3060	3170	6420	●

● Di serie / Standard ---- Non disponibile / Not available

Alimentazione acqua 55 °C - Sugeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori /
Water supply 55 °C - We recommend to install the machine in a well ventilated room, with a properly sized steam exhausting system

Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta / Construction according to UL-NSF standards upon request

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

DRA924 Disponibili solo in assenza di **LC77/2 - LC77/3** in entrata / Available only without **LC77/2 - LC77/3** on entry

LC77/2 - LC77/3 Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout / Available on entry or exit connections, one per layout

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °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 / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option.

DDE-GROUP Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante / Both detergent (with probe) and rinse-aid dispensers included

DOS/S Solo per dosatore detergente / For detergent dispenser only

HIGH SPEED Extra potenza inclusa / Extra power included

AUTOTIMER Attivo solo se abbinato con DR24, DRA924, SC5, HR5 / Functioning only when combined with DR24, DRA924, SC5, HR5

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery and steam condenser

DWI - DWI/T Consigliato con HR5 / Recommended with HR5

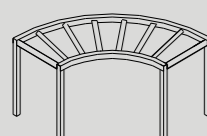
PI Disponibili solo con frequenza 50 Hz / Available with 50 Hz frequency only

SAN Dosatore prodotto sanitizzante incluso / Including dosing system for sanitizing product

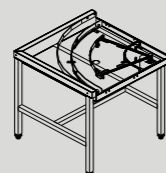
HR5 In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox /
With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

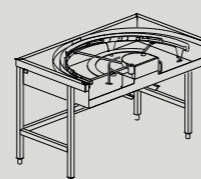
CURVE DISPONIBILI / AVAILABLE ARCS:



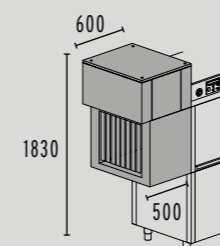
Curva a rulli 90° con vasca
90° roller arc with tank
1300x1300x860 H
LC97



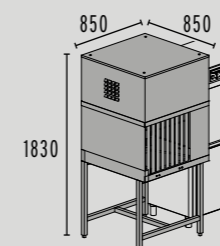
Curva meccanizzata 90°(oraria-antioraria)
90° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise)
850x850x885 H
LC77/2



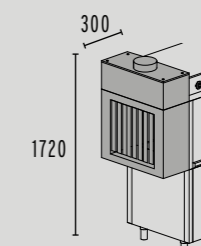
Curva meccanizzata 180° (oraria-antioraria)
180° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise)
850x1500x885 H
LC77/3



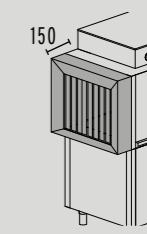
Asciugatura - Dryer
DR24 4,5 kW



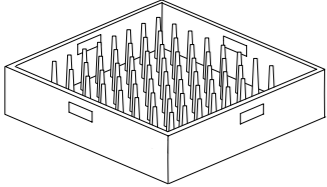
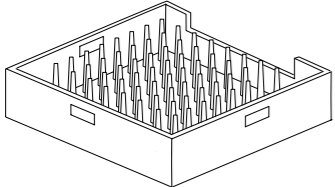
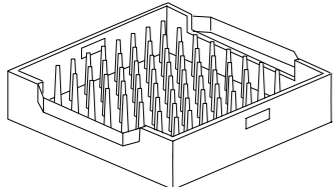
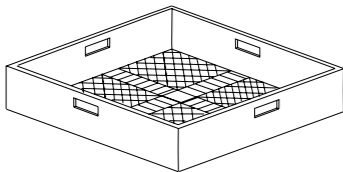
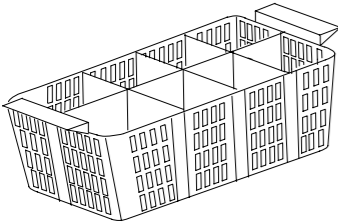
Asciugatura su curva meccanizzata 90° da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
Dryer with mechanized arc 90° to be used with original DIHR racks only
DRA924 4,5 kW

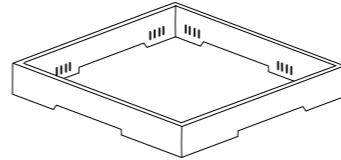
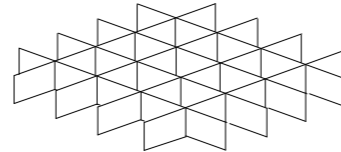
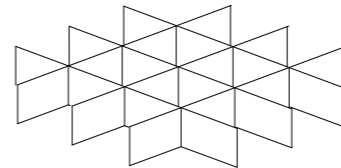
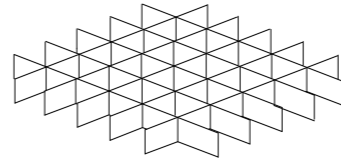


SC5 Condensa vapori
Steam condenser
HR5 Rec. termico compatto
Compact heat recovery



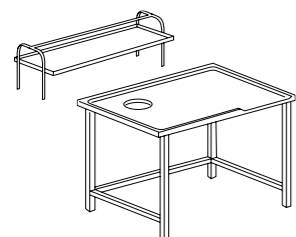
Paraspruzzi
Splash guard
LC73

Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	1 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO VASSOI / TRAYS BASKET				
	1 pcs Standard 6 posti / pcs spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	500x500x105 H	C 43	85
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
CESTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	1 pcs Standard	490x180x140 H	C 47	55

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

Model Dimensions / Weight Code €

TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE



TC: Tavolo di cernita con anello gomma
Grading table with rubber ring
M: Mensola / Shelf

1600x1000x850 H

TC 16

1.660⁽¹⁾

1515x620x660 H

M 16

640⁽¹⁾

Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta
Waste hole and special dimensions upon request

2400x1000x850 H

TC 24

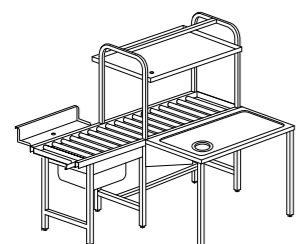
2.340⁽¹⁾

2315x620x660 H

M 24

860⁽¹⁾

TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO / MECHANIZED GRADING TABLE



Tavolo di cernita con sistema avanzamento
cesti meccanizzato, solo per RX
(no per traino versioni LC)

1800x1240x1525 H

RTC 18

5.660⁽¹⁾

Grading table with mechanized basket
advancement system, only for RX
(not suitable for rack conveyor with LC)

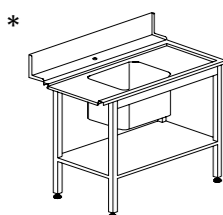
2400x1240x1525 H

RTC 24

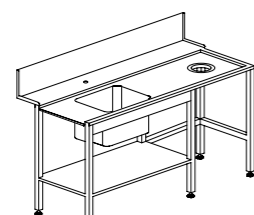
7.240⁽¹⁾

T 55

T 80 - T 90



Vasca/Sink 500x400x270 H



Anello gomma incluso - standard rubber ring
Vasca/Sink 500x400x270 H

1200x730x860 H

T 55

1.340

1500x730x860 H

T 80

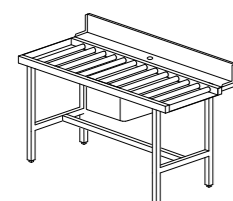
1.580

1800x730x860 H

T 90

1.810

T 195



Rulliera con vasca, versione destra o sinistra
Roller table + sink, right or left version

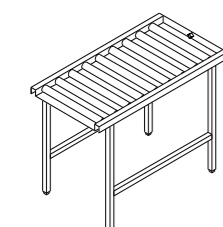
1600x730x860 h

T 195

3.570

Vasca - tank 500x400x270 H

LC 96



Rulliera lineare con vasca
Linear roller table with tank

1100x650x860 H

LC 96/A

1.580⁽¹⁾

1600x650x860 H

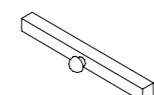
LC 96/B

1.870⁽¹⁾

2100x650x860 H

LC 96/C

2.230⁽¹⁾



Option LC 95
- micro fine corsa
- end microswitch

250

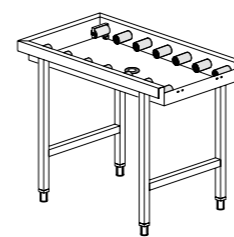
(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €

Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request

* Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model Dimensions / Weight Code €

LC 96/1



Rulliera lineare con vasca completa
di micro finecorsa / Linear roller table with
tank complete with end microswitch

1100x650x860 H

LC 96/1

1.070

Non accoppiabile
Not compatible with same references

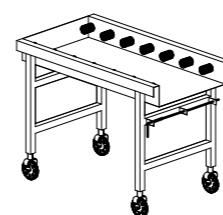
1600x650x860 H

LC 96/1A

1.300

No su curve 180° / Not on 180° arcs

LC 96/2



Rulliera lineare con vasca e ruote completa
di micro finecorsa / Linear roller table with tank
and wheels complete with end microswitch

1150x650x860 H

LC 96/2

1.660

Da collegare soltanto ad LC97/3 - LC77/3
e con asciugature su curva 180°

1650x650x860 H

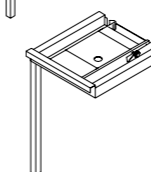
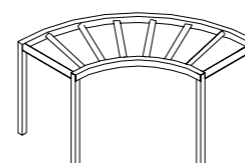
LC 96/2A

2.260

To be connected to LC97/3 - LC77/3 only
and to dryer on 180°

LC 97

LC 98



Curva a rulli 90° con vasca
(solo uscita + LC96/1 oppure LC96/1A)
90° roller arc with tank
(exit only + LC96/1 or LC96/1A)

1300x1300x860 H

LC 97

2.120⁽¹⁾

700x610x820 H

LC 98

1.090

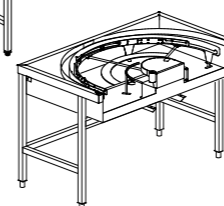
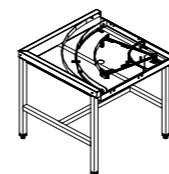
Tavolo di entrata ad angolo completo
di sistema trascinamento cesti
Angle loading table complete
with basket pull-through system

Option:
- aggancio su tavoli prelavaggio
- connection to prewash tables

a richiesta
upon request

LC 77/2

LC 77/3



Curva meccanizzata 90° oraria-antioraria, no in entrata
con LC / 90° mechanized arc clockwise/counter-
clockwise, not available at the entry + LC version

850x850x885 H

LC 77/2

2.780⁽¹⁾

Curva meccanizzata 180° (oraria-antioraria)
180° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise)

850x1500x885 H

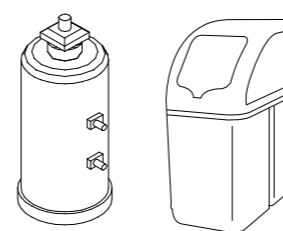
LC 77/3

3.740⁽¹⁾

Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili
nello stesso layout / Available on entry or exit
connections, one per layout

- Da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
- To be used with original DIHR racks only

DEPURATORE / WATER SOFTENER



D 1: Depuratore 12 l
12 l water softener

Ø 200x500 H

D 1

170

D 2: Depuratore automatico 12 l (max 800 l)
12 l automatic water softener (max 800 l)

315x510x685 H

D 2

1.010

LAVASTOVIGLIE A TRAINO PER IL LAVORO DI TUTTI I GIORNI

DIHR presenta RX EVO con risciacquo singolo. Questa nuova gamma di lavastoviglie a cesto trainato, grazie alla nuova soluzione monovasca, soddisfa la norma DIN 10512 con il tempo di contatto a 90 secondi. Abbinata ai numerosi accessori permette di offrire soluzioni personalizzate per tutte le esigenze.

THE RACK CONVEYOR MACHINE FOR DAILY WORKLOAD

DIHR introduces RX EVO with single rinse. This new range of rack conveyor dishwashers, thanks to the new single tank configuration, meets the DIN 10512 norm with a contact of 90 seconds. Combined with numerous accessories, this new line of RX EVO offers personalized solutions for all demands.

**CARATTERISTICHE****DI SERIE**

- 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
- Sistema di avanzamento a doppio traino laterale con frizione incorporata
- 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
- Due velocità
- **NEW:** Risciacquo singolo R e consumi contenuti
- Pannello elettronico IPX5

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
- Variatore di velocità
- Spedizione in due o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina anche con pompa aumento pressione dedicata

FEATURES**STANDARD**

- Double-skin, insulated and counterbalanced doors, equipped with anti-drop safety system
- Ergonomic handles
- THERMO BARRIER system for comfort in use
- ACID PROOF AISI 316 stainless steel radial wash tanks
- CLEAN+ filters
- Self-cleaning vertical wash pumps, protected from electrical overloads
- Washing arms ALL-IN-1
- CPF System
- Side traction system with built-in clutch
- Use economizer
- AISI 316 stainless steel boilers ACID PROOF, fully insulated to reduce thermal loss
- Autotimer switching off the rack conveyor motor and all electrical options after a preset lapse of inactivity
- Two operating speeds
- **NEW:** Single rinse R with limited consumptions
- Control panel with IPX5 membrane keyboard

OPTIONS

- Linear and 90°/180° corner drying modules, power 4,5 kW or 9 kW (double skin dryer available for linear models only)
- Steam condenser (SC10)
- Two models of heat recovery to be chosen according to the type of machine (compact, with integrated heat pump)
- Detergent dispenser with probe or dispensers kit
- Booster pump
- Water pressure security system Break Tank
- Extra power for the boiler
- Thermal and acoustic insulation
- Stainless steel pumps
- Centralized drain 1-DRAIN
- Speed adjuster
- Delivery in 2 or more parts to facilitate handling
- Machine sanitization also with dedicated booster pump



Model RX 102 E

Voltage / Power
400 V 3N ~ 50 Hz
19,7 kW

Capacity
Ø 450
500x500
83-107 cesti-racks/h
107** cesti-racks/h

Dimensions / Weight
1900x805x1830/2120 H
245 kg

Code
RX 102 E

€ **14.740**

GASTRONORM 1/1
530x325x25H

Model RX 142 E

Voltage / Power
400 V 3N ~ 50 Hz
21,9 kW

Capacity
Ø 450
500x500
111-143 cesti-racks/h
130* cesti-racks/h

Dimensions / Weight
2100x805x1830/2120 H
270 kg

Code
RX 142 E

€ **16.010**

GASTRONORM 1/1
530x325x25H

* Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 con opzione DRIVE / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation with DRIVE option
** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation

P Prelavaggio / Prewash W Lavaggio / Wash R Risciacquo / Rinse

VOLTAGES & OPTIONS

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 Sanitiz- zazione	PAP-SAN Pompa Aumento Press. Sanitiz.	DWI Isolam. Termoacustico	PAP Pompa aumento pressione	DRIVE Var. Velocità	AUTOTIMER Autotimer	BT Break Tank	DVGW DVGW	XP Extra Potenza	DIV Prezzo per ogni divisione	PI Pompe Inox	I-DRAIN Scarico Centralizzato
RX 102 E	830	•	+3%	•	1630	600	1550	700	1880	700	1990	•	1440	1660	760	1010	530	1100
RX 142 E	830	•	+3%	•	1630	600	1550	700	2760	700	1990	•	1440	1660	760	1010	530	1100

• Di serie / Standard --- Non disponibile / Not available

E Elettronica programmabile / Settable electronic panel

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox / With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

Morsetti Tagliapicco su richiesta / Peak-cut connect upon request

Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori / We recommend to install the machine in a well ventilated room, with a properly sized steam exhausting system.

DDE-GROUP Comprende dosatore detergente con sonda e brillantante / Both detergent with probe and rinse-aid dispensers included

DOS/S Solo per dosatore detergente / For detergent dispenser only

SAN Dosatore prodotto sanitizzante incluso / Including dosing system for sanitizing product

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta. Consigliato con HR10 - HRP23 / Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Shelf dryer can be insulated upon request. Recommended with HR10 - HRP23

DRIVE Verificare fattibilità voltaggio / Check voltage compatibility

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory

DIV Separazione possibile solo su paraspruzzi / Only splash guards removable

PI Disponibili solo con frequenza 50 Hz / Available with 50 Hz frequency only

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery or steam condenser

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS

	SCT0	HR10	HRP23	DR64	DR69	DR94		DR99	DRA94MC	DRA99MC	DRA184MC	DRA189MC	ID
Modello	Condensa vapori	Recuperatore di calore	Recuperatore di calore	Asciugatura + 400 mm / 4,5 kW	Asciugatura + 400 mm / 9 kW	Asciugatura + 700 mm / 4,5 kW	Modello	Asciugatura + 700 mm / 9 kW	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
Model	Steam condenser	Heat recovery	Heat recovery	Dryer + 400 mm 4,5 kW	Dryer + 400 mm / 9 kW	Dryer + 700 mm / 4,5 kW	Model	Dryer + 700 mm / 9 kW	Mechanized dryer 90° arc 4,5 kW	Mechanized dryer 90° arc 9 kW	Mechanized dryer 180° arc 4,5 kW	Mechanized dryer 180° arc 9 kW	Double skin for dryer
RX 102 E	2480	2810	20990	3700	4140	4310	RX 102 E	4740	6420	6850	7360	7800	720
RX 142 E	2480	2810	----	3700	4140	4310	RX 142 E	4740	6420	6850	7360	7800	720

● Di serie / Standard ---- Non disponibile / Not available

HR10 - HRP23 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore. extra potenza inclusa / In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system optional. extra power included

HRP23 Disponibile solo con frequenza 400 V 3N 50 Hz / Available with 400 V 3N 50 Hz frequency only

DRA184MC - DRA189MC Divisione obbligatoria / Mandatory division

DR64 - DR94 - DRA94MC - DRA184MC Verificare con il produttore / Verify with manufacturer

DRA94MC - DRA99MC - DRA184MC - DRA189MC Disponibili solo in assenza di **LC77/2 - LC77/3** in entrata / Available only without **LC77/2 - LC77/3** on entry

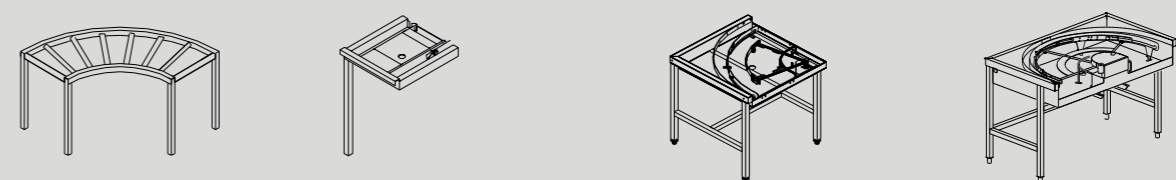
DRA184MC - DRA189MC Divisione obbligatoria / Mandatory division

ID Consigliata su DR69 - DR99. Non disponibile nell'asciugatura su curva / Recommended for DR69 - DR99. Not available for corner dryers

LC77/2 - LC77/3 Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout / Available on entry or exit connections, one per layout

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

CURVE DISPONIBILI / AVAILABLE ARCS:

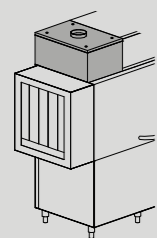


Curva a rulli 90° con vasca
90° roller arc with tank
1300x1300x860 H
LC97

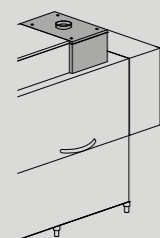
Tavolo di entrata ad angolo comple-
to di sistema trascinamento cesti /
Angle loading table complete with
basket pull-through system
700x610x820 H
LC98

Curva meccanizzata 90°(oraria-antioraria) da
utilizzare soltanto con cesti originali DIHR / 90°
mechanized arc (clockwise/counter-clockwise) to
be used with original DIHR racks only
850x850x885 H
LC77/2

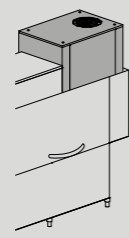
Curva meccanizzata 180° (oraria-antioraria)
da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
180° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise)
to be used with original DIHR racks only
850x1500x885 H
LC77/3



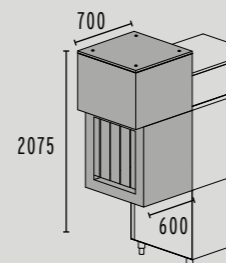
Condensa vapori
Steam condenser
SCT0



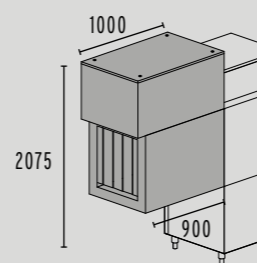
Recuperatore
termico compatto
Compact Heat recovery
HR10



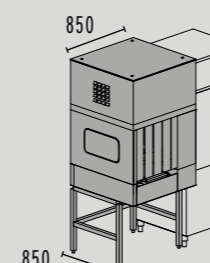
Recuperatore termico
con pompa di calore
Heat recovery with
heat pump
HRP23



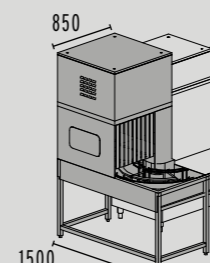
Asciugatura - Dryer
DR64 4,5 kW Electric



Asciugatura - Dryer
DR94 4,5 kW Electric
DR99 9 kW Electric



Asciugatura su curva meccanizzata 90°
da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
Dryer with mechanized arc 90° to
be used with original DIHR racks only
DRA94MC 4,5 kW Electric
DRA99MC 9 kW Electric



Asciugatura su curva meccanizzata 180°
da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
Dryer with mechanized arc 180° to
be used with original DIHR racks only
DRA184MC 4,5 kW Electric
DRA189MC 9 kW Electric

IL TRAINO PER IL LAVORO DI TUTTI I GIORNI

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.

THE RACK CONVEYOR MACHINE FOR DAILY WORKLOAD

DIHR presents the RX EVO line of rack conveyor dishwashers with double rinse: a range of models with multiple accessories to offer tailor-made solutions for any customer needs.

Thanks to the efficient pre-rinse and rinse system, we have achieved a radical reduction in water consumption, up to using approximately one liter of water per basket only. Pre-rinse saves water, rinse-aid and electricity because the water used for rinsing is collected and sent to the pre-rinse arms. This result, besides respecting the environment, significantly saves chemicals and reduces the need for energy.

**DIN**

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.

The RX EVO control panel with IPX5 membrane keyboard, allows both technicians and users to obtain comprehensive and detailed information on the machine operation. Its display with scrolling text provides data about the current status of the machine, such as boiler and tank temperatures, main alert codes and various programmable settings. The user-friendly control board, combined with the clear set of information provided to the user, make of DIHR display a reliable and effective control device for our machine.

**CARATTERISTICHE****DI SERIE**

- Pannello di controllo elettromeccanico
- Due velocità
- Doppio risciacquo RR a maggior efficienza e consumi contenuti

OPZIONI

- Pannello elettronico IPX5
- 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)
- Tre recuperatori termici disponibili a seconda del modello richiesto (compatto - standard - 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
- Variatore di velocità (solo nella versione elettronica)
- Spedizione in due o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina anche con pompa aumento pressione dedicata (solo nella versione elettronica)

FEATURES**STANDARD**

- Electromechanical control panel
- Two operating speeds
- Improved double rinse RR, more effective and with limited consumptions

OPTIONS

- Control panel with IPX5 membrane keyboard
- Linear and 90°/180° corner drying modules, power 4,5 kW or 9 kW (double skin dryer available for linear models only)
- Steam condenser (SC10)
- Three models of heat recovery to be chosen according to the type of machine (compact, standard, with built-in heat pump)
- Detergent dispenser with probe or dispensers kit
- Booster pump
- Water pressure security system Break Tank
- Extra power for the boiler
- Thermal and acoustic insulation
- Stainless steel pumps
- Centralized drain 1-DRAIN
- Speed adjuster (for electronic versions only)
- Delivery in 2 or more parts to facilitate handling
- Machine sanitization (for electronic versions only) also with dedicated booster pump



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
RX 104					
	400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW	Ø 450 500x500 83**~107 (with AS 107**) cesti-racks/h	1900x805x1830/2120 H 245 kg AS +450 mm GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 104 RX 104 AS	15.060 20.670
RX 144					
	400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW	Ø 450 500x500 111-143 cesti-racks/h	2100x805x1830/2120 H 270 kg GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 144	16.330
RX 184					
	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	Ø 450 500x500 148-190 cesti-racks/h	2500x805x1830/2120 H 355 kg AS +450 mm GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 184 RX 184 AS	22.260 27.880
RX 184 LC PRELAVAGGIO AD ANGOLO / CORNER PREWASH					
	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	Ø 450 500x500 148-190 cesti-racks/h	2225x985x1830/2120 H 355 kg GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 184 LC	24.170
RX 244					
	400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW	Ø 450 500x500 185-238 cesti-racks/h	2800x805x1830/2120 H 395 kg AS +450 mm GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 244 RX 244 AS	23.850 29.470

P Prelavaggio / Prewash
W Lavaggio / Wash

RR Prerisciacquo + risciacquo / Pre-rinse + rinse
LC Prelavaggio ad angolo / Corner prewash

104

AS Doccione automatico con filtro a cassetto +450 mm / Automatic shower with filter drawer +450 mm

* Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534, con versione elettronica e opzione DRIVE / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation, for electronic version with DRIVE option
** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation

RACK EQUIPMENT
1 x C40 / 1 x C44
1 x C47 / 1 x C43

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
RX 104 E					
	400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW	Ø 450 500x500 83**~107 (with AS 107**) cesti-racks/h	1900x805x1830/2120 H 245 kg AS +450 mm GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 104 E RX 104 E AS	15.590 21.200
RX 144 E					
	400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW	Ø 450 500x500 111-143 cesti-racks/h 92* cesti-racks/h	2100x805x1830/2120 H 270 kg GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 144 E	16.860
RX 184 E					
	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	Ø 450 500x500 148-190 (with AS 148**) cesti-racks/h 116* cesti-racks/h	2500x805x1830/2120 H 355 kg AS +450 mm GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 184 E RX 184 E AS	22.900 28.410
RX 184 E LC PRELAVAGGIO AD ANGOLO / CORNER PREWASH					
	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	Ø 450 500x500 148-190 cesti-racks/h	2225x985x1830/2120 H 355 kg GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 184 E LC	24.700
RX 244 E					
	400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW	Ø 450 500x500 185-238 cesti-racks/h 134* cesti-racks/h	2800x805x1830/2120 H 395 kg AS +450 mm GASTRONORM 1/1 530x325x25H	RX 244 E RX 244 E AS	24.380 30.000

105

VOLTAGE & OPTIONS

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 Dosatori con sonda	SAN Sanitiz- zazione	PAP-SAN Aumento Press. Sanitiz.	SC10 Condensa vapori	HR10 Recuperatore di calore	HR20 Recuperatore di calore	HRP23 Recuperatore di calore	HRP30 Recuperatore di calore	Modello	DWI Isolam. Termo- acustico	PAP Pompa aumento pressione	DRIVE Var. Velocità	AUTOTIMER Autotimer	BT Break Tank	DVGW	XP Extra Potenza	DIV Prezzo per ogni divisione	PI Pompe Inox	T-DRAIN Scarico Centralizzato
Model	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	DIHR disp. connections	Dispensers kit	Dispenser with Probe	Saniti- zation	Booster Pump Sanitiz.	Steam condenser	Heat recovery	Heat recovery	Heat recovery	Heat recovery	Model	Thermo- acoustic Insulation	Booster pump	Smart drive	Autotimer	Break Tank	DVGW	Extra Power	Price for division	S/S Pumps	Centralized Drain
RX 104	830	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	----	----	----	RX 104	1880	700	----	----	----	----	760	1010	530	1100
RX 104 AS	830	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	----	----	----	RX 104 AS	2760	700	----	----	----	----	760	1010	530	1270
RX 104 E*	830	●	+3%	●	1630	600	1550	700	2480	2810	----	20990	----	RX 104 E*	1880	700	1990	●	1440	1660	760	1010	530	1100
RX 104 E AS	830	●	+3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	----	20990	----	RX 104 E AS	2760	700	1990	●	1440	1660	760	1010	530	1270
RX 144	830	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	----	----	----	RX 144	1880	700	----	----	----	----	760	1010	530	1100
RX 144 E	830	●	+3%	●	1630	600	1550	700	2480	2810	----	20990	----	RX 144 E	1880	700	1990	●	1440	1660	760	1010	530	1100
RX 184	870	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	5020	----	----	RX 184	2760	700	----	----	----	----	760	1010	930	1270
RX 184 AS	870	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	5020	----	----	RX 184 AS	3640	700	----	----	----	----	760	1010	930	1420
RX 184 E	870	●	+3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	5020	----	20990	RX 184 E	2760	700	1990	●	1440	1660	760	1010	930	1270
RX 184 E AS	870	●	+3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 184 E AS	3640	700	1990	●	1440	1660	760	1010	930	1420
RX 184 LC	870	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	----	----	----	RX 184 LC	2760	700	----	----	----	----	760	1010	930	1270
RX 184 E LC	870	●	+3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	----	----	20990	RX 184 E LC	2760	700	1990	●	1440	1660	760	1010	930	1270
RX 244	870	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	5020	----	----	RX 244	2760	700	----	----	----	----	760	1010	930	1270
RX 244 AS	870	●	+3%	●	1630	600	----	----	2480	2810	5020	----	----	RX 244 AS	3640	700	----	----	----	----	760	1010	930	1270
RX 244 E*	870	●	+3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	5020	----	20990	RX 244 E*	2760	700	1990	●	1440	1660	760	1010	930	1270
RX 244 E AS	870	●	+3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 244 E AS	3640	700	1990	●	1440	1660	760	1010	930	1420

● Di serie / Standard ---- Non disponibile / Not available Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

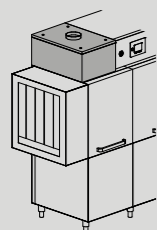
E Elettronica programmabile / Settable electronic panel

HR10 - HR20 - HRP23 - HRP30 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore. Extra potenza inclusa /
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system optional. Extra power included

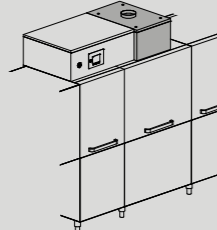
HRP23 - HRP30 Disponibile solo con frequenza 400 V 3N 50 Hz / Available with 400 V 3N 50 Hz frequency only

+ Nei modelli con LC non è disponibile se la macchina è addossata al muro / Not available for LC version if the machine is next to the wall

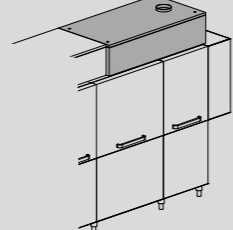
* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta / Construction according to UL-NSF standards upon request



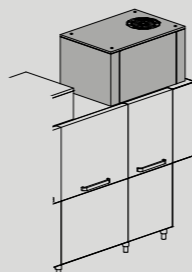
Condensa vapori
Steam condenser
SC10



Recuperatore termico compatto
Compact Heat recovery
HR10



Recuperatore termico
Heat recovery
HR20



Recuperatore termico con pompa di calore
Heat recovery with heat pump
**HRP23
HRP30**

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox /
With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

Morsetti Tagliapicco su richiesta / Peak-cut connect upon request

Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori /
We recommend to install the machine in a well ventilated room, with a properly sized steam exhausting system

DDE-GROUP Comprende dosatore detergente e brillantante (con sonda) / Both detergent and rinse-aid dispensers included (with probe)

DOS/S Solo per dosatore detergente / For detergent dispenser only

SAN Dosatore prodotto sanitizzante incluso / Including dosing system for sanitizing product

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta.
Consigliato con HR10 - HR20 - HRP23 - HRP30 / Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Shelf dryer can be insulated upon request.
Recommended with HR10 - HR20 - HRP23 - HRP30

DRIVE Verificare fattibilità voltaggio / Check voltage compatibility

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico /
In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory.

DIV Per i modelli RX 104, RX 104 E, RX 144, RX 144 E separazione possibile solo su paraspruzzi /
For models RX 104, RX 104 E, RX 144, RX 144 E only splash guards removable

PI Disponibili solo con frequenza 50 Hz. Non disponibile per modulo AS / Available with 50 Hz frequency only. Not available for AS module

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery or steam condenser

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS DRYERS

Modello	DR64 Asciugatura + 400 mm / 4,5 kW	DR69 Asciugatura + 400 mm / 9 kW	DR94 Asciugatura + 700 mm / 4,5 kW	DR99 Asciugatura + 700 mm / 9 kW	Modello	DRA94MC Asc. curva 90° meccanizzata 4,5 kW	DRA99MC Asc. curva 90° meccanizzata 9 kW	DRA184MC Asc. curva 180° meccanizzata 4,5 kW	DRA189MC Asc. curva 180° meccanizzata 9 kW	ID Asciugatura Doppia parete
Model	Dryer + 400 mm 4,5 kW	Dryer + 400 mm / 9 kW	Dryer + 700 mm / 4,5 kW	Dryer + 700 mm / 9 kW	Model	Mechanized dryer 90° arc 4,5 kW	Mechanized dryer 90° arc 9 kW	Mechanized dryer 180° arc 4,5 kW	Mechanized dryer 180° arc 9 kW	Double skin Dryer
RX 104	3700	4140	4310	4740	RX 104	6420	6850	7360	7800	720
RX 104 AS	3700	4140	4310	4740	RX 104 AS	6420	6850	7360	7800	720
RX 104 E *	3700	4140	4310	4740	RX 104 E	6420	6850	7360	7800	720
RX 104 E AS	3700	4140	4310	4740	RX 104 E AS	6420	6850	7360	7800	720
RX 144	3700	4140	4310	4740	RX 144	6420	6850	7360	7800	720
RX 144 E	3700	4140	4310	4740	RX 144 E	6420	6850	7360	7800	720
RX 184	3700	4140	4310	4740	RX 184	6420	6850	7360	7800	720
RX 184 AS	3700	4140	4310	4740	RX 184 AS	6420	6850	7360	7800	720
RX 184 E	3700	4140	4310	4740	RX 184 E	6420	6850	7360	7800	720
RX 184 E AS	3700	4140	4310	4740	RX 184 E AS	6420	6850	7360	7800	720
RX 184 LC	3700	4140	4310	4740	RX 184 LC	6420	6850	7360	7800	720
RX 184 E LC	3700	4140	4310	4740	RX 184 E LC	6420	6850	7360	7800	720
RX 244	3700	4140	4310	4740	RX 244	6420	6850	7360	7800	720
RX 244 AS	3700	4140	4310	4740	RX 244 AS	6420	6850	7360	7800	720
RX 244 E *	3700	4140	4310	4740	RX 244 E	6420	6850	7360	7800	720
RX 244 E AS	3700	4140	4310	4740	RX 244 E AS	6420	6850	7360	7800	720

DR64 - DR94 - DRA94MC - DRA184MC Abbinato ai modelli RX 184 e RX 244. verificare con il produttore
With the models RX 184 and RX 244. Verify with manufacturer

ID Consigliata su DR69 - DR99. Non disponibile nell'asciugatura su curva /
Recommended for DR69 - DR99. Not available for corner dryers

* Costruzione secondo norme UL-NSF su richiesta / Construction according to UL-NSF standards upon request

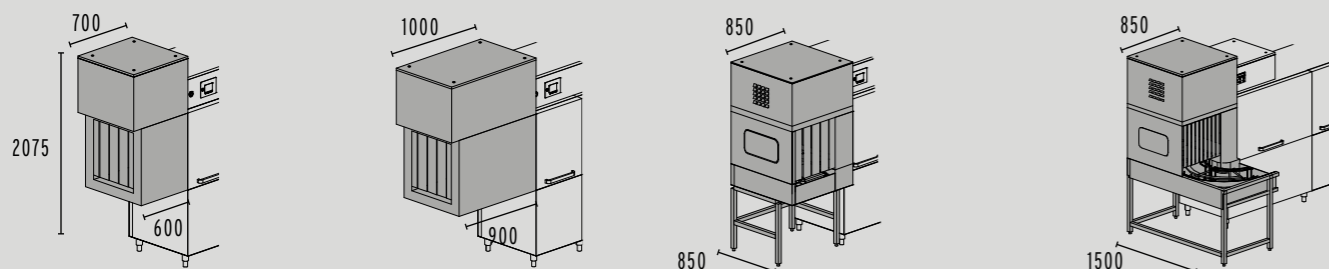
DRA184MC - DRA189MC Divisione obbligatoria / Mandatory division

DRA94MC - DRA99MC - DRA184MC - DRA189MC Disponibili solo in assenza di **LC77/2 - LC77/3** in entrata / Available only without **LC77/2 - LC77/3** on entry

LC77/2 - LC77/3 Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout / Available on entry or exit connections, one per layout

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

CURVE DISPONIBILI / AVAILABLE ARCS:

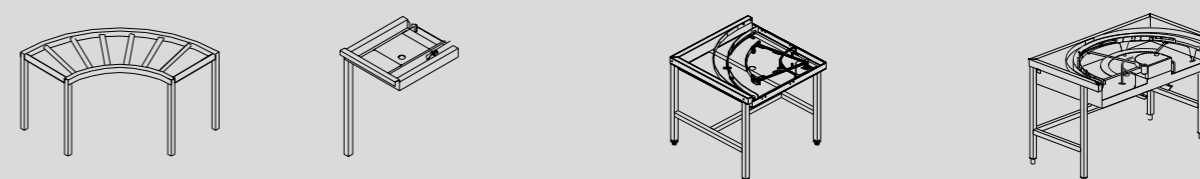


Asciugatura - Dryer
DR64 4,5 kW Electric
DR69 9 kW Electric

Asciugatura - Dryer
DR94 4,5 kW Electric
DR99 9 kW Electric

Asciugatura su curva meccanizzata 90°
da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
Dryer with mechanized arc 90° to
be used with original DIHR racks only
DRA94MC 4,5 kW Electric
DRA99MC 9 kW Electric

Asciugatura su curva meccanizzata 180°
da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
Dryer with mechanized arc 180° to
be used with original DIHR racks only
DRA184MC 4,5 kW Electric
DRA189MC 9 kW Electric

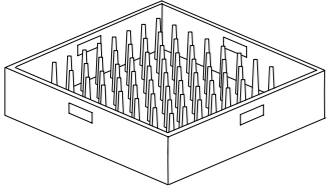
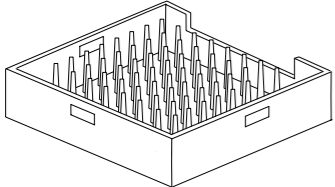
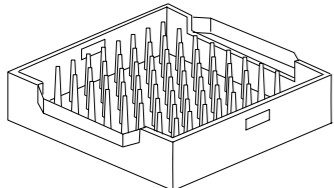
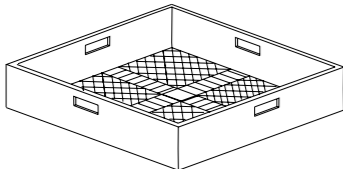
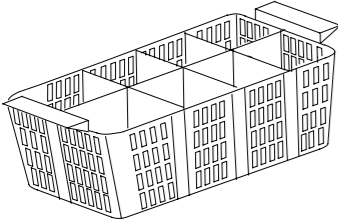


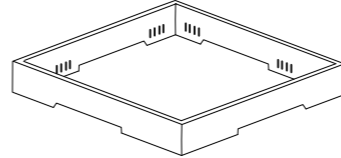
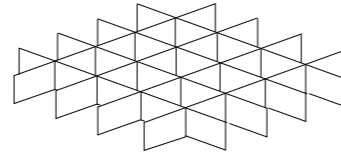
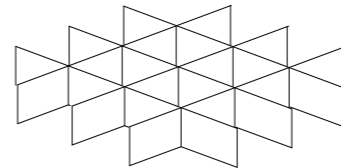
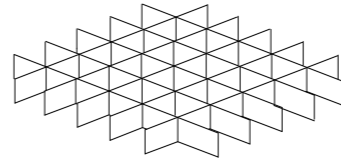
Curva a rulli 90° con vasca
90° roller arc with tank
1300x1300x860 H
LC97

Tavolo di entrata ad angolo comple-
to di sistema trascinamento cesti /
Angle loading table complete with
basket pull-through system
700x610x820 H
LC98

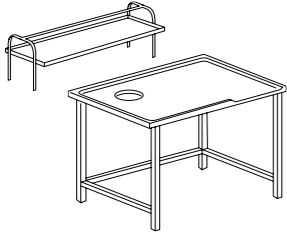
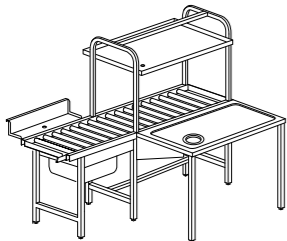
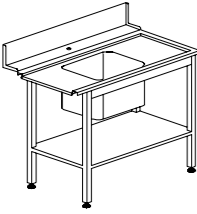
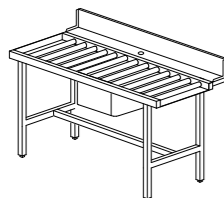
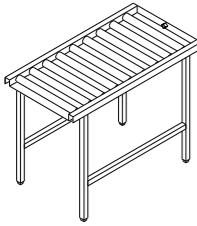
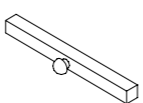
Curva meccanizzata 90° (oraria-antioraria, no in entrata con
LC) da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR /
90° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise, not avai-
lable on LC version) to be used with original DIHR racks only
850x850x885 H
LC77/2

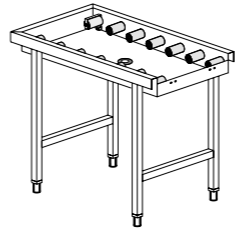
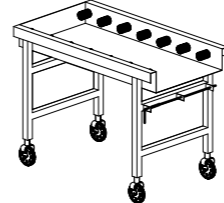
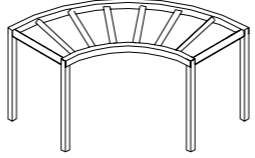
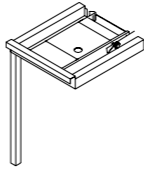
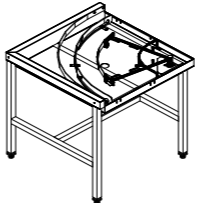
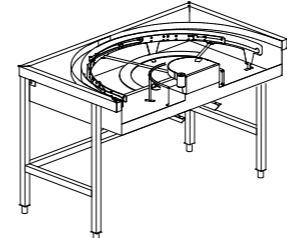
Curva meccanizzata 180° (oraria-antioraria)
da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR
180° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise)
to be used with original DIHR racks only
850x1500x885 H
LC77/3

Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	1 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO VASSOI / TRAYS BASKET				
	1 pcs Standard 6 posti / pcs spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	500x500x105 H	C 43	85
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
CESTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	1 pcs Standard	490x180x140 H	C 47	55

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
 Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request
 * Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE			
 <p>TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring M: Mensola / Shelf</p> <p>Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request</p>	1600x1000x850 H	TC 16	1.660⁽¹⁾
	1515x620x660 H	M 16	640⁽¹⁾
	2400x1000x850 H	TC 24	2.340⁽¹⁾
2315x620x660 H	M 24	860⁽¹⁾	
TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO / MECHANIZED GRADING TABLE			
 <p>Tavolo di cernita con sistema avanzamento cesti meccanizzato, solo per RX (no per traino versioni LC)</p> <p>Grading table with mechanized basket advancement system, only for RX (not suitable for rack conveyor with LC)</p>	1800x1240x1525 H	RTC 18	5.660⁽¹⁾
	2400x1240x1525 H	RTC 24	7.240⁽¹⁾
T 55	T 80 - T 90		
 <p>Vasca/Sink 500x400x270 H</p>	1200x730x860 H	T 55	1.340
	1500x730x860 H	T 80	1.580
	1800x730x860 H	T 90	1.810
	Anello gomma incluso - standard rubber ring Vasca/Sink 500x400x270 H		
T 195			
 <p>Rulliera con vasca, versione destra o sinistra Roller table + sink, right or left version</p> <p>Vasca - tank 500x400x270 H</p>	1600x730x860 h	T 195	3.570
LC 96			
 <p>Rulliera lineare con vasca Linear roller table with tank</p>	1100x650x860 H	LC 96/A	1.580⁽¹⁾
	1600x650x860 H	LC 96/B	1.870⁽¹⁾
	2100x650x860 H	LC 96/C	2.230⁽¹⁾
	 <p>Option LC 95 • micro fine corsa • end microswitch</p>		250

Model	Dimensions / Weight	Code	€
LC 96/1			
 <p>Rulliera lineare con vasca completa di micro finecorsa / Linear roller table with tank complete with end microswitch</p> <p>Non accoppiabile Not compatible with same references</p> <p>No su curve 180° / Not on 180° arcs</p>	1100x650x860 H	LC 96/1	1.070
	1600x650x860 H	LC 96/1A	1.300
LC 96/2			
 <p>Rulliera lineare con vasca e ruote completa di micro finecorsa / Linear roller table with tank and wheels complete with end microswitch</p> <p>Da collegare soltanto ad LC97/3 - LC77/3 e con asciugature su curva 180° To be connected to LC97/3 - LC77/3 only and to dryer on 180°</p>	1150x650x860 H	LC 96/2	1.660
	1650x650x860 H	LC 96/2A	2.260
LC 97	LC 98		
 <p>Curva a rulli 90° con vasca (solo uscita + LC96/1 oppure LC96/1A) 90° roller arc with tank (exit only + LC96/1 or LC96/1A)</p>	1300x1300x860 H	LC 97	2.120⁽¹⁾
	700x610x820 H	LC 98	1.090
	 <p>Tavolo di entrata ad angolo completo di sistema trascinamento cesti Angle loading table complete with basket pull-through system</p> <p>Option: • aggancio su tavoli prelavaggio • connection to prewash tables</p>		a richiesta upon request
LC 77/2			
 <p>Curva meccanizzata 90° oraria-antioraria, no in entrata con LC / 90° mechanized arc clockwise/counter-clockwise, not available at the entry + LC version</p> <p>Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout / Available on entry or exit connections, one per layout</p>	850x850x885 H	LC 77/2	2.780⁽¹⁾
	<ul style="list-style-type: none"> • Da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR • To be used with original DIHR racks only 		
LC 77/3			
 <p>Curva meccanizzata 180° (oraria-antioraria) 180° mechanized arc (clockwise/counter-clockwise)</p> <p>Disponibili solo in entrata o in uscita, non combinabili nello stesso layout / Available on entry or exit connections, one per layout</p>	850x1500x885 H	LC 77/3	3.740⁽¹⁾
	<ul style="list-style-type: none"> • Da utilizzare soltanto con cesti originali DIHR • To be used with original DIHR racks only 		

QUANDO IL GIOCO SI FA DURO...

Le lavastoviglie a cesto trainato 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 maggiore 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.

WHEN THE GOING GETS TOUGH...

The DIHR rack conveyor dishwashers are the ideal answer for demanding customers such as restaurants, canteens, schools, hospitals, hotel of any size, cruise-liners, caterers and airports. Models equipped with reinforced double rinse on an independent module. Wash and rinse areas are completely separated, this avoids any interference between detergent and rinse aid, increasing its effectiveness and achieving a consequent reduction in consumption. The wider distance between the pre-rinse arms also avoids the contamination in the rinse zone.

Thanks to the renewed double rinsing system, we achieved a radical reduction of water consumption down to less than one liter per basket: far below the best market standards. This result, showing the green heart of the RX PRO line, allows significant savings on chemicals and electricity bills.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

CLOUD

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.



CARATTERISTICHE

DI SERIE

- Sistema di avanzamento SMART DRIVE
- **NEW:** 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
- **NEW:** Controllo dei consumi idrici, elettrici e delle ore di funzionamento
- **NEW:** Promemoria manutenzione programmata
- **NEW:** Modalità di funzionamento asciugatura: tutto spento, solo ventilatore o potenza massima con ventilatore (4,5 kW o 9 kW, massima potenza a seconda del modello)

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
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP

FEATURES

STANDARD

- SMART DRIVE advancement system
- **NEW:** TFT 5.7" display and soft touch keyboard
- Frequently used keys shortcut and menu language setting
- Constant monitoring of key operating parameters with integrated HACCP interface
- Alarms and events report
- ECO-DET Detergent economizer
- Reinforced double rinse 2R+, more effective and with limited consumptions
- 1-DRAIN Centralized drain
- Preset configuration to install our DIHR dispensers
- **NEW:** Water, energy consumptions and working time readout
- **NEW:** Preset maintenance reminder
- **NEW:** Possible working modes for dryer unit: all off, only fan or total power + fan (4,5 kW or 9 kW, maximum power according to the model)

OPTIONS

- Linear and 90°/180° corner drying modules, power 4,5 kW or 9 kW (double skin door available only for linear models) and steam dryer available
- Steam condenser (SC10) or 3 heat recovery systems, to be chosen according to the type of machine (XP included)
- Detergent dispenser with probe or dispensers kit
- Booster pump
- Water pressure security system Break Tank
- Extra power for boiler
- Thermal and acoustic insulation
- Insulated tanks
- Stainless steel pumps
- Machine sanitization (with dedicated booster pump upon request)
- Delivery in 2 or more parts for easy handling
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
RX 246 <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 20,68 kW	Ø 450	2100x805x1830/2120 H 305 kg	RX 246 RX 246 AS	20.460 26.080
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,68 kW 30 kg/h	500x500 100*/250 cesti-racks/h	AS +450 mm 530x325x25H	RX 246 V RX 246 AS V	23.430 29.050
RX 296	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	Ø 450	2700x805x1830/2120 H 400 kg	RX 296 RX 296 AS	27.880 33.500
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	500x500 135*/300 cesti-racks/h	AS +450 mm 530x325x25H	RX 296 V RX 296 AS V	30.850 36.570
RX 296 LC	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	Ø 450	2425x985x1830/2120 H 400 kg	RX 296 LC RX 296 LC V	29.790 32.760
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	500x500 135/300 cesti-racks/h	 530x325x25H		
RX 326	400 V 3N ~ 50 Hz 25,86 kW	Ø 450	3000x805x1830/2120 H 435 kg	RX 326 RX 326 AS	29.050 34.670
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,86 kW 30 kg/h	500x500 150*/330 cesti-racks/h	AS +450 mm 530x325x25H	RX 326 V RX 326 AS V	30.850 37.630

DIN

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
RX 356	400 V 3N ~ 50 Hz 37,26 kW	Ø 450	3600x805x1830/2120 H 520 kg	RX 356 RX 356 AS	33.920 39.650
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	500x500 190*/360 cesti-racks/h	AS +450 mm 530x325x25H	RX 356 V RX 356 AS V	37.740 43.360
RX 356 LC	400 V 3N ~ 50 Hz 37,26 kW	Ø 450	3325x985x1830/2120 H 520 kg	RX 356 LC RX 356 LC V	35.830 38.480
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	500x500 190/360 cesti-racks/h	 530x325x25H		
RX 396	400 V 3N ~ 50 Hz 40,04 kW	Ø 450	3900x805x1830/2120 H 560 kg	RX 396 RX 396 AS	35.090 40.710
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,04 kW 55 kg/h	500x500 210*/400 cesti-racks/h	AS +450 mm 530x325x25H	RX 396 V RX 396 AS V	38.800 44.420

AS Doccione automatico con filtro a cassetto +450 mm / Automatic shower with filter drawer +450 mm
LC Prelavaggio ad angolo / Corner prewash
V Riscaldamento a vapore / Steam-heated
P Prelavaggio / Prewash
W Lavaggio potenziato / Power wash
2R Prerisciacquo + risciacquo su modulo / Pre-rinse + rinse on module
 * Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation
 Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request
 Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

VOLTAGE & OPTIONS

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 Sanitiz- zazione	PAP-SAN Aumento Press. Sanitizzazione	SC10 Condensa Vapori	HR10 Recu- peratore	HR20 Recu- peratore	HRP23 Recu- peratore	HRP30 Recu- peratore	Modello	DWI / T Isolamento Vasche	DWI Isolamento Termo- acustico	PAP Pompa Aumento Pressione	BT Break Tank	DVGW	XP Extra Potenza	DIV Prezzo per ogni divisione	CLOUD Cloud (HACCP)	PI Pompe inox	I-DRAIN Scarico Centra- lizzato	AUTOTIMER Auto- timer	ECO-DET Economiz- zatore Detergente	DRIVE Variatore velocità
Model	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	DIHR disp. connections	Dispensers kit	Dispenser with probe	Sanitiz- ation	Booster pump Sanitization	Steam Condenser	Heat Recovery	Heat Recovery	Heat Recovery	Heat Recovery	Model	Tanks insulation	Thermo- acoustic Insulation	Rinse Booster pump	Break Tank	DVGW	Extra Power	Price per division	Cloud (HACCP)	S/S pumps	Centra- lized Drain	Auto- timer	Detergent economizer	Smart drive
RX 246 - RX 246 V	830	●	+ 3%	●	1630	600	1550	700	2480	2810	----	20990	----	RX 246 - RX 246 V	1280	1880	700	1440	1660	760	1010	290	530	●	●	●	●
RX 246 AS - RX 246 AS V	830	●	+ 3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	----	20990	----	RX 246 AS - RX 246 AS V	1280	2760	700	1440	1660	760	1010	290	530	●	●	●	●
RX 296 - RX 296 V	870	●	+ 3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	5020	----	20990	RX 296 - RX 296 V	1280	2760	700	1440	1660	760	1010	290	930	●	●	●	●
RX 296 AS - RX 296 AS V	870	●	+ 3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 296 AS - RX 296 AS V	1280	3640	700	1440	1660	760	1010	290	930	●	●	●	●
RX 296 LC - RX 296 LC V	870	●	+ 3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	5020	----	20990+	RX 296 LC - RX 296 LC V	1280	2760	700	1440	1660	760	1010	290	930	●	●	●	●
RX 326 - RX 326 V	870	●	+ 3%	●	1630	600	1710	700	2480	2810	5020	----	20990	RX 326 - RX 326 V	1280	2760	700	1440	1660	760	1010	290	930	●	●	●	●
RX 326 AS - RX 326 AS V	870	●	+ 3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 326 AS - RX 326 AS V	1280	3640	700	1440	1660	760	1010	290	930	●	●	●	●
RX 356 - RX 356 V	930	●	+ 3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 356 - RX 356 V	1710	3640	700	1440	2210	----	1010	290	1360	●	●	●	●
RX 356 AS - RX 356 AS V	930	●	+ 3%	●	1630	600	2740	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 356 AS - RX 356 AS V	1710	4520	700	1440	2210	----	1010	290	1360	●	●	●	●
RX 356 LC - RX 356 LC V	930	●	+ 3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990+	RX 356 LC - RX 356 LC V	1710	3640	700	1440	2210	----	1010	290	1360	●	●	●	●
RX 396 - RX 396 V	930	●	+ 3%	●	1630	600	2570	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 396 - RX 396 V	1710	3640	700	1440	2210	----	1010	290	1360	●	●	●	●
RX 396 AS - RX 396 AS V	930	●	+ 3%	●	1630	600	2740	●	2480	2810	5020	----	20990	RX 396 AS - RX 396 AS V	1710	4520	700	1440	2210	----	1010	290	1360	●	●	●	●

● Di serie / Standard ---- Non disponibile / Not available

Morsetti tagliapicco su richiesta / Peak-cut connect upon request

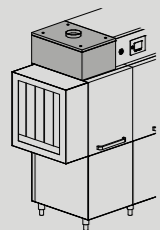
Abilitazione promemoria manutenzione programmata e contatori (ore - acqua - energia) standard /
Standard hints for scheduled maintenance and counters (working hours - water - energy)

Alimentazione acqua calda 55 °C / warm water supply 55 °C

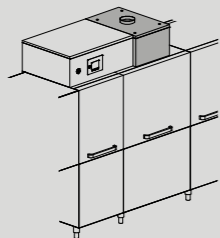
Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori /
We recommend to install the machine in a well ventilated room, with a properly sized steam exhausting system.

HR10-HR20-HRP23-HRP30 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore /
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system option

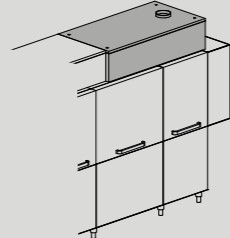
+ Nei modelli con LC non è disponibile se la macchina è addossata al muro / Not available for LC version if the machine is next to the wall



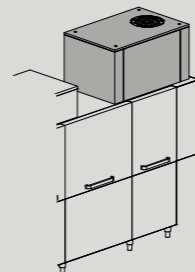
Condensa vapori
Steam condenser
SC10



Recuperatore
termico compatto
Compact Heat recovery
HR10



Recuperatore termico
Heat recovery
HR20



Recuperatore termico
con pompa di calore
Heat recovery with
heat pump
**HRP23
HRP30**

In caso di acqua osmotica, avete una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox /
With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

DDE-GROUP Comprende dosatore detergente e brillantante / Both detergent and rinse-aid dispensers included

CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

DOS/S Solo per dosatore detergente / For detergent dispenser only

SAN Dosatore prodotto sanitizzante incluso / Including dosing system for sanitizing product

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta /
Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Shelf dryer can be insulated upon request

DWI - DWI/T Consigliato con HR10 - HR20 - HRP23 - HRP30 / Recommended with HR10 - HR20 - HRP23 - HRP30

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery and steam condenser

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo 8-55 °C, l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico /
In case of cold water supply for rinse 8-55 °C, and without any heat recovery, the extra power option is mandatory.

DIV Obbligatorio per macchine > 4.5 m / compulsory for machines > 4.5 m length

PI Disponibili solo con frequenza 50 Hz. Non disponibile per modulo AS / Available with 50 Hz frequency only. Not available for AS module

HR20 In alternativa HR10, HRP30. Per il modello RX 296 LC in caso di HR20 e asciugatura, lunghezza macchina +50 mm /
Either HR10, HRP30. For the model RX 296 LC +50 mm length with installed HR20 and dryer

HRP23 - HRP30 Disponibile solo con frequenza 400 V 3N 50 Hz / Available with 400 V 3N 50 Hz frequency only

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS DRYERS

Modello	DR64	DR69	DR6V	DR94	DR99	DR9V	Modello	DRA94MT	DRA99MT	DRA9VMT	DRA184MT	DRA189MT	DRA18VMT	ID
	Asciugatura + 400 mm / 4,5 kW	Asciugatura + 400 mm / 9 kW	Asciugatura a vapore + 400 mm	Asciugatura + 700 mm / 4,5 kW	Asciugatura + 700 mm / 9 kW	Asciugatura a vapore + 700 mm		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	Asciugatura Doppia parete
Model	Dryer + 400 mm 4,5 kW	Dryer + 400 mm / 9 kW	Steam Dryer + 400 mm	Dryer + 700 mm / 4,5 kW	Dryer + 700 mm / 9 kW	Steam Dryer + 700 mm	Model	Motorized dryer 90° arc 4,5 kW	Motorized dryer 90° arc 9 kW	Motorized steam dryer 90° arc	Motorized dryer 180° arc 4,5 kW	Motorized dryer 180° arc 9 kW	Motorized steam dryer 180° arc	Double skin Dryer
RX 246 - RX 246 AS	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 246 - RX 246 AS	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 246 V - RX 246 AS V	---	---	4460	---	---	5090	RX 246 V - RX 246 AS V	---	---	12410	---	---	14470	720
RX 296 - RX 296 AS	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 296 - RX 296 AS	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 296 V - RX 296 AS V	---	---	4460	---	---	5090	RX 296 V - RX 296 AS V	---	---	12410	---	---	14470	720
RX 296 LC	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 296 LC	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 296 LC V	---	---	4460	---	---	5090	RX 296 LC V	---	---	12410	---	---	14470	720
RX 326 - RX 326 AS	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 326 - RX 326 AS	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 326 V - RX 326 AS V	---	---	4460	---	---	5090	RX 326 V - RX 326 AS V	---	---	12410	---	---	14470	720
RX 356 - RX 356 AS	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 356 - RX 356 AS	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 356 V - RX 356 AS V	---	---	4460	---	---	5090	RX 356 V - RX 356 AS V	---	---	12410	---	---	14470	720
RX 356 LC	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 356 LC	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 356 LC V	---	---	4460	---	---	5090	RX 356 LC V	---	---	12410	---	---	14470	720
RX 396 - RX 396 AS	3700	4140	---	4310	4740	---	RX 396 - RX 396 AS	11560	12040	---	13630	14060	---	720
RX 396 V - RX 396 AS V	---	---	4460	---	---	5090	RX 396 V - RX 396 AS V	---	---	12410	---	---	14470	720

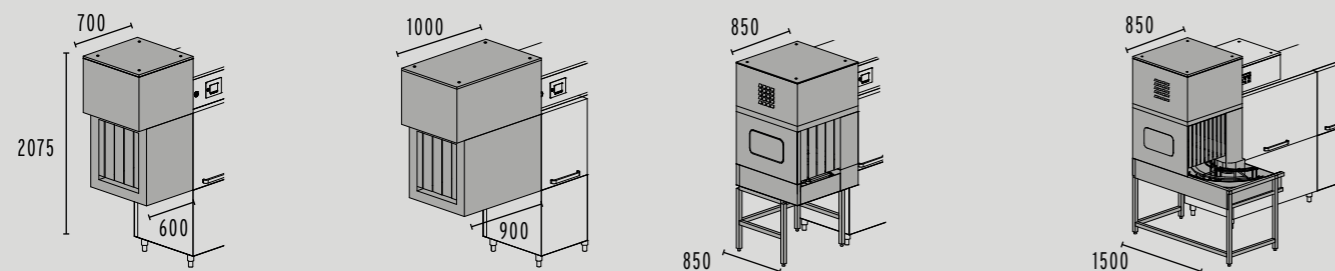
--- Non disponibile / Not available

DR64 - DR94 - DRA94MT - DRA184MT Non raccomandato per i modelli RX 296, RX 326, RX 356 e RX 396, verificare con il produttore /
Not recommended for models RX 296, RX 326, RX 356 and RX 396. Verify with manufacturer

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

ID Non disponibile nell'asciugatura su curva, consigliata su DR69 - DR6V - DR99 - DR9V / Not available for corner dryers, recommended for DR69 - DR6V - DR99 - DR9V

DRA184MT - DRA189MT Divisione obbligatoria / Mandatory division



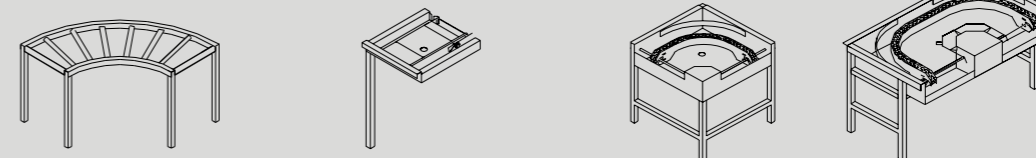
Asciugatura - Dryer
DR64 4,5 kW Electric
DR69 9 kW Electric
DR6V Vapore/Steam

Asciugatura - Dryer
DR94 4,5 kW Electric
DR99 9 kW Electric
DR9V Vapore/Steam

Asciugatura su curva motorizzata 90°
Dryer with motorized arc 90°
DRA94MT 4,5 kW Electric
DRA99MT 9 kW Electric
DRA9VMT Vapore/Steam

Asciugatura su curva motorizzata 180°
Dryer with motorized arc 180°
DRA184MT 4,5 kW Electric
DRA189MT 9 kW Electric
DRA18VMT Vapore/Steam

Curve disponibili / Available arcs:

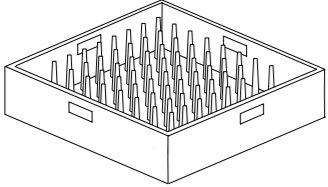
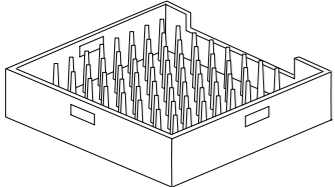
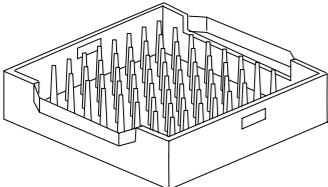
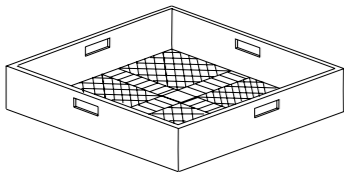
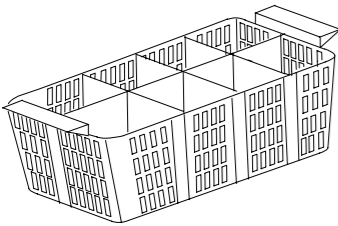


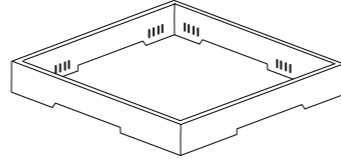
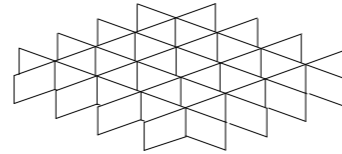
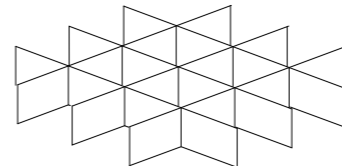
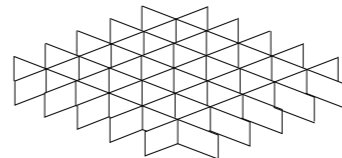
Curva a rulli 90° con vasca
90° roller arc with tank
1300x1300x860 H
LC97

Tavolo di entrata ad angolo completo
di sistema trascinamento cesti /
Angle loading table complete with
basket pull-through system
700x610x820 H
LC98

Curva motorizzata 90°e 180° (oraria-antioraria)
90° and 180° motorized chain conveyor (clockwise/counter-clockwise)
LC97/2 850x850x885 H
LC97/3 850x1500x885 H

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
 Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request
 * Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	1 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO VASSOI / TRAYS BASKET				
	1 pcs Standard 6 posti / pcs spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	500x500x105 H	C 43	85
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
CESTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	1 pcs Standard	490x180x140 H	C 47	55

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €

Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request

* Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE			
	TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring	TC 16	1.660 ⁽¹⁾
	M: Mensola / Shelf	M 16	640 ⁽¹⁾
	Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request	TC 24	2.340 ⁽¹⁾
	2315x620x660 H	M 24	860 ⁽¹⁾
TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO / MECHANIZED GRADING TABLE			
	Tavolo di cernita con sistema avanzamento cesti meccanizzato, solo per RX (no per traino versioni LC)	RTC 18	5.660 ⁽¹⁾
	Grading table with mechanized basket advancement system, only for RX (not suitable for rack conveyor with LC)	RTC 24	7.240 ⁽¹⁾
	1800x1240x1525 H		
	2400x1240x1525 H		
T 55 T 80 - T 90			
	Vasca/Sink 500x400x270 H	T 55	1.340
		T 80	1.580
		T 90	1.810
	Anello gomma incluso - standard rubber ring Vasca/Sink 500x400x270 H	T 55	1.340
		T 80	1.580
		T 90	1.810
	1200x730x860 H		
	1500x730x860 H		
	1800x730x860 H		
T 195			
	Rulliera con vasca, versione destra o sinistra Roller table + sink, right or left version	T 195	3.570
	Vasca - tank 500x400x270 H		
	1600x730x860 h		
LC 96			
	Rulliera lineare con vasca Linear roller table with tank	LC 96/A	1.580 ⁽¹⁾
		LC 96/B	1.870 ⁽¹⁾
		LC 96/C	2.230 ⁽¹⁾
	1100x650x860 H		
	1600x650x860 H		
	2100x650x860 H		
		Option LC 95 • micro fine corsa • end microswitch	250

Model	Dimensions / Weight	Code	€
LC 96/1			
	Rulliera lineare con vasca completa di micro finecorsa / Linear roller table with tank complete with end microswitch	LC 96/1	1.070
	Non accoppiabile Not compatible with same references	LC 96/1A	1.300
	1100x650x860 H		
	1600x650x860 H		
	No su curve 180° / Not on 180° arcs		
LC 96/2			
	Rulliera lineare con vasca e ruote completa di micro finecorsa / Linear roller table with tank and wheels complete with end microswitch	LC 96/2	1.660
	Da collegare soltanto ad LC97/3 - LC77/3 e con asciugature su curva 180° To be connected to LC97/3 - LC77/3 only and to dryer on 180°	LC 96/2A	2.260
	1150x650x860 H		
	1650x650x860 H		
LC 97 LC 98			
	Curva a rulli 90° con vasca (solo uscita + LC96/1 oppure LC96/1A) 90° roller arc with tank (exit only + LC96/1 or LC96/1A)	LC 97	2.120 ⁽¹⁾
		LC 98	1.090
	1300x1300x860 H		
	700x610x820 H		
	Tavolo di entrata ad angolo completo di sistema trascinamento cesti Angle loading table complete with basket pull-through system		
		Option: • aggancio su tavoli prelavaggio • connection to prewash tables	a richiesta upon request
LC 97/2			
	Curva motorizzata 90° (oraria-antioraria) 90° motorized chain conveyor (clockwise/counter-clockwise)	LC 97/2	5.120 ⁽¹⁾
	850x850x885 H		
LC 97/3			
	Curva motorizzata 180° (oraria-antioraria) 180° motorized chain conveyor (clockwise/counter-clockwise)	LC 97/3	6.790 ⁽¹⁾
	850x1500x885 H		

LAVASTOVIGLIE INNOVATIVE A CESTO TRAINATO

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.

CUTTING-EDGE RACK CONVEYOR DISHWASHERS

Thanks to the rack conveyor dishwashers of RX OPTIMA series, new efficiency goals are met. The 3R + three-step rinse system ensures considerable savings in terms of water consumption and unmatched quality results. The reduction of heat losses granted by walls thermal insulation, the heat recovered from the steam produced inside the machine (with optional HDR), are just some points of strength of this product range, whose main innovation is an important reduction of waste. Their user-friendly design characterizes both the washing process and the daily cleaning and maintenance operations. The wide TFT screen makes the access to operating functions easy and comfortable. The IPX5 control panel, the rack-washing arms, the machine sanitization and the automatic drain options, make all the end of the day operations much more comfortable.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

CLOUD

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.



DIN

CARATTERISTICHE

DI SERIE

- **NEW:** Display TFT a colori da 5.7" e tastiera a membrana
- 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+
- 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)
- **NEW:** Controllo dei consumi idrici, elettrici e delle ore di funzionamento su richiesta
- **NEW:** 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)
- **NEW:** Promemoria manutenzione programmata

OPZIONI

- Scarico e carico vasche e boiler automatizzato con servovalvole SA
- Dosatore detergente con sonda o centralina dosatori
- Extra potenza in boiler
- HDR 200: Asciugatura + Recuperatore Termico isolati
- HDRA 209M ed HDRA 218M su curva motorizzata a 90° o 180° isolati
- Sanitizzazione macchina anche con pompa aumento pressione dedicata
- Pompe inox
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP

FEATURES

STANDARD

- **NEW:** TFT 5.7" display and soft touch keyboard
- Easy-access frontal panel
- Constant monitoring of key operating parameters with integrated HACCP interface
- Detailed information and history of alarms in 6 languages
- Chemicals level management and related alerts/information
- SMART DRIVE+ advancement system
- ECO-DET Detergent economizer
- Triple reinforced rinse 3R+ with adjustable water flow
- 1-DRAIN centralized drain
- Break Tank with integrated booster pump
- Thermal and acoustic insulation, insulated tanks
- Battery auto-cleaning for heat recovery system (if HDR option present)
- **NEW:** Control function for water, energy consumptions and working time
- **NEW:** Possible working modes for dryer unit: all off, only fan or total power + fan (4,5 kW or 9 kW, maximum power according to the model)
- **NEW:** Preset maintenance reminder

OPTIONS

- Automated tanks and boiler fill/drain through SA servovalves
- Detergent dispenser with probe or dispensers kit
- Extra power for boiler
- HDR200: insulated dryer + heat recovery system
- HDRA 209M and HDRA218M, insulated, on 90°/180° motorized chain conveyor
- Machine sanitization with dedicated booster pump
- Stainless steel pumps
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
RX 250	400 V 3N ~ 50 Hz 21,08 kW	 Ø 450 500x500 100*-250 cesti-racks/h	2250x920x2100/2120 H 350 kg AS +450 mm 530x325x25H	RX 250	25.970
				RX 250 AS	31.700
RX 300	400 V 3N ~ 50 Hz 21,98 kW	 Ø 450 500x500 135*-300 cesti-racks/h	2850x920x2100/2120 H 510 kg AS +450 mm 530x325x25H	RX 300	30.960
				RX 300 AS	36.570
RX 300 LC	400 V 3N ~ 50 Hz 21,98 kW	 Ø 450 500x500 135-300 cesti-racks/h	2575x985x2100/2120 H 510 kg 530x325x25H	RX 300 LC	34.030
RX 330	400 V 3N ~ 50 Hz 26,26 kW	 Ø 450 500x500 150*-330 cesti-racks/h	3150x920x2100/2120 H 550 kg AS +450 mm 530x325x25H	RX 330	33.390
				RX 330 AS	39.010

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
RX 360	400 V 3N ~ 50 Hz 37,66 kW	 Ø 450 500x500 190*-360 cesti-racks/h	3750x920x2100/2120 H 710 kg AS +450 mm 530x325x25H	RX 360	39.120
				RX 360 AS	44.740
RX 360 LC	400 V 3N ~ 50 Hz 37,66 kW	 Ø 450 500x500 190-360 cesti-racks/h	3475x985x2100/2120 H 710 kg 530x325x25H	RX 360 LC	42.200
RX 400	400 V 3N ~ 50 Hz 40,44 kW	 Ø 450 500x500 210*-400 cesti-racks/h	4050x920x2100/2120 H 750 kg AS +450 mm 530x325x25H	RX 400	40.920
				RX 400 AS	46.540

- AS** Doccione automatico con filtro a cassetto + 450 mm / Automatic shower with filter drawer +450 mm
- LC** Prelavaggio ad angolo / Corner prewash
- P** Prelavaggio / Prewash
- W** Lavaggio potenziato / Power wash
- 3R+** Doppio prerisciacquo + risciacquo su modulo / Double pre-rinse + rinse on module
- Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request
- * Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation
- Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

VOLTAGE & OPTIONS

Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	PRE DOS DIHR predis. dosatori	DDE Kit Dosatori	DOS/S Dosatori con sonda	SAN Sanitizzazione	PAP-SAN Aumento Press. Sanitizzazione	DWI Isolamento Termoacustico e Vasche	XP Extra Potenza	Modello	Prezzo per ogni divisione	CLOUD Cloud (HACCP)	PI Pompe inox	SA Scarico Automa- tizzato	1-DRAIN Scarico Centra- lizzato	AUTOTIMER Autotimer	PAP Pompa Aumento Pressione	BT Break Tank	DVGW	ECO-DET Economiz- zatore detergenti	DRIVE Variatore velocità
Model	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	DIHR disp. connections	Dispensers kit	Dispenser with Probe	Sanitization	Booster Pump Sanitization	Thermoacoustic and Tank insulation	Extra Power	Model	Price per division	Cloud (HACCP)	S/S pumps	Automatic Drain	Centra- lized Drain	Autotimer	Rinse Booster pump	Break Tank	DVGW	Detergent saving system	Smart drive +
RX 250	870	•	+3%	•	1630	600	1710	700	•	760	RX 250	1010	290	540	1110	•	•	•	•	2210	•	•
RX 250 AS	870	•	+3%	•	1630	600	1710	700	•	760	RX 250 AS	1010	290	540	1660	•	•	•	•	2210	•	•
RX 300	930	•	+3%	•	1630	600	1880	700	•	760	RX 300	1010	290	1050	1660	•	•	•	•	2210	•	•
RX 300 AS	930	•	+3%	•	1630	600	2570	•	•	760	RX 300 AS	1010	290	1050	2210	•	•	•	•	2210	•	•
RX 300 LC	930	•	+3%	•	1630	600	1880	700	•	760	RX 300 LC	1010	290	1050	1660	•	•	•	•	2210	•	•
RX 330	930	•	+3%	•	1630	600	1880	700	•	760	RX 330	1010	290	1050	1660	•	•	•	•	2210	•	•
RX 330 AS	930	•	+3%	•	1630	600	2570	•	•	760	RX 330 AS	1010	290	1050	2210	•	•	•	•	2210	•	•
RX 360	990	•	+3%	•	1630	600	2740	•	•	760	RX 360	1010	290	1560	2210	•	•	•	•	2210	•	•
RX 360 AS	990	•	+3%	•	1630	600	2740	•	•	760	RX 360 AS	1010	290	1560	2760	•	•	•	•	2210	•	•
RX 360 LC	990	•	+3%	•	1630	600	2740	•	•	760	RX 360 LC	1010	290	1560	2210	•	•	•	•	2210	•	•
RX 400	990	•	+3%	•	1630	600	2740	•	•	760	RX 400	1010	290	1560	2210	•	•	•	•	2210	•	•
RX 400 AS	990	•	+3%	•	1630	600	2740	•	•	760	RX 400 AS	1010	290	1560	2760	•	•	•	•	2210	•	•

• Di serie / Standard

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore /
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system option

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox /
With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori /
We recommend to install the machine in a well-ventilated room, with a properly sized steam exhausting system.

Abilitazione promemoria manutenzione programmata e contatori (ore - acqua - energia) standard /
Standard hints for scheduled maintenance and counters (working hours - water - energy)

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

DDE-GROUP Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante / Both detergent (with probe) and rinse-aid dispenser included

DOS/S Solo per dosatore detergente / For detergent dispenser only

SAN Dosatore prodotto sanitizzante incluso / Including dosing system for sanitizing product

PAP-SAN Di serie con opzione sanitizzazione nei modelli RX 300 AS, RX 330 AS, RX 360, RX 360 AS, RX 360 LC, RX 400, RX 400 AS /
Supplied AS standard with sanitization option on models RX 300 AS, RX 330 AS, RX 360, RX 360 AS, RX 360 LC, RX 400, RX 400 AS

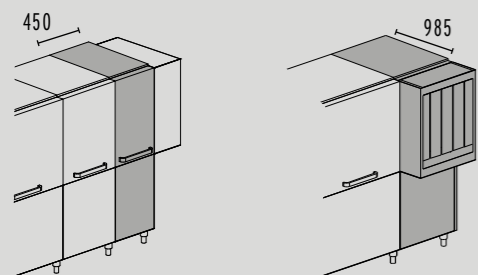
XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico /
In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory.

DIV Obbligatorio per macchine > 4,5m / Compulsory for machines > 4,5m length

CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

PI Disponibili solo con frequenza 50 Hz. Non disponibile per modulo AS / Available with 50 Hz frequency only. Not available for AS module

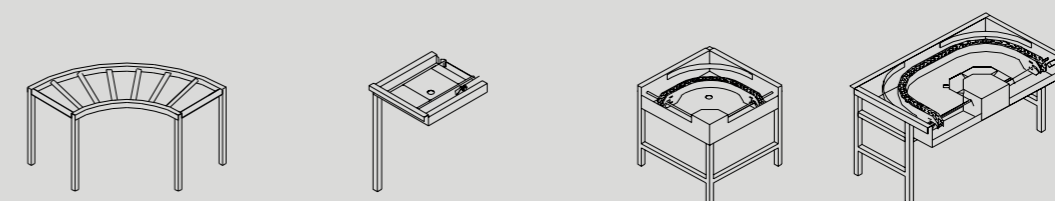
DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery and steam condenser



AS
Doccione automatico
con filtro a cassetto
Automatic Shower
with filter drawer

LC
Prelavaggio ad angolo
Corner prewash

Curve disponibili / Available arcs:



Curva a rulli 90° con vasca
90° roller arc with tank
1300x1300x860 H
LC97

Tavolo di entrata ad angolo completo
di sistema trascinamento cesti /
Angle loading table complete with
basket pull-through system
700x610x820 H
LC98

Curva motorizzata 90°e 180° (oraria-antioraria)
90° and 180° motorized chain conveyor (clockwise/counter-clockwise)
LC97/2 850x850x885 H
LC97/3 850x1500x885 H

VOLTAGE & OPTIONS

Modello	LC30	SC10	SC15	HR15	HR20	HRP23	HRP30	Modello	HDR200	HDRA209M	HDRA218M	DR204	DR209	DRA99MT	DRA189MT
Model	Splash guard + 300 mm	Condensa Vapori	Condensa Vapori	Recuperatore	Recuperatore	Recuperatore	Recuperatore	Model	Asciugatura	Asciugatura	Asciugatura	Asciugatura	Asciugatura isolata	Asciugatura su curva motorizzata 90°	Asciugatura su curva motorizzata 180°
Model	Splash guard + 300 mm	Steam Condenser	Steam Condenser	Heat Recovery	Heat Recovery	Heat Recovery	Heat Recovery	Model	Dryer	Dryer	Dryer	Dryer	Insulated Dryer	Dryer with motorized arc 90°	Dryer with motorized arc 180°
RX 250	880	2480	3400	3150	5020	20990	----	RX 250	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 250 AS	880	2480	3400	3150	5020	20990	----	RX 250 AS	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 300	880	2480	3400	3150	5020	20990	----	RX 300	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 300 AS	880	2480	3400	3150	5020	20990	----	RX 300 AS	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 300 LC	880	2480	3400	3150	5020	20990+	----	RX 300 LC	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 330	880	2480	3400	3150	5020	20990	----	RX 330	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 330 AS	880	2480	3400	3150	5020	20990	----	RX 330 AS	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 360	880	2480	3400	3150	5020	----	20990	RX 360	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 360 AS	880	2480	3400	3150	5020	----	20990	RX 360 AS	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 360 LC	880	2480	3400	3150	5020	----	20990+	RX 360 LC	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 400	880	2480	3400	3150	5020	----	20990	RX 400	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060
RX 400 AS	880	2480	3400	3150	5020	----	20990	RX 400 AS	17120	22000	23640	4400	4880	12040	14060

---- Non disponibile / Not available

HDR 200 Asciugatura + recuperatore termico. Sistema completamente isolato. In alternativa HDRA209M o HDRA218M
Dryer + heat recovery. Fully insulated device. Either HDRA209M or HDRA218M

HDRA 209M Asciugatura + recuperatore termico su curva mot 90°. Sistema completamente isolato. In alternativa HDR200 o HDRA218M
Dryer + heat recovery on 90° motorized arc. Fully insulated device. Either HDR200 or HDRA218M

HDRA 218M Asciugatura + Recuperatore Termico su curva mot 180°. Sistema completamente isolato. In alternativa HDR200 o HDRA 209M. Divisione obbligatoria
Dryer + heat recovery on 180° motorized arc. Fully insulated device. Either HDR200 or HDRA209M. Mandatory division.

+ Nei modelli con LC non è disponibile se la macchina è addossata al muro / Not available for LC version if the machine is next to the wall

In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore /
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system option

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox /
With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C

SC10 Compatibile solo con optional asciugatura / Available only with optional dryer

SC15 Non compatibile con optional asciugatura / Not available with optional dryer

HR20 In alternativa HR15, HRP23, HRP30 / Either HR15, HRP23, HRP30

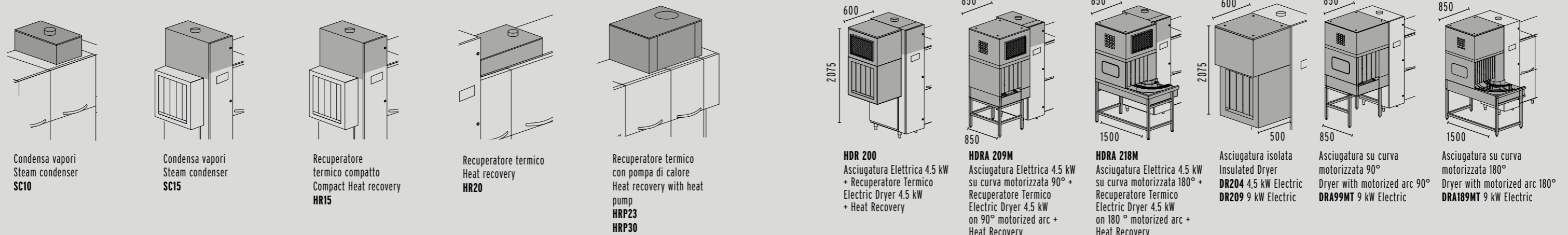
HRP23 - HRP30 Disponibile solo con frequenza 400 V 3N 50 Hz / Available with 400 V 3N 50 Hz frequency only

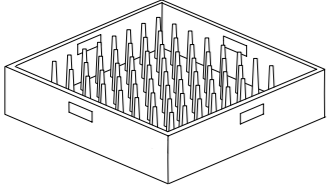
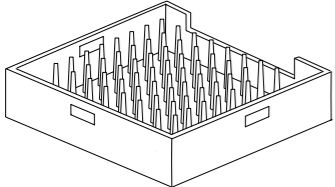
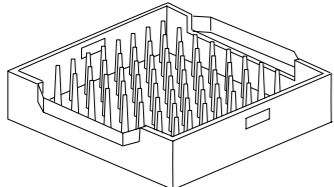
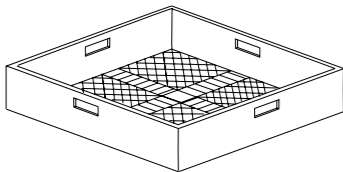
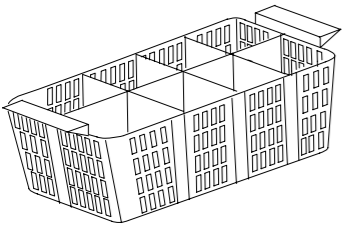
HR15-HR20-HRP23-HRP30 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore /
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system option

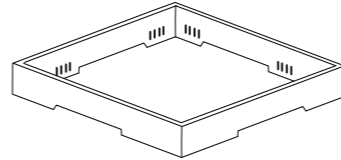
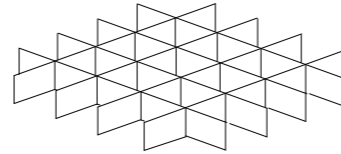
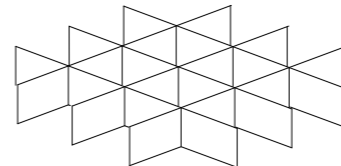
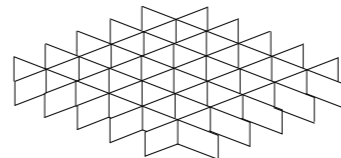
DR204 Non raccomandato per i modelli RX 300, RX 330, RX 360 e RX 400, verificare con il produttore /
Not recommended for models RX 300, RX 330, RX 360 and RX 400, verify with manufacturer

DRA99MT - DRA189MT Divisione obbligatoria / Mandatory division

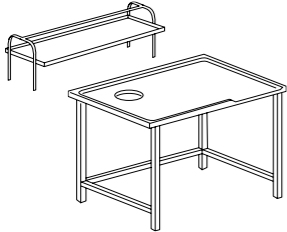
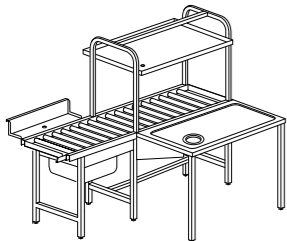
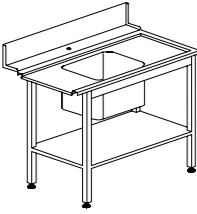
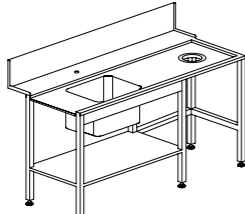
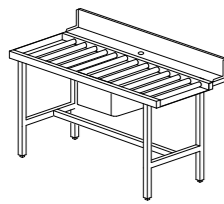
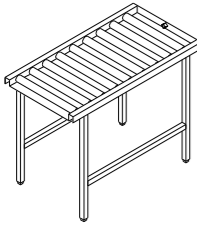
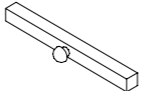
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

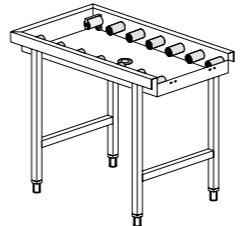
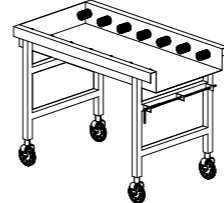
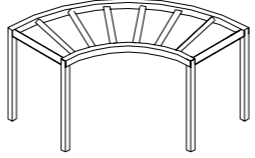
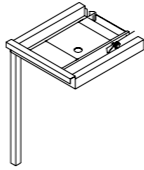
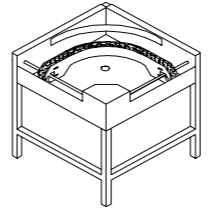
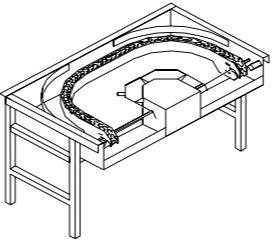


Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO PIATTI / PLATE BASKET				
	1 pcs Standard 18 piatti / plates	500x500x105 H	C 40	60
CESTO VASSOI / TRAYS BASKET				
	1 pcs Standard 6 posti / pcs spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	500x500x105 H	C 43	85
CESTO VASSOI GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS BASKET				
	6 posti / pcs for GN 1/1 spessore max. 25 mm max. depth 25 mm	530x325x105 H	C 43/B	125
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	1 pcs Standard Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
CESTO POSATE / CUTLERY BASKET				
	1 pcs Standard	490x180x140 H	C 47	55

Model		Dimensions / Weight	Code	€
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
 Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request
 * Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model	Dimensions / Weight	Code	€
TAVOLO CERNITA / GRADING TABLE			
 <p>TC: Tavolo di cernita con anello gomma Grading table with rubber ring M: Mensola / Shelf</p> <p>Foro sbarazzo e misure speciali su richiesta Waste hole and special dimensions upon request</p>	1600x1000x850 H	TC 16	1.660⁽¹⁾
	1515x620x660 H	M 16	640⁽¹⁾
	2400x1000x850 H	TC 24	2.340⁽¹⁾
	2315x620x660 H	M 24	860⁽¹⁾
TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO / MECHANIZED GRADING TABLE			
 <p>Tavolo di cernita con sistema avanzamento cesti meccanizzato, solo per RX (no per traino versioni LC)</p> <p>Grading table with mechanized basket advancement system, only for RX (not suitable for rack conveyor with LC)</p>	1800x1240x1525 H	RTC 18	5.660⁽¹⁾
	2400x1240x1525 H	RTC 24	7.240⁽¹⁾
T 55 T 80 - T 90			
 <p>Vasca/Sink 500x400x270 H</p>	1200x730x860 H	T 55	1.340
	1500x730x860 H	T 80	1.580
	1800x730x860 H	T 90	1.810
 <p>Anello gomma incluso - standard rubber ring Vasca/Sink 500x400x270 H</p>			
T 195			
	1600x730x860 h	T 195	3.570
	<p>Rulliera con vasca, versione destra o sinistra Roller table + sink, right or left version</p> <p>Vasca - tank 500x400x270 H</p>		
LC 96			
	1100x650x860 H	LC 96/A	1.580⁽¹⁾
	1600x650x860 H	LC 96/B	1.870⁽¹⁾
	2100x650x860 H	LC 96/C	2.230⁽¹⁾
 <p>Option LC 95 • micro fine corsa • end microswitch</p>			250

Model	Dimensions / Weight	Code	€
LC 96/1			
 <p>Rulliera lineare con vasca completa di micro finecorsa / Linear roller table with tank complete with end microswitch</p> <p>Non accoppiabile Not compatible with same references</p> <p>No su curve 180° / Not on 180° arcs</p>	1100x650x860 H	LC 96/1	1.070
	1600x650x860 H	LC 96/1A	1.300
LC 96/2			
 <p>Rulliera lineare con vasca e ruote completa di micro finecorsa / Linear roller table with tank and wheels complete with end microswitch</p> <p>Da collegare soltanto ad LC97/3 - LC77/3 e con asciugature su curva 180° To be connected to LC97/3 - LC77/3 only and to dryer on 180°</p>	1150x650x860 H	LC 96/2	1.660
	1650x650x860 H	LC 96/2A	2.260
LC 97 LC 98			
 <p>Curva a rulli 90° con vasca (solo uscita + LC96/1 oppure LC96/1A) 90° roller arc with tank (exit only + LC96/1 or LC96/1A)</p>	1300x1300x860 H	LC 97	2.120⁽¹⁾
	700x610x820 H	LC 98	1.090
 <p>Tavolo di entrata ad angolo completo di sistema trascinamento cesti Angle loading table complete with basket pull-through system</p>			<p>Option: • aggancio su tavoli prelavaggio • connection to prewash tables</p> <p>a richiesta upon request</p>
LC 97/2			
	850x850x885 H	LC 97/2	5.120⁽¹⁾
	<p>Curva motorizzata 90° (oraria-antioraria) 90° motorized chain conveyor (clockwise/counter-clockwise)</p>		
LC 97/3			
	850x1500x885 H	LC 97/3	6.790⁽¹⁾
	<p>Curva motorizzata 180° (oraria-antioraria) 180° motorized chain conveyor (clockwise/counter-clockwise)</p>		

Le lavastoviglie a nastro DIHR sono la soluzione ideale per i carichi di lavoro più intensi come grandi mense, scuole, ospedali, hotel, grandi navi, servizi di catering ed aeroporti.

La nostra linea QX PRO offre molteplici versioni sempre combinabili con i modelli di lava vassoi, di macchine a cesto trainato e con differenti accessori per proporre soluzioni sempre più personalizzate e adeguate alle diverse esigenze del cliente.

QX PRO è stata ulteriormente migliorata al fine di offrire un prodotto sempre più completo ed efficiente ai professionisti del mercato ed ai nostri clienti utilizzatori. Lo scarico completamente automatico, unito al sistema di bracci di lavaggio raggruppati e ai filtri di superficie intermedi in acciaio inox, sono solo alcune delle migliorie che DIHR ha sviluppato in tal senso. La QX PRO, elegante nella forma e dalle prestazioni elevate nasce con un animo ancora più ecosostenibile: l'economizzatore di detergenti, il concetto di isolamento termico, il sistema CPF e il doppio risciacquo rinforzato sono specchio della volontà di DIHR di proseguire nella ricerca di soluzioni innovative sempre più green ed economicamente efficienti.

I modelli selezionabili e completamente personalizzabili sono sette, con specifiche che fanno parte del marchio DIHR da sempre, quali la larghezza utile del nastro di 710 mm, l'altezza utile di 450 mm ed il rispetto della norma DIN SPEC 10534 con ingombri nettamente inferiori rispetto alla media di mercato, a parità di capacità produttiva. Difatti, la serie QX PRO consente di lavare tre piatti per riga anziché due, ottenendo produzioni che superano i 9.000 piatti/ora in conformità alle normative.

Che resta da fare, se non provare una QX PRO?

DIHR flight-conveyor dishwashers are the ideal solution to deal with heavy workloads, as in the case of large canteens for schools, hospitals, hotel, cruise ships, catering services and airports.

Our QX PRO line features a wide range of models, that may be also combined with tray and rack conveyor dishwashers or with different accessories in order to develop an increasing number of customized solutions to meet the requests of our clients.

QX PRO models have been updated and designed to offer a fully-equipped and cost-effective product for specialists as well as end-users.

In this sense, main technical improvements by DIHR are represented by a fully automatic drain system, grouped wash arms and intermediate surface filters in stainless steel. With its elegant structure and outstanding performances, the QX PRO was designed in a real eco-friendly perspective: features like detergent economizer, a concept of thermal insulation, CPF system and double reinforced rinse reflect our strong commitment to continually undertake extensive research on green and cost-effective innovations.

Possibility to select from seven entirely customizable models, which however maintain some of the distinctive features of the DIHR brand, such as the usable belt width of 710 mm, usable height of 450 mm and in particular the compliance with DIN SPEC 10534 norms while preserving limited dimensions, lower than the market average at an equal production capacity: QX PRO belt allows to wash three dishes per row instead of two, thus granting productivity rates even higher than 9.000 dishes/hour in conformity with washing regulations.

What else to say, other than just try a QX PRO dishwasher!



DIN

CARATTERISTICHE

DI SERIE

- Sistema di avanzamento SMART DRIVE con cinque 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
- 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
- Modalità di funzionamento dell'asciugatura: tutto spento, solo ventilatori, mezza potenza (4,5 kW) con ventilatori e potenza massima (9 kW) con ventilatori

FEATURES

STANDARD

- SMART DRIVE 5 speed advancement system
- 710 mm wide conveyor
- Plates belt
- TFT 5.7" display and soft touch keyboard
- Frequently used keys shortcut and menu language setting
- Constant monitoring of key operations
- IPX5 electronic board
- Alarms and events report
- Autotimer
- Centralized 1-DRAIN and automatic AD drain, with total or partial emptying of the tanks
- Wash arms ALL-IN-1
- Use economizer
- ECO-DET Detergent economizer
- ACID PROOF Radial wash tanks in S/S AISI 316 inclined to provide complete drainage of the wash water
- S/S surface filters CLEAN+ to protect the wash tanks as well as the wash pump
- Double-skin, insulated and counterbalanced doors, equipped with anti-drop safety system
- THERMO BARRIER system for comfort in use
- Predisposition for DIHR rinse-aid and detergent dispensers connection
- ACID PROOF stainless steel boilers in AISI 316, fully insulated to reduce thermal loss.
- Vertical self-cleaning pumps
- Reinforced double rinse 2R+, improved efficiency with lower consumption
- CPF System: Controlled Pressure Flow
- Water, energy consumptions and working time control system
- Possible working modes for dryer unit: all off, only fan, half power 4,5 kW + fan, total power 9 kW + fan



OPZIONI

- Cinque tipi di nastro disponibili ed eventuale corsia posate
- Asciugatura in doppia parete su modulo o su mensola
- Condensa vapori
- Tre recuperatori termici disponibili
- AS6 modulo di doccia automatica con sistema EASY+ di filtro a cassetto
- Centralina dosatori detergente e/o brillantante peristaltici
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD 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

OPTIONS

- Five different conveyor belts available, also with cutlery lane
- Double skin shelf or dryer module
- Steam condenser
- Three models of heat recovery to be chosen
- AS6 automatic shower with EASY+ with filter system
- Dispensers kit with peristaltic pump, for detergent as well as rinse-aid
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms
- Delivery in two or more parts, to ease installation operations
- Automatic self-cleaning of the machine available, with dedicated booster pump on request
- Thermal and acoustic insulation
- Tank insulation
- Break tank and booster pump
- Dedicated space for detergent and rinse-aid jugs
- S/S pumps
- Extra power in the boiler

STANDARD BELT



Nastro di serie piatti e corsia porta posate in opzione
Standard belt for plates and optional cutlery lane



Nastro di serie per bicchieri
Standard belt for glasses



Nastro di serie per vassoi, utensili e oggetti vari
Standard belt for trays and utensils

OPTIONAL BELT



Nastro speciale per strutture ospedaliere
Special belt for hospitals



Nastro speciale per vassoi termici
Special belt for thermal trays



Nastro speciale per in-flight catering
Special belt for in-flight catering

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

CLOUD

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

HEAT RECOVERY

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

The heat recovery system allows to supply the machine with cold water*, ensuring at the same time significant savings in terms of energy consumptions. The steam produced by the machine in operation (otherwise dispersed in the working environment) is aspirated and condensed in the heat exchanger (air - water). The heat produced through this process is transferred to the inlet water, bringing it to a temperature of approximately 45 °C and reducing energy consumptions.

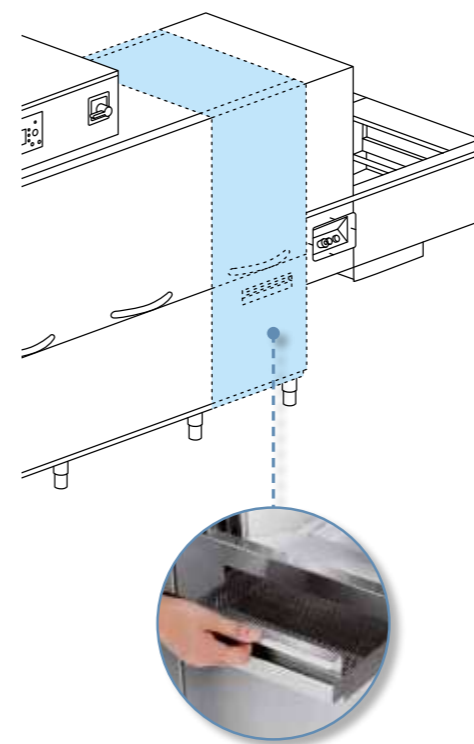
*inlet water temperature between 8 °C and 15 °C

AS6 VERSION

OPZIONE AS6 MODULO DI DOCCIA AUTOMATICO CON FILTRO A CASSETTO

Con AS6 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.

**AS6 OPTION
AUTOMATIC SHOWER WITH FILTER DRAWER EASY+**
Time and energy savings are increased thanks to AS6 and EASY+, a combined and specific filtering device. Dishes will only need a superficial manual clearing and the automatic shower of the AS6 module will do a pre-treatment action.



Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
QX 246 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 27 kW	450 H	4500x985x1860/2200H 595 kg	QX 246 QX 246 AS6	41.340 49.510
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 17 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 246 V QX 246 V AS6	45.690 53.750
		2400*/3690 piatti-dishes/h			
QX 376 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 29,45 kW	450 H	5100x985x1860/2200H 730 kg	QX 376 QX 376 AS6	49.290 57.670
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,45 kW 20 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 376 V QX 376 V AS6	53.750 61.910
		3300*/4050 piatti-dishes/h			
QX 416 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 33,5 kW	450 H	5400x985x1860/2200H 745 kg	QX 416 QX 416 AS6	50.990 59.150
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 25 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 416 V QX 416 V AS6	55.120 63.290
		3750*/4800 piatti-dishes/h			
QX 536 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 49,45 kW	450 H	6000x985x1860/2200H 880 kg	QX 536 QX 536 AS6	59.150 67.210
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,45 kW 29 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 536 V QX 536 V AS6	64.560 72.720
		4650*/6450 piatti-dishes/h			

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
QX 596 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 53,5 kW	450 H	6300x985x1860/2200H 895 kg	QX 596 QX 596 AS6	60.530 68.690
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 34 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 596 V QX 596 V AS6	66.250 74.420
		5100*/6750 piatti-dishes/h			
QX 676 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 69,45 kW	450 H	7300x985x1860/2200H 1030 kg	QX 676 QX 676 AS6	69.540 77.700
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,45 kW 39 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 676 V QX 676 V AS6	76.010 84.170
		6000*/8100 piatti-dishes/h			
QX 776 ELETTRONICA / ELECTRONIC <i>improved</i>	400 V 3N ~ 50 Hz 72,5 kW	450 H	7600x985x1860/2200H 1045 kg	QX 776 QX 776 AS6	71.020 79.190
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 43 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 776 V QX 776 V AS6	79.190 87.350
		6450*/9000 piatti-dishes/h			

- P** Prelavaggio / Prewash
- W** Lavaggio rinforzato / Power wash
- 2R** Prerisciacquo + risciacquo su modulo / Pre-rinse + rinse on module
- AS6** Doccione automatico con filtro a cassetto +600 mm / Automatic shower with filter drawer +600 mm
- V** Riscaldamento a vapore / Steam-heated
- *** Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation

Morsetti tagliapicco su richiesta / Peak-cut connect upon request
Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C
Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori / We recommend to install the machine in a well-ventilated room, with a properly sized steam exhausting system.
Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	Modello	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CLOUD	XP	PAP	DRIVE
Model	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	DIHR predis. dosatori	Kit dosatori	Dosatore con sonda	Sanitizzazione	Model	Pompa aumento pressione san.	Isolamento termoacustico	Isolamento vasche	Cloud (HACCP)	Potenza extra	Pompa aumento pressione	Variatore velocità
Model	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	DIHR disp. connections	Dispensers kit	Dispenser with probe	Sanitization	Model	Booster pump sanitization	Thermoacoustic insulation	Tanks insulation	Cloud (HACCP)	Extra power	Booster pump	Smart drive
QX 246	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1660	QX 246	1010	670	670	290	570	1010	●
QX 246 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1930	QX 246 AS6	1010	1010	670	290	570	1010	●
QX 246 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1660	QX 246 V	1010	670	670	290	□	1010	●
QX 246 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1930	QX 246 V AS6	1010	1010	670	290	□	1010	●
QX 376	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1930	QX 376	1010	1010	670	290	570	1010	●
QX 376 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 376 AS6	●	1330	670	290	570	1010	●
QX 376 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1930	QX 376 V	1010	1010	670	290	□	1010	●
QX 376 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 376 V AS6	●	1330	670	290	□	1010	●
QX 416	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1930	QX 416	1010	1010	670	290	720	1010	●
QX 416 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 416 AS6	●	1330	670	290	720	1010	●
QX 416 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	1930	QX 416 V	1010	1010	670	290	□	1010	●
QX 416 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 416 V AS6	●	1330	670	290	□	1010	●
QX 536	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 536	●	1330	1010	290	720	1010	●
QX 536 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 536 AS6	●	1660	1010	290	720	1010	●
QX 536 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 536 V	●	1330	1010	290	2160	1010	●
QX 536 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 536 V AS6	●	1660	1010	290	2160	1010	●
QX 596	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 596	●	1330	1010	290	1440	1010	●
QX 596 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 596 AS6	●	1660	1010	290	1440	1010	●
QX 596 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3310	QX 596 V	●	1330	1010	290	2160	1010	●
QX 596 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 596 V AS6	●	1660	1010	290	2160	1010	●
QX 676	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 676	●	1660	1330	290	1440	1010	●
QX 676 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3860	QX 676 AS6	●	1990	1330	290	1440	1010	●
QX 676 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 676 V	●	1660	1330	290	2160	1010	●
QX 676 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3860	QX 676 V AS6	●	1990	1330	290	2160	1010	●
QX 776	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 776	●	1660	1330	290	1440	1010	●
QX 776 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3860	QX 776 AS6	●	1990	1330	290	1440	1010	●
QX 776 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3590	QX 776 V	●	1660	1330	290	□	1010	●
QX 776 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	600	3860	QX 776 V AS6	●	1990	1330	290	□	1010	●

● Di serie / Standard □ Su richiesta / Upon request

DDE-GROUP Comprende dosatore detergente e brillantante (con sonda) / Both detergent (with probe) and rinse-aid dispensers included

PAP-SAN Di serie n.1 pompa nei modelli QX 536, QX 596, QX 676, QX 776 / One standard pump for models QX 536, QX 596, QX 676, QX 776

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta / Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Shelf dryer can be double skin upon request

DWI - DWI/T Consigliato con HRF10 - HRF20 - HRP30 / Recommended with HRF10 - HRF20 - HRP30

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °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 / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option.

CLOUD Include l'opzione HACCP / Includes HACCP option

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

VOLTAGES & OPTIONS

						PI	1-DRAIN							DIV	BT	DVGW
Modello	5 velocità	Interruttore generale	Filtri superfici	Morsetti per dosatori Dihr	Stima consumi	Pompe inox	Scarico centralizzato	Modello	Scarico automatico	Economizzatore detergenti	Nastro speciale	Corsia posate	Prezzo per ogni divisione	Break tank	DVGW	
Model	5 speeds	Master switch	Surface filters	Peak-cut for Dihr dosing	Estimated consumption readout	S/S pumps	Centralized drain	Model	Automatic drain	Detergent saving system	Special belt	Cutlery lane	Price per division	Break tank	DVGW	
QX 246	•	•	•	•	•	400	•	QX 246	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1820	
QX 246 AS6	•	•	•	•	•	400	•	QX 246 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1820	
QX 246 V	•	•	•	•	•	400	•	QX 246 V	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1820	
QX 246 V AS6	•	•	•	•	•	400	•	QX 246 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1820	
QX 376	•	•	•	•	•	780	•	QX 376	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 376 AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 376 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 376 V	•	•	•	•	•	780	•	QX 376 V	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 376 V AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 376 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 416	•	•	•	•	•	780	•	QX 416	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	1490	1990	
QX 416 AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 416 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 416 V	•	•	•	•	•	780	•	QX 416 V	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	1490	1990	
QX 416 V AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 416 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 536	•	•	•	•	•	1160	•	QX 536	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 536 AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 536 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 536 V	•	•	•	•	•	1160	•	QX 536 V	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 536 V AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 536 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 596	•	•	•	•	•	1160	•	QX 596	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	1490	1990	
QX 596 AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 596 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 596 V	•	•	•	•	•	1160	•	QX 596 V	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	1490	1990	
QX 596 V AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 596 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 676	•	•	•	•	•	1490	•	QX 676	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 676 AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 676 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 676 V	•	•	•	•	•	1490	•	QX 676 V	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 676 V AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 676 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 776	•	•	•	•	•	1490	•	QX 776	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	1490	1990	
QX 776 AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 776 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	
QX 776 V	•	•	•	•	•	1490	•	QX 776 V	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	1490	1990	
QX 776 V AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 776 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	1490	1990	

• Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

LANE Solo con DRF69 e DRF6V / Only with DRF69 and DRF6V

DIV Obbligatorio per macchine > 4.5 m / Compulsory for machines > 4.5 m length

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery and steam condenser

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS

Modello	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	ID	DRF99M	DRF9VM	Modello	DRF99MB	DRF9VMB	SCF10	HRF10	HRF20	HRPF30	3R	STOCK
Model	Neutral zone 300	Neutral zone 600	Neutral zone for dryer 600	Shelf dryer	Steam-heated shelf dryer	Double skin for shelf dryer	Dryer module	Steam-heated dryer module	Model	Dryer module with blowers	Module steam dryer with blowers	Steam condenser	Heat recovery	Heat recovery	Heat recovery	Triple rinse	Chemicals compartment
QX 246 - QX 246 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 246 - QX 246 AS6	20040	---	2650	2480	4880 *	20990 *	2540	1280
QX 246 V - QX 246 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 246 V - QX 246 V AS6	20040	21200	2650	2480	4880 *	20990 *	2540	1280
QX 376 - QX 376 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 376 - QX 376 AS6	20040	---	2650	2480	4880	20990	2540	1280
QX 376 V - QX 376 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 376 V - QX 376 V AS6	20040	21200	2650	2480	4880	20990	2540	1280
QX 416 - QX 416 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 416 - QX 416 AS6	20040	---	2650	3360	4880	20990	2540	1280
QX 416 V - QX 416 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 416 V - QX 416 V AS6	20040	21200	2650	2480	4880	20990	2540	1280
QX 536 - QX 536 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 536 - QX 536 AS6	20040	---	2650	3360	5840	20990	2540	1280
QX 536 V - QX 536 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 536 V - QX 536 V AS6	20040	21200	2650	5090	7850	20990	2540	1280
QX 596 - QX 596 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 596 - QX 596 AS6	20040	---	2650	3360	5840	20990	2540	1280
QX 596 V - QX 596 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 596 V - QX 596 V AS6	20040	21200	2650	5090	7850	20990	2540	1280
QX 676 - QX 676 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 676 - QX 676 AS6	20040	---	2650	3360	5840	20990	2540	1280
QX 676 V - QX 676 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 676 V - QX 676 V AS6	20040	21200	2650	5090	7850	20990	2540	1280
QX 776 - QX 776 AS6	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	QX 776 - QX 776 AS6	20040	---	2650	5090	6840	20990	2540	1280
QX 776 V - QX 776 V AS6	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	QX 776 V - QX 776 V AS6	20034	21200	2650	2480	4880	20990	2540	1280

--- Non disponibile / Not available

* Disponibile solo con AS6 / Available only with AS6

NZ3 Suggestito per il lavaggio di vassoi in grandi quantità / Recommended with big quantities of trays to wash

NZ6 Suggestito per il lavaggio di vassoi in grandi quantità. Modulo provvisto di porta frontale / Recommended for big quantities of trays to wash. Module equipped with a front door

NZH6 Suggestito con asciugature con turbine / Recommended with dryers with blowers

ID Opzione consigliata per DRF69 e DRF6V. Solo per asciugatura su mensola / Recommended option for DRF69 and DRF6V. Only for shelf dryer

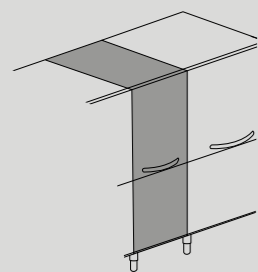
In caso di acqua osmotica avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens è necessario installare uno scambiatore in acciaio inox / With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

DRF99M - DRF9VM Modulo provvisto di porta frontale / Module with front door

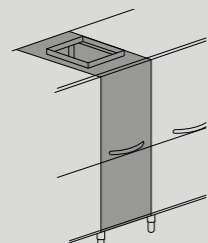
HRF10 - HRF20 - HRPF30 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore / In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the optional heat recovery system

TRIPLO RISCIAQUO 3R Osmosi su richiesta / **TRIPLE RINSE 3R** Reverse osmosis on request

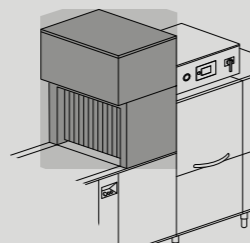
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



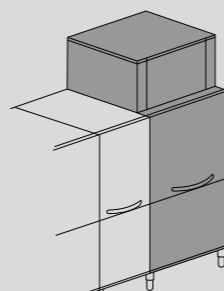
Zona neutra
Neutral zone
NZ3 + 300 mm
Zona neutra con porta
Neutral zone with door
NZ6 + 600 mm



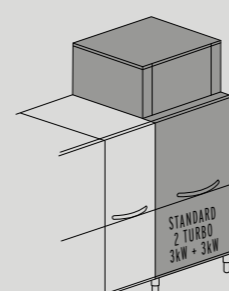
Zona neutra con porta
per asciugatura
Neutral zone with door
for dryer
NZH6 + 600 mm



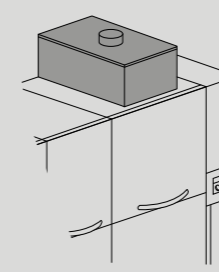
Asciugatura su mensola 9 kW
Shelf dryer 9 kW
DRF69
Asciugatura a vapore su mensola
Steam heated shelf dryer
DRF6V



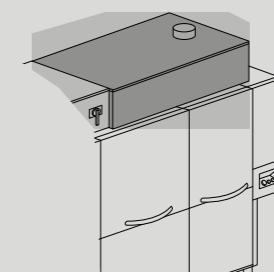
Asciugatura su modulo 9 kW
Dryer module 9 kW
DRF99M + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo
Steam heated dryer module
DRF9VM + 900 mm



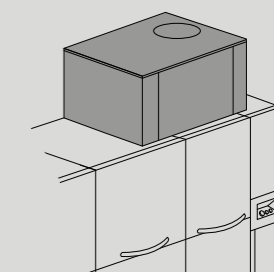
Asciugatura su modulo 15 kW
Dryer module 15 kW
DRF99MB + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo
Steam heated dryer module
DRF9VMB + 900 mm



Recuperatore termico compatto
Compact heat recovery
HRF10
Condensa vapori
Steam condenser
SCF10



Recuperatore termico
Heat recovery
HRF20



Recuperatore termico
con pompa di calore
Heat recovery with heat pump
HRPF30

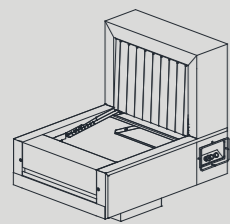
OPTIONS

	MI900	MI1200	MIS1200	MI1800	MI2200	MIR2200		MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1800	EM2200	EM2700
Modello	Mod. entrata 900	Mod. entrata 1200	Mod. sosp. entrata 1200	Mod. entrata 1800	Mod. entrata 2200	Mod. rib. entrata 2200	Modello	Mod. entrata 2700	Mod. rib. entrata 2700	Mod. uscita 900	Mod. uscita 1200	Mod. uscita 1800	Mod. uscita 2200	Mod. uscita 2700
Model	Entry mod. 900	Entry mod. 1200	Over. entry mod. 1200	Entry mod. 1800	Entry mod. 2200	Lowered belt entry mod. 2200	Model	Entry mod. 2700	Lowered belt entry mod. 2700	Exit mod. 900	Exit mod. 1200	Exit mod. 1800	Exit mod. 2200	Exit mod. 2700
QX 246 - QX 246 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 246 - QX 246 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 246 V - QX 246 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 246 V - QX 246 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 376 - QX 376 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 376 - QX 376 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 376 V - QX 376 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 376 V - QX 376 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 416 - QX 416 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 416 - QX 416 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 416 V - QX 416 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 416 V - QX 416 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 536 - QX 536 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 536 - QX 536 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 536 V - QX 536 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 536 V - QX 536 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 596 - QX 596 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 596 - QX 596 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 596 V - QX 596 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 596 V - QX 596 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 676 - QX 676 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 676 - QX 676 AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760
QX 676 V - QX 676 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 676 V - QX 676 V AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760
QX 776 - QX 776 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 776 - QX 776 AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760
QX 776 V - QX 776 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 776 V - QX 776 V AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760

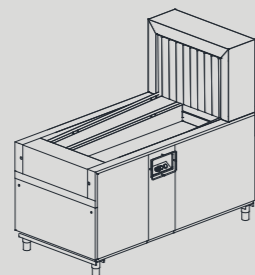
● Di serie / Standard

□ Su richiesta / Upon request

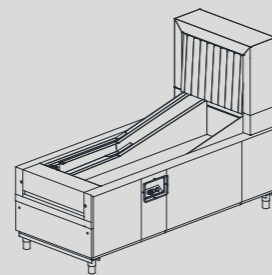
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



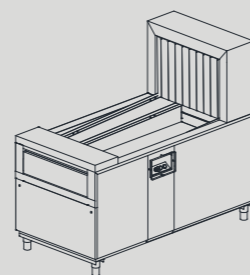
Modulo entrata sospesa
Overhanging entry module



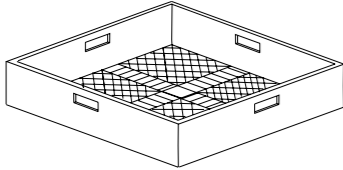
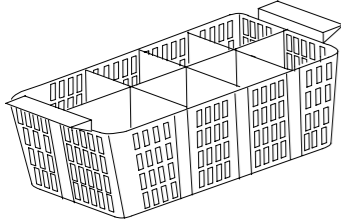
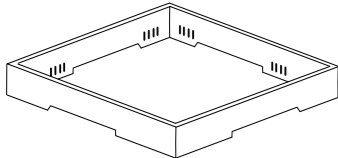
Modulo entrata
Entry module

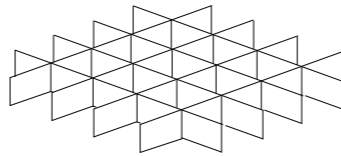
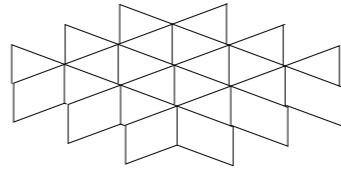
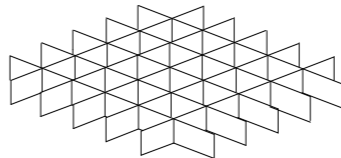


Modulo entrata ribassato
Lowered belt entry module



Modulo uscita
Exit module

Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
CESTO POSATE / CUTLERY BASKET				
		490x180x140 H	C 47	55
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40

Model		Dimensions / Weight	Code	€
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

Al giorno d'oggi, le cucine, le mense e i professionisti del settore sono sempre alla ricerca di attrezzature affidabili e solide, con la migliore tecnologia. E' per questo che, per soddisfare clienti sempre più esigenti, DIHR offre la sua gamma all'avanguardia QX OPTIMA. Alla base del suo sviluppo c'è una costante ricerca dei migliori componenti e tecnologie avanzate, per fornire una soluzione concreta all'intenso lavoro di tutti i giorni.

Ovviamente, l'obiettivo di una lavastoviglie professionale è di soddisfare i clienti garantendo una pulizia profonda delle stoviglie. DIHR sa che un piatto pulito, un bicchiere brillante e delle posate lucenti sono elementi essenziali per l'immagine vincente di una struttura. Tre fasi di risciacquo consecutive, alla perfetta temperatura, rispondono a tutte le richieste d'igiene più stringenti. Lo sviluppo della gamma QX OPTIMA si è concentrato proprio sul miglioramento delle prestazioni e dei consumi, collocandola indubbiamente tra le soluzioni più ambite sul mercato. Non dimentichiamo che la visione di DIHR è quella di mantenere il più basso impatto ambientale possibile. Ciò è dimostrato anche dalla nostra certificazione sull'utilizzo delle energie rinnovabili, recentemente ottenuta, e da alcune funzioni uniche come il modulo patentato HDRF che rendono la macchina autosufficiente dal punto di vista energetico ed incredibilmente vantaggiosa economicamente. Per finire, l'esperienza di comunicazione con la macchina cambia completamente, grazie al nuovo sistema di interazione remota Cloud. Tutto è sotto controllo in un batter d'occhio!

Nowadays, kitchens, canteens and professionals of the sector are always looking for reliable and solid equipment with the best technology. In order to equip increasingly demanding customers, DIHR offers its cutting-edge QX OPTIMA range. The basis of its development is a constant search for the best components and advanced technology to provide a concrete solution to intense everyday work. Obviously, the goal of a professional dishwasher is to satisfy customers with deep-dish cleaning. DIHR knows that a clean plate, glass and cutlery are essential elements for the image conveyed to guests. Three consecutive rinsing phases at the perfect hygienic temperature meet all the most stringent washing requirements. The development of the QX OPTIMA range has mainly focused on improving performance and consumption and placing it among the most coveted machines on the market. Let's not forget that DIHR's vision is to keep the use of environmental resources as low as possible. This is evidenced by our certification of the use of the renewable energies newly obtained and certain unique functions such as HDRF which make the machine energy self-sufficient and incredibly economically advantageous. The experience of communication with the machine is renewed thanks to the new Cloud remote interaction system. Everything is under control in a twinkling!



DIN

CARATTERISTICHE

DI SERIE

- Sistema di avanzamento SMART DRIVE con 10 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
- 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
- Modalità di funzionamento dell'asciugatura: tutto spento, solo ventilatori, mezza potenza (4,5 kW) con ventilatori e potenza massima (9 kW) con ventilatori

FEATURES

STANDARD

- SMART DRIVE + 10 speed advancement system
- 710 mm wide conveyor
- Plates belt
- TFT 5.7" display and soft touch keyboard
- Frequently used keys shortcut and menu language setting
- Constant monitoring of key operations
- IPX5 electronic board
- Alarms and events report
- Autotimer
- Break Tank system
- Centralized 1-DRAIN and automatic AD drain, with total or partial emptying of the tanks
- Wash arms ALL-IN-1
- Use economizer
- ECO-DET Detergent economizer
- Thermal and acoustic insulation of both the machine and tanks
- ACID PROOF Radial wash tanks in S/S AISI 316 inclined to provide complete drainage of the wash water
- S/S surface filters CLEAN+ to protect the wash tanks as well as the wash pump
- Double-skin, insulated and counterbalanced doors, equipped with anti-drop safety system
- THERMO BARRIER system for comfort in use
- Predisposition for DIHR rinse-aid and detergent dispensers connection
- ACID PROOF stainless steel boilers in AISI 316, fully insulated to reduce thermal loss.
- Vertical self-cleaning pumps
- Booster pump
- Reinforced triple rinse 3R+ : improved consumptions (reverse osmosis on request)
- CPF System: Controlled Pressure Flow
- Water, energy consumptions and working time control system
- Possible working modes for dryer unit: all off, only fan, half power 4,5 kW + fan, total power 9 kW + fan



NEW

OPZIONI

- 5 tipi di nastro disponibili ed eventuale corsia posate
- Asciugatura in doppia parete su modulo o su mensola
- 2 condensa vapori disponibili
- 3 recuperatori termici disponibili
- HDRF: sistema lineare brevettato isolato con asciugatura e recuperatore di calore. Sistema disponibile con alimentazione a vapore. Autopulizia dello scambiatore di calore inclusa.
- AS6 modulo di doccia automatica con sistema EASY+ di filtro a cassetto
- Centralina dosatori detergente e/o brillantante peristaltici
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP
- Spedizione in 2 o più parti per facilitare la movimentazione
- Sanitizzazione macchina, disponibile anche con pompa aumento pressione dedicata
- Alloggiamento taniche detergente e brillantante
- Pompe inox
- Extra potenza in boiler

OPTIONS

- 5 different conveyor belts available, also with cutlery lane
- Double skin shelf or dryer module
- 2 models of steam condenser available
- 3 models of heat recovery to be chosen
- HDRF: patented insulated linear system of dryer and heat recovery. System available steam-heated. Self-cleaning of the heat exchanger included.
- AS6 automatic shower with EASY+ with filter system
- Dispensers kit with peristaltic pump, for detergent as well as rinse-aid
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms
- Delivery in 2 or more parts, to ease installation operations
- Automatic self-cleaning of the machine available, with dedicated booster pump on request
- Dedicated space for detergent and rinse-aid jugs
- S/S pumps
- Extra power in the boiler

STANDARD BELT



Nastro di serie piatti e corsia porta posate in opzione
Standard belt for plates and optional cutlery lane



Nastro di serie per bicchieri
Standard belt for glasses



Nastro di serie per vassoi, utensili e oggetti vari
Standard belt for trays and utensils

OPTIONAL BELT



Nastro speciale per strutture ospedaliere
Special belt for hospitals



Nastro speciale per vassoi termici
Special belt for thermal trays



Nastro speciale per in-flight catering
Special belt for in-flight catering

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

CLOUD

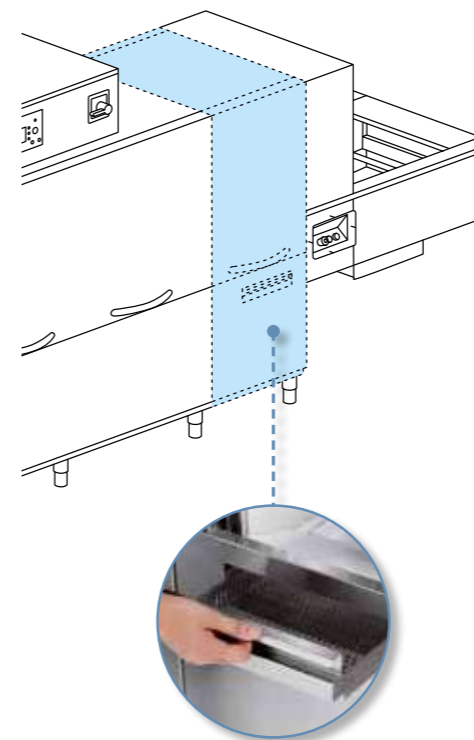
Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

PIU' CHE UN RECUPERATORE TERMICO

Il modulo HDRF Recuperatore Termico + Asciugatura consente di ottenere significativi risparmi di energia. Sfrutta il calore, altrimenti disperso nell'ambiente circostante, per preriscaldare sia l'acqua di risciacquo, che l'aria utilizzata per l'asciugatura. Le condizioni dell'ambiente di lavoro risultano così preservate grazie all'abbattimento della temperatura dell'aria in uscita e dell'acqua di scarico. La potenza totale installata è inoltre significativamente ridotta. L'innovativo sistema di doppio recupero termico agevola quindi il risparmio energetico, ma anche la riduzione di utilizzo di acqua e prodotti chimici. In effetti, grazie alla tecnologia integrata, il sistema HDRF consente inoltre di abbassare fino ad un 50% il consumo di detergente altrimenti utilizzato nella zona di lavaggio e di ridurre quasi completamente l'acqua fredda in arrivo dalla rete idrica, per mantenere le vasche di prelavaggio alla temperatura corretta. L'installazione di questa opzione permette l'alimentazione della macchina ad acqua fredda e consente di effettuare l'asciugatura dei piatti con costi operativi ridottissimi. Il modulo HDRF è disponibile sia in versione elettrica che a vapore, su richiesta.

MORE THAN A HEAT RECOVERY SYSTEM

The technology of HDRF Heat Recovery + Dryer leads to significant energy savings. It exploits the heat otherwise dispersed in the working environment to pre-heat both inlet water and inlet air, (respectively used to rinse and dry). Room's conditions are thus kept ideal. Moreover, waste water temperature and installed power are significantly reduced. The innovative system of double heat recovery enhances not only electrical power, but also water and chemicals savings. Its in-built technology allows HDRF to lower up to 50% the quantity of detergent otherwise employed in the wash area, and to get rid almost completely of the cold inlet water used to maintain the correct temperature in the prewash tanks. With this option, the machine can be fed with cold water, and the dryer works on reduced operating costs. Steam-heated version available on request.

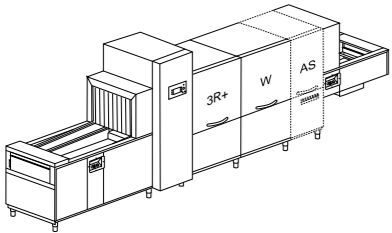
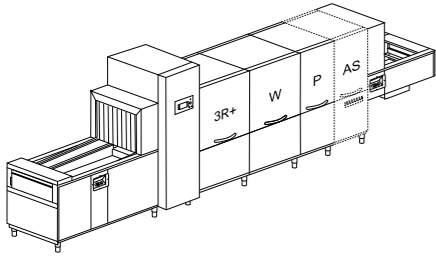
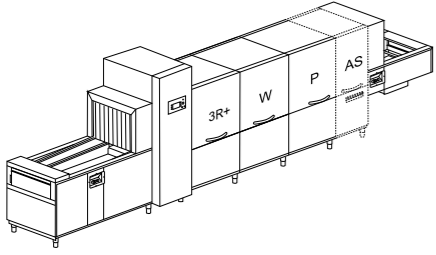
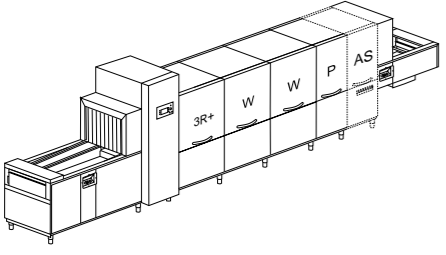


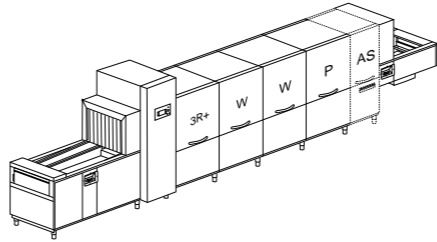
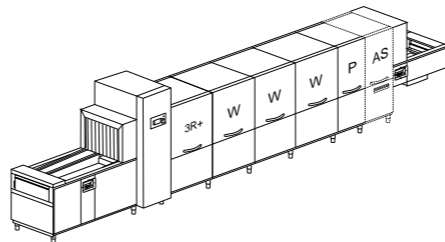
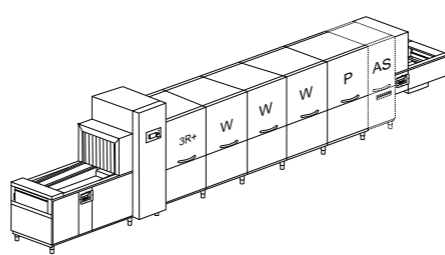
AS6 VERSION

OPZIONE AS6 MODULO DI DOCCIA AUTOMATICO CON FILTRO A CASSETTO

Con AS6 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.

**AS6 OPTION
AUTOMATIC SHOWER WITH FILTER DRAWER EASY+**
Time and energy savings are increased thanks to AS6 and EASY+, a combined and specific filtering device. Dishes will only need a superficial manual clearing and the automatic shower of the AS6 module will do a pre-treatment action.

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
QX 250 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 27,75 kW	450 H	5500x1110x2070/2200H 715 kg	QX 250 QX 250 AS6	53.750 61.800
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,25 kW 17 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 250 V QX 250 V AS6	57.990 66.150
		2850*/3690 piatti-dishes/h			
QX 380 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 30,2 kW	450 H	6100x1110x2070/2200H 850 kg	QX 380 QX 380 AS6	62.120 70.490
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,2 kW 20 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 380 V QX 380 V AS6	66.570 74.630
		3660*/4050 piatti-dishes/h			
QX 420 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 34,25 kW	450 H	6400x1110x2070/2200H 865 kg	QX 420 QX 420 AS6	63.390 74.550
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,25 kW 25 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 420 V QX 420 V AS6	67.530 75.790
		4200*/4800 piatti-dishes/h			
QX 540 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 50,2 kW	450 H	7000x1110x2070/2200H 1000 kg	QX 540 QX 540 AS6	72.510 80.560
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,2 kW 29 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 540 V QX 540 V AS6	77.910 86.080
		5100*/6450 piatti-dishes/h			

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
QX 600 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 51,25 kW	450 H	7300x1110x2070/2200H 1015 kg	QX 600 QX 600 AS6	73.570 81.730
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,25 kW 29 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 600 V QX 600 V AS6	79.290 87.450
		5550*/6750 piatti-dishes/h			
QX 680 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 70,2 kW	450 H	8300x1110x2070/2200H 1150 kg	QX 680 QX 680 AS6	84.170 92.330
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW 39 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 680 V QX 680 V AS6	90.530 98.690
		6450*/8100 piatti-dishes/h			
QX 780 ELETTRONICA / ELECTRONIC					
	400 V 3N ~ 50 Hz 74,25 kW	450 H	8600x1110x2070/2200H 1165 kg	QX 780 QX 780 AS6	85.120 93.280
	400 V 3N ~ 50 Hz 9,25 kW 44 kg/h	710	AS6 +600 mm	QX 780 V QX 780 V AS6	93.280 101.450
		6900*/9000 piatti-dishes/h			

- P** Prelavaggio / Prewash
- W** Lavaggio rinforzato / Power wash
- 3R+** Double pre-rinse + rinse on module / Doppio prerisciacquo + risciacquo su modulo
- AS6** Doccione automatico con filtro a cassetto +600 mm / Automatic shower with filter drawer +600 mm

- V** Riscaldamento a vapore / Steam-heated
- * Produttività conforme alla norma DIN SPEC 10534 / In compliance with DIN SPEC 10534 regulation
- Morsetti tagliapicco su richiesta / Peak-cut connect upon request
- Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C
- Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori / We recommend to install the machine in a well-ventilated room, with a properly sized steam exhausting system.
- Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	Modello	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CLOUD	XP	PAP	DRIVE
Model	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	DIHR predis. dosatori	Kit dosatori	Dosatore con sonda	Sanitizzazione	Model	Pompa aumento pressione san.	Isolamento termoacustico	Isolamento vasche	Cloud (HACCP)	Potenza extra	Pompa aumento pressione	Variatore velocità
Model	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	DIHR disp. connections	Dispensers kit	Dispenser with probe	Sanitization	Model	Booster pump sanitization	Thermoacoustic insulation	Tanks insulation	Cloud (HACCP)	Extra power	Booster pump	Smart drive
QX 250	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1660	QX 250	1010	●	●	290	570	●	●
QX 250 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1930	QX 250 AS6	1010	●	●	290	570	●	●
QX 250 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1660	QX 250 V	1010	●	●	290	□	●	●
QX 250 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1930	QX 250 V AS6	1010	●	●	290	□	●	●
QX 380	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1930	QX 380	1010	●	●	290	570	●	●
QX 380 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 380 AS6	●	●	●	290	570	●	●
QX 380 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1930	QX 380 V	1010	●	●	290	□	●	●
QX 380 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 380 V AS6	●	●	●	290	□	●	●
QX 420	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1930	QX 420	1010	●	●	290	720	●	●
QX 420 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 420 AS6	●	●	●	290	720	●	●
QX 420 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	1930	QX 420 V	1010	●	●	290	□	●	●
QX 420 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 420 V AS6	●	●	●	290	□	●	●
QX 540	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 540	●	●	●	290	720	●	●
QX 540 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 540 AS6	●	●	●	290	720	●	●
QX 540 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 540 V	●	●	●	290	2160	●	●
QX 540 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 540 V AS6	●	●	●	290	2160	●	●
QX 600	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 600	●	●	●	290	1440	●	●
QX 600 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 600 AS6	●	●	●	290	1440	●	●
QX 600 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3310	QX 600 V	●	●	●	290	2160	●	●
QX 600 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 600 V AS6	●	●	●	290	2160	●	●
QX 680	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 680	●	●	●	290	1440	●	●
QX 680 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3640	QX 680 AS6	●	●	●	290	1440	●	●
QX 680 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 680 V	●	●	●	290	2160	●	●
QX 680 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3860	QX 680 V AS6	●	●	●	290	2160	●	●
QX 780	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 780	●	●	●	290	1440	●	●
QX 780 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3860	QX 780 AS6	●	●	●	290	1440	●	●
QX 780 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3590	QX 780 V	●	●	●	290	□	●	●
QX 780 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	1630	610	3860	QX 780 V AS6	●	●	●	290	□	●	●

● Di serie / Standard □ Su richiesta / Upon request

DDE-GROUP Comprende dosatore detergente e brillantante (con sonda) / Both detergent (with probe) and rinse-aid dispensers included

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta / Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Shelf dryer can be double skin upon request

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °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 / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option.

CLOUD Include l'opzione HACCP / Includes HACCP option

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	10 velocità	Interruttore generale	Filtri superficiali	Morsetti per dosatori Dihr	Stima consumi	Pompe inox	Scarico centralizzato	Modello	Scarico automatico	Economizzatore detergenti	Nastro speciale	Corsia posate	Prezzo per ogni divisione	Break tank	DVGW
Model	10 speeds	Master switch	Surface filters	Peak-cut for Dihr dosing	Estimated consumption readout	S/S pumps	Centralized drain	Model	Automatic drain	Chemicals saving system	Special belt	Cutlery lane	Price per division	Break tank	DVGW
QX 250	•	•	•	•	•	400	•	QX 250	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1820
QX 250 AS6	•	•	•	•	•	400	•	QX 250 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1820
QX 250 V	•	•	•	•	•	400	•	QX 250 V	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1820
QX 250 V AS6	•	•	•	•	•	400	•	QX 250 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1820
QX 380	•	•	•	•	•	780	•	QX 380	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 380 AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 380 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 380 V	•	•	•	•	•	780	•	QX 380 V	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 380 V AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 380 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 420	•	•	•	•	•	780	•	QX 420	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	•	1990
QX 420 AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 420 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 420 V	•	•	•	•	•	780	•	QX 420 V	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	•	1990
QX 420 V AS6	•	•	•	•	•	780	•	QX 420 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 540	•	•	•	•	•	1160	•	QX 540	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 540 AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 540 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 540 V	•	•	•	•	•	1160	•	QX 540 V	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 540 V AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 540 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 600	•	•	•	•	•	1160	•	QX 600	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	•	1990
QX 600 AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 600 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 600 V	•	•	•	•	•	1160	•	QX 600 V	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	•	1990
QX 600 V AS6	•	•	•	•	•	1160	•	QX 600 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 680	•	•	•	•	•	1490	•	QX 680	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 680 AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 680 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 680 V	•	•	•	•	•	1490	•	QX 680 V	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 680 V AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 680 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 780	•	•	•	•	•	1490	•	QX 780	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	•	1990
QX 780 AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 780 AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990
QX 780 V	•	•	•	•	•	1490	•	QX 780 V	•	•	+ 7 %	+ 5 %	1010	•	1990
QX 780 V AS6	•	•	•	•	•	1490	•	QX 780 V AS6	•	•	+ 7 %	----	1010	•	1990

• Di serie / Standard ---- Non disponibile / Not available

LANE Solo con DRF69 e DRF6V / only with DRF69 and DRF6V

DIV Obbligatorio per macchine > 4.5 m / Compulsory for machines > 4.5 m length

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery and steam condenser

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS

Modello	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	DRF99M	DRF9VM	DRF99MB	DRF9VMB	Modello	SCF10	SCF15	HRF15	HRF20	HRPF23	HRPF30	3R+	STOCK	HDRF	HDRFV
Model	Neutral zone 300	Neutral zone 600	Neutral zone for dryer 600	Shelf dryer	Steam-heated shelf dryer	Module dryer	Steam-heated dryer module	Dryer module with blowers	Steam-heated dryer module with blowers	Model	Condensa vapori	Condensa vapori	Recuperatore termico	Recuperatore termico	Recuperatore termico	Recuperatore termico	Triplo risciacquo	Vano detergenti	Recuperatore termico	Recuperatore termico
											Steam condenser	Steam condenser	Heat recovery	Heat recovery	Heat recovery	Heat recovery	Triple rinse	Chemicals compartment	Heat recovery	Heat recovery
QX 250 - QX 250 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 250 - QX 250 AS6	2650	3400	3150	4880	20990	----	●	1380	17180	----
QX 250 V - QX 250 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 250 V - QX 250 V AS6	2650	3400	3150	4880	20990	----	●	1380	----	18770
QX 380 - QX 380 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 380 - QX 380 AS6	2650	3400	3150	4880	----	20990	●	1380	17180	----
QX 380 V - QX 380 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 380 V - QX 380 V AS6	2650	3400	3150	4880	----	20990	●	1380	----	18770
QX 420 - QX 420 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 420 - QX 420 AS6	2650	3400	3150	5840	----	20990	●	1380	17180	----
QX 420 V - QX 420 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 420 V - QX 420 V AS6	2650	3400	3150	4880	----	20990	●	1380	----	18770
QX 540 - QX 540 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 540 - QX 540 AS6	2650	3400	3150	5840	----	20990	●	1380	17180	----
QX 540 V - QX 540 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 540 V - QX 540 V AS6	2650	3400	3150	7850	----	20990	●	1380	----	18770
QX 600 - QX 600 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 600 - QX 600 AS6	2650	3400	3150	5840	----	20990	●	1380	17180	----
QX 600 V - QX 600 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 600 V - QX 600 V AS6	2650	3400	3150	7850	----	20990	●	1380	----	18770
QX 680 - QX 680 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 680 - QX 680 AS6	2650	3400	3150	5840	----	20990	●	1380	17180	----
QX 680 V - QX 680 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 680 V - QX 680 V AS6	2650	3400	3150	7850	----	20990	●	1380	----	18770
QX 780 - QX 780 AS6	4640	6170	6790	5520	----	11190	----	20040	----	QX 780 - QX 780 AS6	2650	3400	3150	6840	----	20990	●	1380	17180	----
QX 780 V - QX 780 V AS6	4640	6170	6790	5520	6500	11190	12350	20040	21200	QX 780 V - QX 780 V AS6	2650	3400	3150	4880	----	20990	●	1380	----	18770

---- Non disponibile / Not available

3R+ Triplo risciacquo rinforzato: consumi migliorati (osmosi su richiesta). In caso di acqua osmotica avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è necessario installare uno scambiatore in acciaio inox / Reinforced triple rinse: Improved consumptions (reverse osmosis o request). Consumptions (Reverse osmosis on request). With osmotic water supply osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger.

DRF99M - DRF9VM Modulo provvisto di porta frontale / Module with front door

SCF15 Non disponibile con asciugatura / Not available with dryer

DRF99M - DRF9VM - DRF99MB Modulo provvisto di porta frontale / Module with front door

HRF15 - HRF20 - HRPF23 - HRPF30 - HDRF - HDRFV In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C) suggeriamo l'installazione di un recuperatore / In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system optional

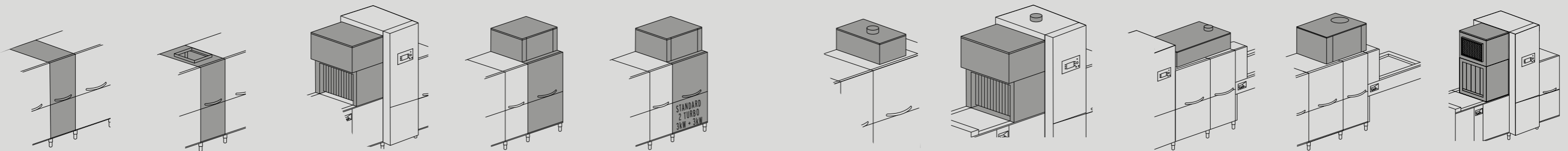
NZ3 Suggerito per il lavaggio di vassoi in grandi quantità / Recommended with big quantities of trays to wash

NZ6 Suggerito per il lavaggio di vassoi in grandi quantità. Modulo provvisto di porta frontale / Recommended with big quantities of trays to wash. Module equipped with a front door

NZH6 Suggerito con asciugature con turbine/ Recommended with dryers with blowers

Tutte le asciugature sono in doppia parete / All dryers are double skin

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



Zona neutra
Neutral zone
NZ3 + 300 mm
Zona neutra con porta
Neutral zone with door
NZ6 + 600 mm

Zona neutra con porta
per asciugatura
Neutral zone with door
for dryer
NZH6 + 600 mm

Asciugatura su mensola 9 kW
Shelf dryer 9 kW
DRF69
Asciugatura a vapore su mensola
Steam heated shelf dryer
DRF6V

Asciugatura su modulo 9 kW
Dryer module 9 kW
DRF99M + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo
Steam heated dryer module
DRF9VM + 900 mm

Asciugatura su modulo 15 kW
Dryer module 15 kW
DRF99MB + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo
Steam heated dryer module
DRF9VMB + 900 mm

Condensa vapori
Steam condenser
SCF10

Recuperatore termico compatto rinforzato
Reinforced compact heat recovery
HRF15
Condensa vapori rinforzato
Reinforced steam condenser
SCF15

Recuperatore termico
Heat recovery
HRF20

Recuperatore termico
con pompa di calore
Heat recovery with heat pump
HRPF23 (L 700 mm)
HRPF30 (L 1000 mm)

Asciugatura elettrica 9 kW+ recuperatore termico
Electric dryer 9 kW+ heat recovery
HDRF
Asciugatura a vapore + recuperatore termico
Steam heated dryer + heat recovery
HDRFV

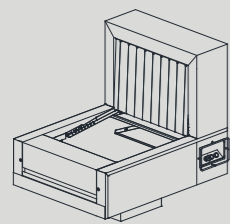
OPTIONS

	MI900	MI1200	MIS1200	MI1800	MI2200	MIR2200		MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1800	EM2200	EM2700
Modello	Mod. entrata 900	Mod. entrata 1200	Mod. sosp. entrata 1200	Mod. entrata 1800	Mod. entrata 2200	Mod. rib. entrata 2200	Modello	Mod. entrata 2700	Mod. rib. entrata 2700	Mod. uscita 900	Mod. uscita 1200	Mod. uscita 1800	Mod. uscita 2200	Mod. uscita 2700
Model	Entry mod. 900	Entry mod. 1200	Over. entry mod. 1200	Entry mod. 1800	Entry mod. 2200	Lowered belt entry mod. 2200	Model	Entry mod. 2700	Lowered belt entry mod. 2700	Exit mod. 900	Exit mod. 1200	Exit mod. 1800	Exit mod. 2200	Exit mod. 2700
QX 250 - QX 250 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 250 - QX 250 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 250 V - QX 250 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 250 V - QX 250 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 380 - QX 380 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 380 - QX 380 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 380 V - QX 380 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 380 V - QX 380 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 420 - QX 420 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 420 - QX 420 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 420 V - QX 420 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 420 V - QX 420 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 540 - QX 540 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 540 - QX 540 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 540 V - QX 540 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 540 V - QX 540 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 600 - QX 600 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 600 - QX 600 AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 600 V - QX 600 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 600 V - QX 600 V AS6	3590	4410	□	□	●	780	1760
QX 680 - QX 680 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 680 - QX 680 AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760
QX 680 V - QX 680 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 680 V - QX 680 V AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760
QX 780 - QX 780 AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 780 - QX 780 AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760
QX 780 V - QX 780 V AS6	500	880	●	1760	2650	3480	QX 780 V - QX 780 V AS6	3590	4410	□	□	□	●	1760

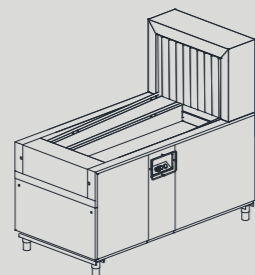
● Di serie / Standard

□ Su richiesta / Upon request

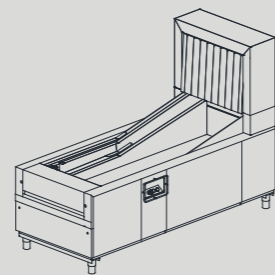
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



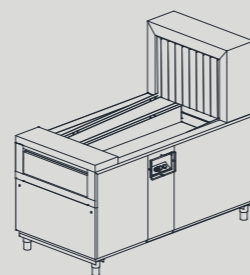
Modulo entrata sospesa
Overhanging entry module



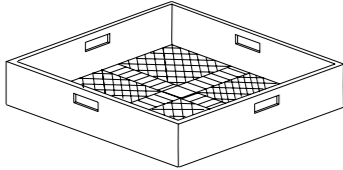
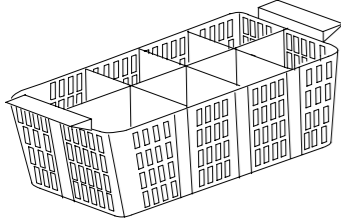
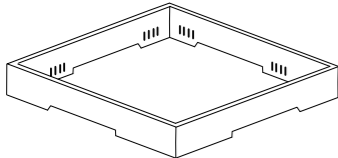
Modulo entrata
Entry module

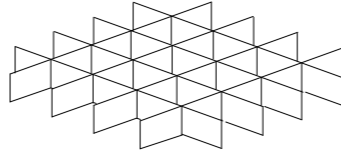
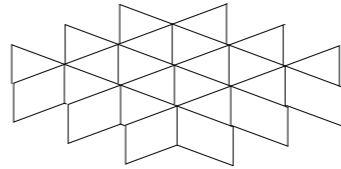
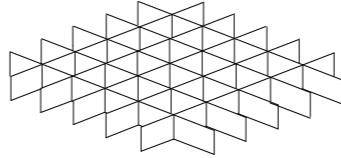


Modulo entrata ribassato
Lowered belt entry module



Modulo uscita
Exit module

Model		Dimensions / Weight	Code	€
CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET				
	Per bicchieri / For glasses	500x500x105 H	C 44	60
CESTO POSATE / CUTLERY BASKET				
		490x180x140 H	C 47	55
ALZATINA PER SUPPORTO BICCHIERI / HOLDER FOR GLASS SUPPORT				
	Per supporto bicchieri (C112-C113-C114) For glass support (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	40

Model		Dimensions / Weight	Code	€
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	5x5 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 87 mm	500x500x50 H	C 112	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	4x4 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 110 mm	500x500x50 H	C 113	40
SUPPORTO BICCHIERI PER C 111 / GLASS SUPPORT FOR C 111				
	6x6 Bicchieri - Glasses Max Bicchiere - Glass: Ø 72 mm	500x500x50 H	C 114	40

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 moduli 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.

The standard heat recovery uses the steam produced by the machine to preheat the incoming cold water for immediate energy savings. The special twin-cord conveyor system, sloped and separated by zone, avoids any contamination among modules and supports the special cold dryer at high pressure. Thanks to its turbo blowers with custom-made air-blades, this technology allows the immediate re-use of the trays.



La struttura del sistema di trasporto policorda DIHR è tutta in acciaio AISI 304, le corde hanno un'anima in Kevlar e la copertura è in speciale materiale gommoso adatto all'uso alimentare. Questa speciale composizione garantisce una resistenza alla rottura estremamente elevata. Il sistema di trasporto DIHR è silenzioso, di facile pulizia e manutenzione, conforme alle norme igienico sanitarie e con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Polycord conveyor systems frameworks are entirely made in stainless steel AISI 304, while cords are manufactured with a Kevlar core and external coating in gum-like material suitable for food contact. This special construction grants a high breakage resistance. DIHR conveyors are silent, entailing easy cleaning and maintenance duties, manufactured in compliance with the strictest hygiene regulations and offering an excellent quality/price ratio.



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.

The machine's cleaning and sanitization is one of the most dreaded tasks to accomplish at the end of a day at work in the kitchen. For this reason, we have conceived a sanitization system which ensures a thorough and immediate cleaning of all machine's surfaces thanks to the special rinse arms installed on the upper wall, thus offering the perfect solution to meet maximum hygiene requirements. A dedicated sanitization product is combined with a booster pump ensuring the right water pressure: the result will be a spick and span dishwasher!



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
- 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

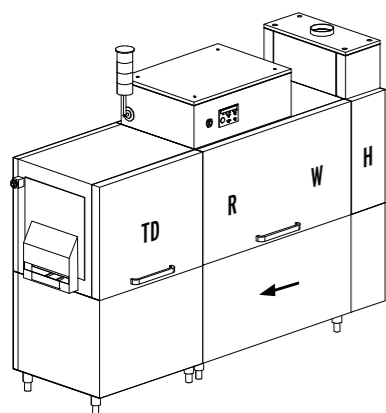
FEATURES

- Low voltage electronic control panel
- Fast coupling wash-arms, with concave self cleaning nozzles, equipped with flow adjuster
- ACID PROOF AISI 316 wash tanks, with rounded corners to guarantee a perfect hygiene
- The overflow pipe enables the full draining of the wash tanks without removal
- ACID PROOF AISI 316 stainless steel boilers, fully insulated to reduce thermal losses
- Double skin insulated doors, counter-balanced, equipped with anti-drop safety system
- THERMO BARRIER system for comfort in use
- CLEAN+ filters
- Built-in turbo blowers feed the air nozzles positioned both above and below the twin-cords
- Turbo-blowers. Thanks to a high pressure of the air vortex
- Trays accumulator in the absence of trolley
- Advancement system. Eases the removal of any solid residual on the tray allowing its complete rinse
- Two speeds traction system with built-in clutch. Speed adjuster on request
- Non-return valve
- Autotimer: built-in device that switches the electrical options
- HACCP: data management software on request



Model Voltage / Power Capacity Dimensions / Weight Code €

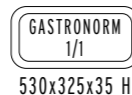
TX 1600 ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
44 kW

8,4 - 13,1 m/min

Alimentazione
acqua fredda
Cold water supply

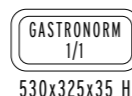
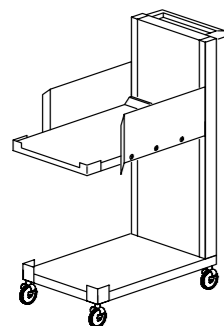


2575x805x2040/2120 H
485 kg

TX 1600

34.530

PF CARRELLO RACCOLTA VASSOI / TROLLEY FOR TRAYS



800x500x900 H
30 kg

PF

2.170

VOLTAGES & OPTIONS

	DDE-GROUP	DOS/S	PAP	DRIVE
Modello	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Accumulatore Vassoi
Model	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Trays Accumulator
TX 1600	830	•	+3%	•
				Kit Dosatori
				Dispensers Kit
				Dispenser with Probe
				Booster Pump
				Smart drive
				1630
				600
				700
				1990
	DWI	HACCP	PI	AUTOTIMER
				HRP30
				SAN
				PAP-SAN
				BT
Modello	Isolamento Termoacustico	Supervisore HACCP	Pompe Inox	Autotimer
Model	Thermoacoustic insulation	HACCP supervisor	S/S Pumps	Autotimer
				Recuperatore con pompa di calore
				Sanitiz- zazione
				PAP Sanitizz.
				Break Tank
				Heat recovery with heat pump
				Sanitiza- tion
				Booster Pump Sanitization
				Break Tank
TX 1600	2760	1440	530	•
				20990
				1540
				700
				1440

• Di serie / Standard

H Recuperatore termico (alimentazione acqua 8-15 °C) / Heat recovery (cold water supply 8-15 °C)

W Lavaggio / Wash

R Risciacquo / Rinse

TD Asciugatura a freddo con turbosoffianti / Cold dryer with turbo blowers

Sugeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori /
We recommend to install the machine in a well ventilated room, with a properly sized steam exhausting system

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

DDE-GROUP Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante / Both detergent (with probe) and rinse aid dispensers included

DOS/S Solo per dosatore detergente / Only for detergent dispenser

DRIVE Verificare fattibilità voltaggio / Check voltage compatibility

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Consigliato vista la presenza del recuperatore termico standard HR5 e con HRP30 /
Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Recommended with the standard heat recovery HR5 and with the HRP30

HACCP Software e cavi inclusi / Software and cables included

HRP30 In alternativa al recuperatore termico compatto standard / In alternative to standard compact heat recovery

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

Divisione non disponibile / Division not available

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
PM UNITÀ MOTORE / MOTORIZED UNIT					
	400 V 3 ~ 50 Hz 0,55 kW *	 530x325x35H 200 400	500x400x950 H 50 kg	PM 6/12 8-12,5 m/min	6.740
				PM 6/12 con variatore velocità with speed adjuster	8.580

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
PS SISTEMA SCARICO VASSOI CON RIVELATORE CARRELLO / TRAYS UNLOADING SYSTEM WITH TROLLEY SENSOR					
	-----	 530x325x35H 200 400	220x400x950 H 25 kg	PS 1	1.520

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
PR UNITÀ DI RITORNO / RETURN UNIT					
	Tendi cinghie di serie Standard cord stretcher	 530x325x35H 200 400	500x400x950 H 25 kg	PR	2.640

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
PL UNITÀ LINEARE / LINEAR UNIT					
	-----	 530x325x35H 200 400	500x400x200 H 8 kg	PL 05	950
			1000x400x200 H 15 kg	PL 1	950
			2000x400x200 H 30 kg	PL 2	1.410

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
PC CURVE / ARCS					
	Guide laterali registrabili Adjustable side rails	 530x325x35H 200 400	700x700x200 H 20 kg	PC 45°	2.990
			850x850x200 H 35 kg	PC 90°	3.590

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
TAVOLI CERNITA / GRADING TABLES					
			Mensola / Shelf 300x300x200 H 8 kg	PT 300	300
			Tavolo cernita Grading table 600x600x950 H 15 kg	PT 600	670
			Tavolo cernita con foro / Grading table with hole 600x600x950 H 15 kg	PTF 600	950
			Anello gomma incluso / Standard rubber ring		

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	220-240 V 3 50 Hz	440V 3 60 Hz	60 Hz	Set Pulsanti Controllo Aggiuntivi	Sensore Vassoio Vuoto	Fine corsa Vassoio
Model	220-240 V 3 50 Hz	440V 3 60 Hz	60 Hz	Additional Emergency Start Stop	Empty Tray Sensor	End Microswitch
PM 6/12	650	710	+ 3%	1110	610	590

* E' necessario installare un'unità motore ogni: 15 m / It is mandatory to install a motorized unit every: 15 m.
13,5 m se il tratto comprende una curva a 45° / 13,5 m if the system has got a 45° arc
12,5 m se il tratto comprende una curva a 90° / 12,5 m if the system has got a 90° arc
10 m con due curve a 90° oppure con una curva a 180° / 10 m with two 90° arcs or one 180° arc

In caso di percorso senza PS 1 e relativo carrello, prevedere un micro finecorsa
If the system has got neither PS 1 nor relevant trolley, it is necessary to add an end microswitch

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

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 (LP2S/LP3S/LP4S8 Plus) agevola la visualizzazione delle temperature di lavoro ed i cicli di lavaggio impostati, entrambi facilmente modificabili. Con la nuova valvola motorizzata implementata sulle LP2S, LP3S e LP4S8 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, 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.

The technology of the LP line will lead you in an easy and intuitive way, through the functions of your pot washer, directly from the control panel. The TFT color display (LP2S / LP3S / LP4S8 Plus) eases the visualization of the working temperatures and the set wash cycles, both easily modifiable. With the new motorized valve implemented on the LP2S, LP3S and LP4S8 Plus, together with the possibility of scheduling the start of the cycle, we greatly facilitated the use and maintenance of these models.

The two-level self-diagnosis system, also present on the LP1 S8 Plus, allows you to any anomaly very accurately.

Besides, the optimized Optimal Rinse rinsing system, the additional Energy Saving function, the high-level performance and high quality of our materials, the competitiveness and versatility of our LP range reach levels that are hard to find on the market.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.



LP1 S4 - LP1 S5 PLUS

CARATTERISTICHE

- **NEW:** Quattro cicli di lavaggio (programmabili per la LP1 S4)
- **NEW:** Pompa di lavaggio Soft Start (LP1 S4)
- **NEW:** Nuovo pannello elettronico intuitivo (LP1 S4)
- Elevata capienza su ingombro ridotto
- Versatilità di utilizzo
- Doppia parete
- Vasca stampata
- Triplo filtro pompa (LP1 S4)
- **NEW:** Misure vassoi EURONORM (600x400 mm con angoli a 90°) e ceste EURONORM da 600x400x400H (con apposita griglia 575010)
- Ciclo automatico di pulizia macchina
- Sistema PLUS per un'ulteriore garanzia nel risciacquo (LP1 S5 PLUS)
- Disponibile versione depurata a rigenerazione automatica (LP1 S4)
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP (su richiesta per LP1 S4)

FEATURES

- **NEW:** Four wash cycles (programmable for LP1 S4)
- **NEW:** Soft Start wash pump (LP1 S4)
- **NEW:** New intuitive electronic control panel (LP1 S4)
- High capacity in small dimensions
- Versatility of use
- Double skin
- Deep-formed tank
- Triple pump filter (LP1 S4)
- **NEW:** Trays (600x400 mm with 90° angle) and EURONORM crates 600x400x400H (with specific griddle 575010)
- Automatic self-cleaning cycle
- Built-in water softener available with automatic regeneration cycle (LP1 S4)
- PLUS system for a constant rinse (LP1 S5 PLUS)
- Built-in water softener available with automatic regeneration cycle (LP1 S4)
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms (on request for LP1 S4)



LP1 400 PLUS

CARATTERISTICHE

- Cinque cicli di lavaggio
- Start/stop a chiusura apertura cappotta
- Vasca a gradino
- Pompa verticale autopulente
- Bracci lavaggio/risciacquo indipendenti
- Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa
- Facilità di accesso per manutenzione
- Tetto antigocciolamento
- Termometro vasca e boiler
- Ciclo automatico di pulizia macchina
- Sistema PLUS per un'ulteriore garanzia nel risciacquo

FEATURES

- Five wash cycles
- Hood regulated start/stop functions
- Chair type tank
- Self cleaning vertical pump
- Independent wash/rinse arms
- Double tank filter with dirt collection system + pump filter
- Easy to access for maintenance
- Anti-drop roof panel
- Tank and boiler thermometres
- Self-cleaning automatic cycle
- PLUS SYSTEM for an extra guaranteed rinse result



LP1 800

CARATTERISTICHE

- Cinque cicli di lavaggio
- 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
- Bracci di lavaggio e risciacquo in inox

FEATURES

- Five wash cycles
- Max loading 805 mm
- Double skin door
- Deep-formed tank
- Double tank filter + pump filter
- Standard rinse pump
- Anti-drop roof panel
- Self-cleaning automatic cycle
- Basket 550x665
- Stainless steel wash and rinse arms

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

CONDENSATORE DI VAPORE RECUPERATORE DI CALORE RISPARMIO ENERGETICO ATTENZIONE ALL'AMBIENTE E AL TUO BENESSERE

Con i modelli LP1S8TR / LP2STR / LP3STR / LP4S8TR Plus, DIHR offre un notevole risparmio energetico.

Il sistema TR 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 abbate del 20% circa rispetto a quella prodotta da una macchina senza recuperatore di calore.

STEAM CONDENSER, HEAT RECOVERY SYSTEM, ENERGY SAVING, CARE FOR THE ENVIRONMENT AND YOUR HEALTH

With the warewashing models LP1S8TR / LP2STR / LP3STR / LP4S8TR Plus, DIHR offers significant energy savings. The TR system is a heat exchanger: the moist warm water vapour is directly drawn out of the machine when the door is closed, and used for pre-heating the cold water inlet up to around 50 °C. As a result, the energy required to reach the final rinse temperature (approximately 85 °C) is dramatically reduced. Depending on the model, you can save between 3,5 kWh and 5,5 kWh. DIHR TR technology improves the room air quality and climate as well. The heat exchanger reduces the exhaust air temperature by more than half.

The entire humidity volume is cut down by approximately 20% of the equivalent machine without any heat recovery unit. This permanently improves the operators' comfort.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

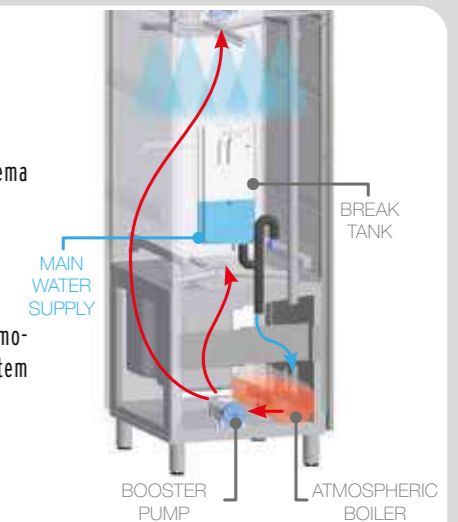


SISTEMA PLUS

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.

PLUS SYSTEM

The rinse cycle is stabilized at 85 °C temperature and flows at a constant pressure, thanks to the atmospheric boiler which avoids to add fresh water from the mains, when rinsing. Moreover the PLUS System grants a better control and a correct dosage of rinse-aid at every cycle.

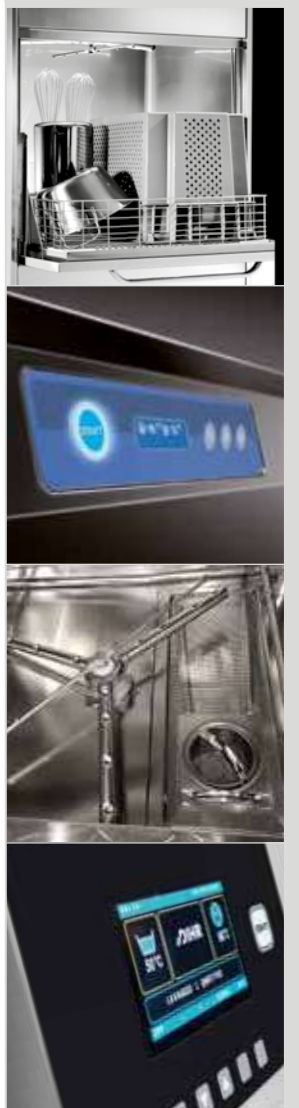


CARATTERISTICHE

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

FEATURES

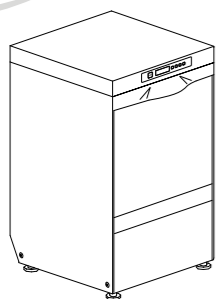
- Electronic with energy saving system
- Double skin
- Standard rinse pump
- Self cleaning vertical pump
- Deep-formed chair tank
- Stainless steel independent wash/rinse arms
- Double tank filter with dirt collection system
- Thermostop to grant the rinse temperature according to HACCP regulations
- Multichromatic START key
- Automatic self-cleaning cycle
- **NEW:** Four wash cycles (customizable for LP2 S / LP3 S / LP4 S8 PLUS)
- The wash pump activate one after the other to reduce the electric peak (LP2 S / LP3 S / LP4 S8 PLUS)
- Double skin door that can be used as a countertop
- **NEW:** Innovative drain valve system (LP2 S / LP3 S / LP4 S8)
- **NEW:** 5" TFT touch display (LP2 S / LP3 S / LP4 S8)
- Optional heat recovery (TR)
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms (on request)



Model Voltage / Power Capacity Dimensions / Weight Code €

LP1 S4 ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS

new



RACK EQUIPMENT
1 x 575005
1 x C44
1 x C86/A
1 x 575010

Multivoltage:
standard
400 V 3N 50 Hz
(6.7 kW)
or 230 V 3 50 Hz
(6.7 kW)
or 230 V 50 Hz
(6.7 kW)



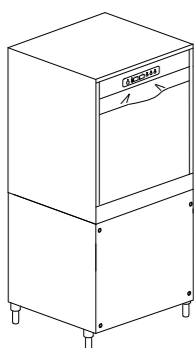
600x680x850 H
68 kg
600x400x25H
EURONORM
600x400x400H

LP1 S4
LP1 S4 DA

Option:
filtri superficie
surface filters

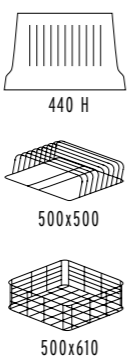
3.310
3.540
230

LP1 S5 PLUS ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS



RACK EQUIPMENT
1 x 575005
1 x C132
1 x C86/A

400 V 3N ~ 50 Hz
10,2 kW

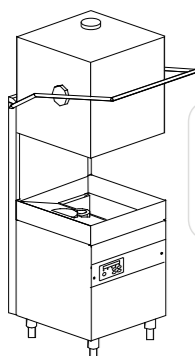


600x700x1380 H
100 kg
600x400x25H

LP1 S5 Plus

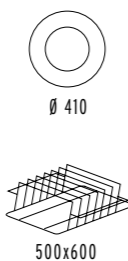
4.690

LP1 400 PLUS ELETTRONICA 5 PROGRAMMI / ELECTRONIC 5 PROGRAMS



RACK EQUIPMENT
1 x 11600054
1 x C44
1 x C86/A

400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW

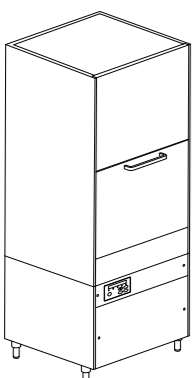


720x735x1445/1915 H
104 kg
600x400x25H
(HT tables)

LP1 400 Plus

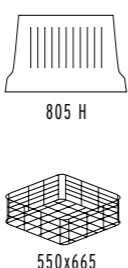
5.600

LP1 800 ELETTRONICA 5 PROGRAMMI / ELECTRONIC 5 PROGRAMS



RACK EQUIPMENT
1 x C86/A
1 x C87/B
1 x C97/A
1 x C100

400 V 3N ~ 50 Hz
8,2 kW



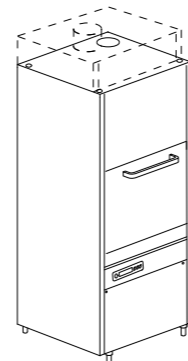
650x750x1690/2070 H
110 kg

LP1 800

5.890

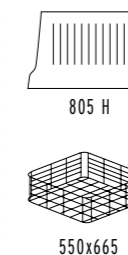
Model Voltage / Power Capacity Dimensions / Weight Code €

LP1 S8 Plus ELETTRONICA 5 PROGRAMMI / ELECTRONIC 5 PROGRAMS - TR: RECUPERATORE TERMICO / HEAT RECOVERY



RACK EQUIPMENT
1 x C86/A
1 x C87/B
1 x C97/A
1 x C100

400 V 3N ~ 50 Hz
8,2 kW



690x800x1890/2275 H
155 kg
690x800x2165/2275 H
165 kg

LP1 S8 Plus

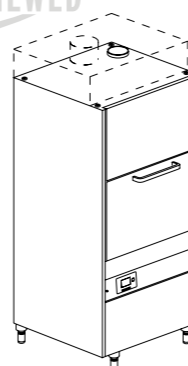
7.510

LP1 S8 TR Plus

9.660

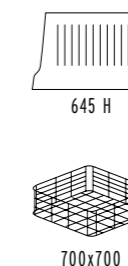
LP2 S Plus ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - TR: RECUPERATORE TERMICO / HEAT RECOVERY

RENEWED



RACK EQUIPMENT
1 x 91100
1 x C86/A
1 x C97/A

400 V 3N ~ 50 Hz
12,5 kW



840x885x1790/2050 H
199 kg
840x885x2140 H
215 kg

LP2 S Plus

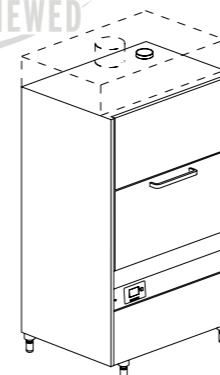
9.860

LP2 S TR Plus

12.830

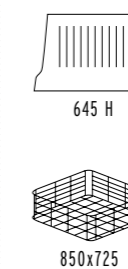
LP3 S Plus ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - TR: RECUPERATORE TERMICO / HEAT RECOVERY

RENEWED



RACK EQUIPMENT
1 x 92100
1 x C86/A
1 x C97/A

400 V 3N ~ 50 Hz
13,4 kW



990x885x1790/2050 H
221 kg
990x885x2140 H
237 kg

LP3 S Plus

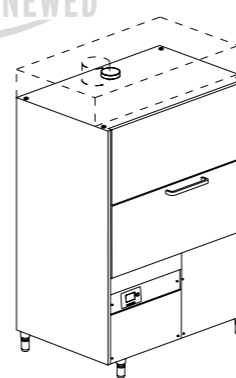
11.450

LP3 S TR Plus

14.530

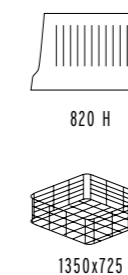
LP4 S8 Plus ELETTRONICA 4 PROGRAMMI / ELECTRONIC 4 PROGRAMS - TR: RECUPERATORE TERMICO / HEAT RECOVERY

RENEWED



RACK EQUIPMENT
1 x 93600
1 x C86/A
1 x C97/A

400 V 3N ~ 50 Hz
14,8 kW



1490x885x1970/2310 H
320 kg

LP4 S8 Plus

19.400

LP4 S8 TR Plus

22.580

400 V 3N ~ 50 Hz
5,8 kW
25 kg/h

TR:
1490x885x2320 H
343 kg

LP4 S8 V

24.910

LP4 S8 V TR

27.780

VOLTAGES & OPTIONS

Modello	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	60 Hz	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	SA Scarico Automatico	Modello	DDE Dosatore Detergente	DB Dosatore Brillantante	DBE Dos. Brill. Peristaltico	HACCP Supervisore HACCP	CLOUD Cloud (HACCP)	BT Break Tank	WRAS	DVGW	PAP P.Aumento Pressione	PI Pompe Inox	FLOAT Sens. Mancanza Det / brillant.
Model	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	60 Hz	Extra Power	Drain Pump	Automatic Drain	Model	Detergent Dispenser	Rinse-Aid Dispenser	Peristaltic Rinse-Aid Disp.	HACCP Supervisor	Cloud (HACCP)	Break Tank	Wras	DVGW	Booster Pump	S/S Pumps	Probes Lack Det / rinse aid
LP1 S4	M	●	M	----	210	----	230	----	LP1 S4	260	●	130	----	290	430	570	570	310	----	120 / 120
LP1 S4 DA	M	●	M	----	210	----	230	----	LP1 S4 DA	260	●	130	----	290	----	610	610	310	----	120 / 120
LP1 S5 Plus	230	●	□	----	210	150	270	----	LP1 S5 Plus	260	----	●	1440	----	●	140	140	●	----	120 / 120
LP1 400 Plus*	----	●	□	400	210	150	270	----	LP1 400 Plus*	260	----	●	1440	----	●	140	140	●	----	120 / 120
LP1 800*	----	●	□	400	210	150	340	----	LP1 800*	260	●	130	1440	----	----	----	----	●	----	120 / 120
LP1 S8 Plus	----	●	□	400	210	150	340	----	LP1 S8 Plus	260	----	●	1440	----	●	140	140	●	----	120 / 120
LP1 S8 TR Plus	----	●	□	400	210	150	340	----	LP1 S8 TR Plus	260	----	●	1440	----	●	----	----	●	----	120 / 120
LP2 S Plus	----	●	□	400	210	150	900	●	LP2 S Plus	260	----	●	----	290	●	390	390	●	1040	120 / 120
LP2 S TR Plus	----	●	□	400	210	150	900	●	LP2 S TR Plus	260	----	●	----	290	●	----	----	●	1040	120 / 120
LP3 S Plus	----	●	□	400	210	150	900	●	LP3 S Plus	260	----	●	----	290	●	370	370	●	1060	120 / 120
LP3 S TR Plus	----	●	□	400	210	150	900	●	LP3 S TR Plus	260	----	●	----	290	●	----	----	●	1060	120 / 120
LP4 S8 Plus	----	●	□	400	210	150	900	●	LP4 S8 Plus	260	----	●	----	290	●	370	370	●	----	120 / 120
LP4 S8 TR Plus	----	●	□	400	210	150	900	●	LP4 S8 TR Plus	260	----	●	----	290	●	----	----	●	----	120 / 120
LP4 S8 V	----	●	□	400	210	----	900	●	LP4 S8 V	260	----	●	----	290	----	----	----	●	----	120 / 120
LP4 S8 V TR	----	●	□	400	210	----	900	●	LP4 S8 V TR	260	----	●	----	290	----	----	----	●	----	120 / 120

DA Depuratore automatico incorporato / Built-in automatic water softener

V Riscaldamento a vapore / Steam heated

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

□ Su richiesta / Upon request

* Tutti i modelli sono in doppia parete, ad esclusione di LP1 400 Plus ed LP1 800 / All models are equipped with double skin, except LP1 400 Plus and LP1 800

M Multivoltaggio / Multivoltage

Alimentazione acqua 55 °C / Water supply 55 °C

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

TR Recuperatore termico (in caso di alimentazione acqua 8-15 °C) / Heat recovery (in case of cold water supply 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) / The ENERGY RECOVERY SYSTEM uses the heat produced by the machine to preheat the infeed of cold rinse water supply 8-15 °C

• Miglioramento dell'ambiente lavorativo non più saturato dai vapori e dall'umidità prodotta dalla macchina / Optimal air temperature in the dishwashing area thanks to the reduction of the steam and the humidity produced by the machine

• TR possibile in caso di acqua osmotica, con conducibilità superiore ai 200 microsiemens / TR available in case of osmotic water supply if the electrical conductivity is higher than 200 microsiemens

PLUS Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato / Rinse with constant temperature and stabilized consumption

220-240 V 50 Hz Per LP1 S5 Plus resistenza boiler max 6000 W / For LP1 S5 Plus max boiler heating element 6000 W

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. +3000 W solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità. Con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. +3000 W with standard voltage only, for other voltages please contact us. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option

PS Non disponibile con voltaggi 380-415 V 3 50 Hz / Not available with 380-415 V 3 50 Hz

PI Disponibili solo in 50 Hz / Available with 50 Hz frequency only

WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa. LP1 S4 profondità macchina +20 mm / Booster pump included. LP1 S4 S machine depth + 20 mm

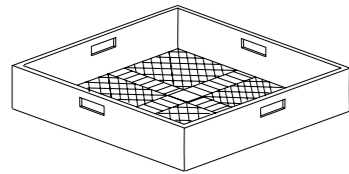
HACCP Software e cavi inclusi / Software and cabled included

CLOUD Include l'opzione HACCP / Includes HACCP option

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

Model Dimensions / Weight Code €

CESTO MAGLIA LARGA / LARGE MESH BASKET



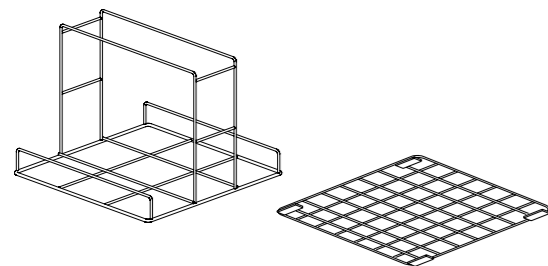
Per bicchieri / For glasses

500x500x105 H

C 44

60

GRIGLIE / GRIDDLES



LPI S4 / LPI S5 PLUS
(Supporto ceste - Basket holder)

500x500x380 H
2 posti / pcs

575005/P

260

LPI S4 - LPI S5 PLUS

500x500

575010

110

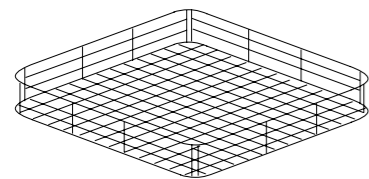
LPI 800 - LPI S8

550x550

C 100

135

CESTI IN ACCIAIO / STAINLESS STEEL BASKETS



LPI S5 PLUS

500x610x75 H

C 132

205

LPI 800 - LPI S8

550x665x75 H

C 87/B

205

LP2S

700x700x130 H

91100

270

LP3S

850x725x130 H

92100

590

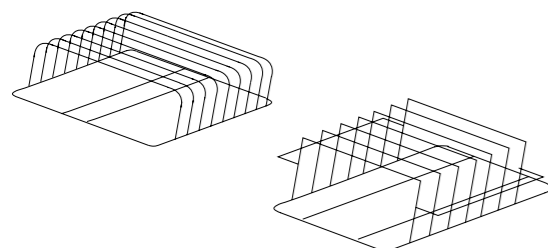
LP4S8

1350x725x130 H

93600

905

SUPPORTI VASSOI / TRAY SUPPORTS



LPI S4 - LPI S5 PLUS

500x500x160 H
6 posti / pcs

575005

165

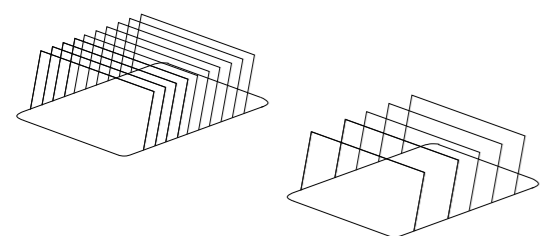
LPI 400 PLUS

500x605x160 H
6 posti / pcs
max. depth 25 mm
spessore max 25 mm

11600054

240

SUPPORTI VASSOI / TRAY SUPPORTS



LPI 800 - LPI S8

300x465x210 H

C 97/A

145

LP2S

C97/A: 8 posti / pcs
spessore max. 25 mm
max. depth 25 mm

LP3S

LP4 S8

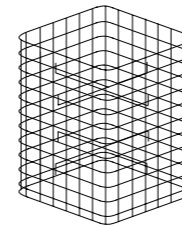
C97/B: 4 posti / pcs
GN 1/1 spessore max. 65 mm
GN 1/1 max. depth 65 mm

C 97/B

120

Model Dimensions / Weight Code €

SUPPORTO SPATOLE / SPATULA BASKET



150x150x250 H

C 86/A

90

220x220x420 H

C 85/A

65

DEPURATORE / WATER SOFTENER



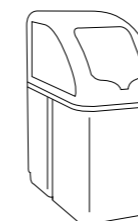
D 1: Depuratore 12 l
12 l water softener

Ø 200x500 H

D 1

170

DEPURATORE / WATER SOFTENER



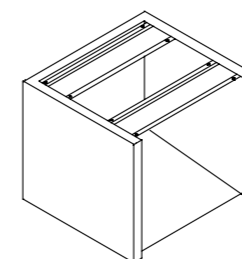
D 2: Depuratore automatico 12 l
12 l automatic water softener
(max 800 l)

315x510x685 H

D 2

1.010

SUPPORTO / STAND



Supporto inox
Stainless steel stand

592x535x500 H

999900517

340

LPI S4

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 abrasivo 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.

Why waste your time with soak and prewash when there are plenty of more useful things to be done in the kitchen? Consider giving a value to wasted hours and the amount of water and detergent used to moisten encrusted pans. Plus the time and effort to scrub, wash and dry them! The conclusion is easily deduced; it's a waste of time, energy and resources. A waste of money. This is when the DIHR Granules Utensil Washers enter the scene. The abrasive power of the projected granules, mixed together with water and detergent, guarantee an excellent result in a few minutes wash. Even with the most tenaciously encrusted pans. A precious and necessary equipment designed to fulfil the needs of canteens, caterers, airports and restaurants' modern kitchens, giving the right value to time and money.

VERSIONE CON TR TR VERSION

Il sistema TR funziona tramite uno scambiatore di calore: il vapore caldo e umido prodotto dalla macchina in funzione viene aspirato e usato per preriscaldare 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. La temperatura dell'aria che fuoriesce dalla macchina si riduce di oltre la metà. L'umidità assoluta si abbatte rispetto a quella prodotta da una macchina senza recuperatore di calore.

The TR system is a heat exchanger: the moist warm water vapour is drawn directly out of the machine when the door is closed, and used for preheating the cold water. As a result, the energy required to reach the final rinse temperature (approx. 85 °C) is dramatically reduced. The heat exchanger reduces the exhaust air temperature by more than half. Humidity volume is decreased if compared with the equivalent machine without heat recovery unit. This permanently improves the operators' comfort.



MENO SPRECHI E PIÙ EFFICIENZA / LESS WASTE AND MORE EFFICIENCY



CARATTERISTICHE

- Sistema di lavaggio coperto da doppio brevetto internazionale
- Dodici cicli di lavaggio di cui sei con acqua, detergente e granuli
- Pannello comandi SOFT Touch, multicolour
- 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 316 a spessore costante garantito
- Doppie bracci di lavaggio verticali, facilmente estraibili con ugelli inostruibili e per ottimizzare il flusso combinato di acqua e granuli
- Componenti elettrici ed elettronici di facile accessibilità alloggiati e protetti da un apposito vano posto fronte macchina
- 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

FEATURES

- The washing system is covered by an International Dual Patent
- Twelve wash cycles, six of which combine water detergent and granules
- Soft-touch panel with multicolour key
- Functional LCD Display for a constant control of all operations
- Multi language control panel
- Double-wall body, fully insulated with high performance thermo-acoustic material
- AISI 316 body and impeller, high performance wash-pump
- Wash-tank in AISI 316 S/S with guaranteed homogeneous thickness
- Double, vertical easy-fit wash-arms, with concave nozzles to prevent clogs and to optimize the combined flow of water and granules
- All electric and electronic components are sheltered in a dedicated box, for easy access from the machine's front
- The is placed on a rotating support stand, to optimise the mechanical action of the granules on the surfaces to wash
- Granules collection strainer, with right-level mark for granules
- The resistant lower part of the door becomes a perfect working surface, simplifying the load/unload operations
- The optional service trolley facilitates the loading/unloading of the machine, increasing the operation speed and, consequently, the machine's productivity
- Heat recovery unit, to optimize energy resources and cut down on steam and wamodule

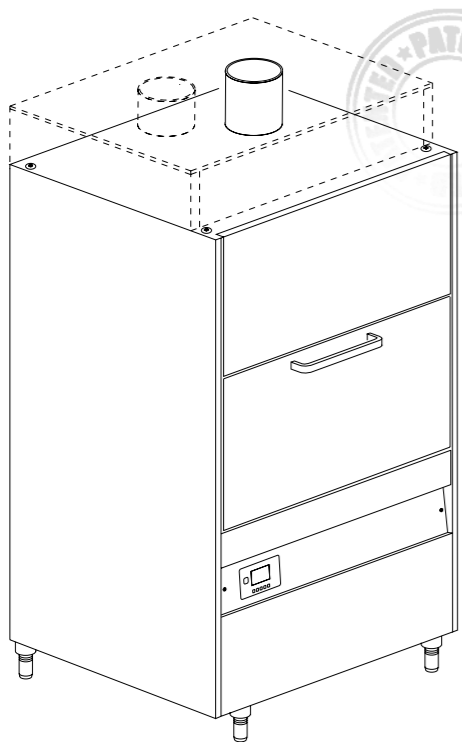


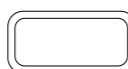

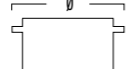


Granules

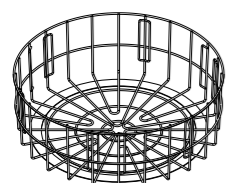
LAVAOGGETTI A GRANULI
GRANULES WAREWASHER



LAVAOGGETTI A GRANULI / GRANULES WAREWASHER

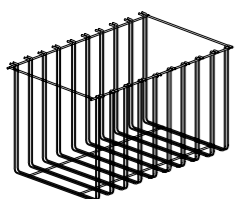
Model	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
GRANULES 900 Plus ELETTRONICA 12 PROGRAMMI / ELECTRONIC 12 PROGRAMS	6xGN 1/1 (cycle with granules) 10xGN 1/1 (cycle w/o granules)			
	 530x325xmax65			
	 650x530xmax140	1095x910 1910/2020 H 303 kg	GRANULES 900 Plus	23.110
	4xEN  600x400x20		GRANULES 900 TR Plus	25.970
	4xEN  600x400x50	1095x910x2100 H 320 kg		
	 Ø30 max 50 Ø40 max 45 Ø50 max 35			
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW			

CESTO TONDO / ROUND BASKET



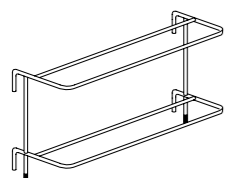
Di serie Standard equipment Granules 900	6 pcs GN 1/1 or 2 pcs GN 2/1	96101	1.090
Ø735 x 240 H			

SUPPORTO VASSOI / STAND FOR TRAYS

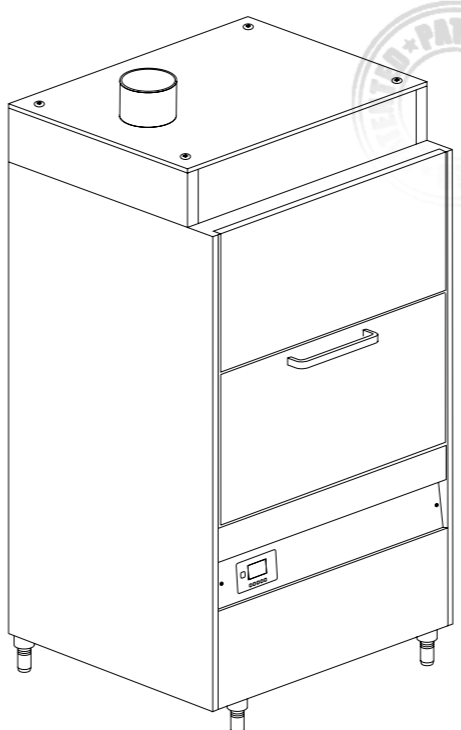



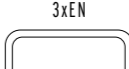
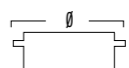


Di serie Standard equipment Granules 900	Support/Stand 10 pcs GN 1/1 GASTRONORM max 40 mm	96135	340
--	---	--------------	------------

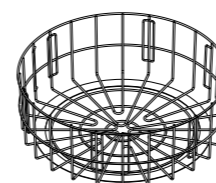
SUPPORTO TEGLIE / STAND FOR TINS



Di serie Standard equipment Granules 900	Support/Stand 4 pcs 600x400x20 H 4 pcs 600x400x50 H EURONORM	96136	230
--	---	--------------	------------

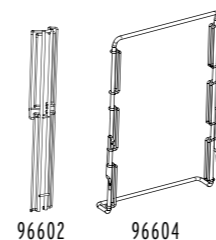
Model	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
GRANULES 1000 TR Plus ELETTRONICA 12 PROGRAMMI / ELECTRONIC 12 PROGRAMS				
	8xGN 1/1  530x325xmax65			
	4xGN 2/1  650x530xmax65			
	3xEN  800x600x20	1200x1010 2260/2305 H 350 kg	GRANULES 1000 TR Plus	33.290
	3xEN  800x600x50			
	 Ø30 max 60 Ø40 max 60 Ø50 max 50			
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW			

CESTO TONDO / ROUND BASKET



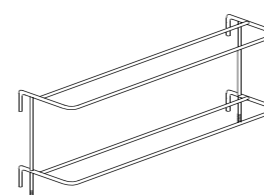
Di serie Standard equipment Granules 1000	8 pcs GN 1/1 or 4 pcs GN 2/1	96601	1.290
Ø850 x 350 H			

SUPPORTO / HOLDER


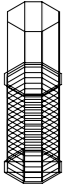

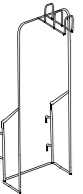
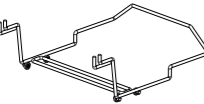
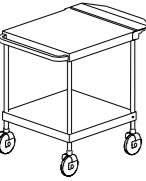



Di serie Standard equipment Granules 1000	4 pcs (96602) 1 pcs (96604) GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3	96602	180
		96604	300

SUPPORTO TEGLIE / STAND FOR TINS



Di serie Standard equipment Granules 1000	Support/Stand 3 pcs 800x600x20 H 3 pcs 800x600x50 H EURONORM	96603	270
---	---	--------------	------------

Model	Dimensions	Code	€
SUPPORTO / HOLDER			
	Di serie Standard equipment Granules 900 Granules 1000	Supporto cesto 96103 e contenimento pentole Stand for 96103 and pots stand	96102 240
CESTO / BASKET			
	Di serie Standard equipment Granules 900 Granules 1000	Cesto porta utensili Spatulas basket	96103 410
SUPPORTO / HOLDER			
	Di serie Standard equipment Granules 900 Granules 1000	Supporto per piccole pentole e padelle Stand for small pots and frying pans	96104 340
SUPPORTO / HOLDER			
	Di serie Standard equipment Granules 900 Granules 1000	Supporto grandi pentole Stand for big pots	96105 360
CARRELLO SOLLEVA CESTO / BASKET LIFTER			
	Di serie Standard equipment Granules 900 Granules 1000	Carrellino solleva cesto Trolley to easily lift the basket	96605 130
CARRELLO CON RUOTE / SERVICE TROLLEY			
	Option Granules 900 Granules 1000	600x600x900H 15 kg	Trolley 1.530
GRANULI / GRANULES			
	Di serie Standard equipment Granules 900 Granules 1000	Secchio/ Bucket 12 l 280x280x290H (9 kg)	96100 220

VOLTAGES & OPTIONS

	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	440V 3 60 Hz	60 Hz	XP Extra Potenza	PS Pompa Scarico	DBE Dos. Brill. Peristaltico
Modello									
Model							Extra Power	Drain Pump	Peristaltic Rinse-Aid Disp.
GRANULES 900 Plus	----	●	□	1170	1190	340	150	----	●
GRANULES 900 TR Plus	----	●	□	1170	1190	340	150	----	●
GRANULES 1000 TR Plus	----	●	□	1170	1190	340	150	----	●

	DDE	PAP	HACCP	BT	WRAS	DVGW	FLOAT	DWI	PI
Modello	Dosatore Detergente	P. Aumento Pressione	Supervisore HACCP	Break Tank	Wras	DVGW	Sens. Mancanza Det / brillant.	Isolamento termoacustico	Pompe Inox
Model	Detergent Dispenser	Booster Pump	HACCP Supervisor	Break Tank	Wras	DVGW	Probes Lack Det / rinse aid	Thermoacoustic insulation	S/S Pumps
GRANULES 900 Plus	260	●	1440	●	390	390	120 / 120	●	●
GRANULES 900 TR Plus	260	●	1440	●	----	----	120 / 120	●	●
GRANULES 1000 TR Plus	260	●	1440	●	----	----	120 / 120	●	●

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

□ Su richiesta / Upon request

Alimentazione acqua 55 °C / Water supply 55 °C

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °C) l'opzione extra potenza è obbligatoria, se non è previsto un recuperatore termico. +3000 W solo con voltaggio standard, per altri voltaggi chiedere fattibilità. Con alimentazione acqua di risciacquo compresa fra 8-15 °C, suggeriamo l'opzione recuperatore termico / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. +3000 W with standard voltage only, for other voltages please contact us. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option.

HACCP Software e cavi inclusi / Software and cabled included

BT - WRAS - DVGW Pompa aumento pressione inclusa / booster pump included

TR Recuperatore termico (in caso di alimentazione acqua 8-15 °C) / Heat recovery (in case of cold water supply 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), / The ENERGY RECOVERY SYSTEM uses the heat produced by the machine to preheat the infeed of cold rinse water supply 8-15 °C

• Miglioramento dell'ambiente lavorativo non più saturato dai vapori e dall'umidità prodotta dalla macchina / Optimal air temperature in the dishwashing area thanks to the reduction of the steam and the humidity produced by the machine

• TR possibile in caso di acqua osmotica, con conducibilità superiore ai 200 microsiemens / TR available in case of osmotic water supply if the electrical conductivity is higher than 200 microsiemens

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

RISULTATI SBALORDITIVI E BASSI COSTI DI GESTIONE

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.

STUNNING RESULTS AT LOW RUNNING COSTS

VX models are conceived to wash a large quantity of crates and containers of any kind. They represent the ideal solution for bakeries, pastries and for the general food industry, which require a seamless flow of clean containers. Thanks to all available versions and to the possibility to get personalized configurations, any kind of dirt can be removed. Several options are available, to provide the best fit into the wash area and minimize the need of efforts and labor. The VX line is designed to provide, mainly in the bakery sector, stunning results at low running costs, allowing remarkable savings under each aspect of its usage. The range is composed of 9 models, all suitable for the general food-industry who needs to wash and sanitize a large number of crates every day. Versatility is one of the most prominent advantages of this line, combined with easy operations and absolute cleanness, according to the strictest hygiene prescriptions.

**OPZIONI**

- Asciugature in linea da 4,5 kW e 9 kW, su mensola e su modulo (con 2 turbine standard), elettriche o a vapore
- Condensa vapori
- 3 recuperatori termici disponibili a seconda del modello richiesto (compatto - standard - con pompa di calore integrata)
- Dosatore detergente con sonda o centralina dosatori
- Variatore di velocità
- Pompe inox
- Isolamento termoacustico
- Scarico centralizzato 1-DRAIN per i modelli VX301 e VX401

OPTIONS

- Linear 4,5 kW or 9 kW drying zone, on shelf or on dedicated module (with 2 standard turbo-blowers), electric or steam-heated
- Steam condenser
- 3 available heat recovery systems (compact, standard or with built-in heat pump) to be chosen according to the type of machine
- Detergent dispenser with probe or dispensers kit
- Speed adjuster
- Stainless steel pumps
- Thermal and acoustic insulation
- Centralized drain 1-DRAIN for VX301 and VX401 models

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
- Due velocità di avanzamento
- Carrozzeria in doppia parete acciaio inox AISI 304
- Vasca raggiata 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

STANDARD

- Electrical or steam-heated VX 231, VX 301 and VX 401
- Middle-rail system, perfect to wash crates of any width. In addition, our VX 231 SPECIAL, VX 301 SPECIAL and VX 401 SPECIAL models are equipped with an innovative top-down loading system allowing a "one-person-only" operation
- Two operating speeds
- Double-wall body in stainless steel AISI 304
- ACID PROOF radial wash tanks and boilers in S/S AISI 316; fully insulated boilers to minimize thermal loss
- Self-cleaning vertical wash pumps, protected from electrical overloads
- Double-skin doors with THERMO BARRIER device, insulated and counterbalanced, equipped with anti-fall safety device.
- CLEAN+ surface filters in stainless steel
- Easily removable wash and rinse arms in stainless steel
- S/S adjustable feet
- Inlet chute and splash-guard modules at both ends
- Anti-contamination curtains
- Consumptions economizers
- Electronic panel with IPX5 membrane keyboard, ensuring a constant monitoring of operating parameters
- Autotimer, switching off the rack conveyor motor and all electrical devices after a pre-set lapse of inactivity
- Centralized drain 1-DRAIN for VX 231 and VX 281 models

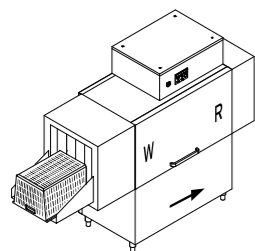
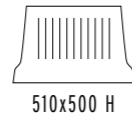
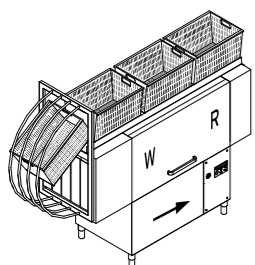
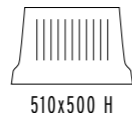


VXLAVACESTE A TRAINO
PULL-THROUGH CRATE WASHERS

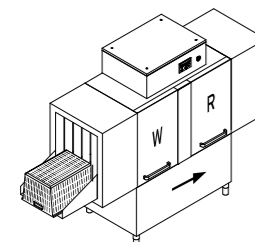
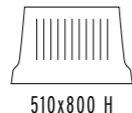
DIHR

LAVACESTE A TRAINO / PULL-THROUGH CRATE WASHERS

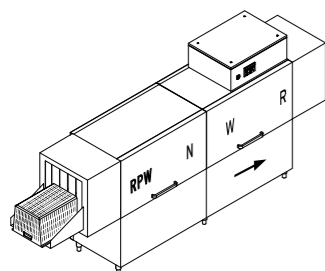
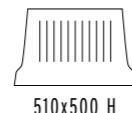
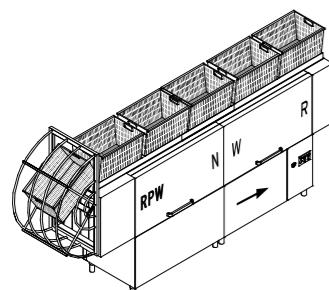
Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
VX 231					

400 V 3N ~ 50 Hz
30 kW510x500 H
1.5-2.0 m/min2600x805x1830/2120 H
270 kg**VX 231** 18.710**VX 231 V** 20.990**VX 231 Special** SISTEMA CARICAMENTO SUPERIORE / UPPER LOADING SYSTEM400 V 3N ~ 50 Hz
30 kW

1.5-2.0 m/min

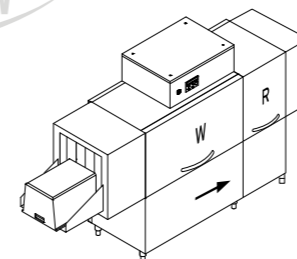
2710x805x2075/2120 H
280 kg**VX 231 Special** 20.250**VX 281**400 V 3N ~ 50 Hz
33 kW

1.5-2.0 m/min

2800x805x2130/2720 H
310 kg**VX 281** 19.300**VX 301 - VX 401**400 V 3N ~ 50 Hz
37 kW
3,7 kW - 54 kg/h2.0-2.6 m/min
(VX 301)
2,6-4,0 m/min
(VX 401)4100x805x1830/2120 H
455 kg**VX 301** 24.970**VX 301 V** 27.720**VX 401** 27.410**VX 401 V** 30.160**VX 301 Special - VX 401 Special** SISTEMA CARICAMENTO SUPERIORE / UPPER LOADING SYSTEM400 V 3N ~ 50 Hz
37 kW2.0-2.6 m/min
(VX 301)
2,6-4,0 m/min
(VX 401)4210x805x2075/2120 H
505 kg**VX 301 Special** 27.560**VX 401 Special** 30.000**VX****Pro**

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
VX 251 PER CESTE CHIUSE / FOR NON-PERFORATED CRATES					

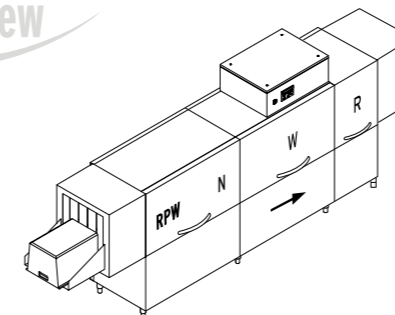
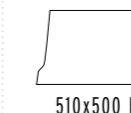
New

400 V 3N ~ 50 Hz
30 kW

1.5-2.0 m/min

3200x805x1830/2120 H
270 kg**VX 251 HD** 23.480**VX 351** PER CESTE CHIUSE / FOR NON-PERFORATED CRATES

New

400 V 3N ~ 50 Hz
37 kW

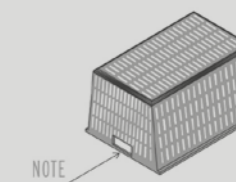
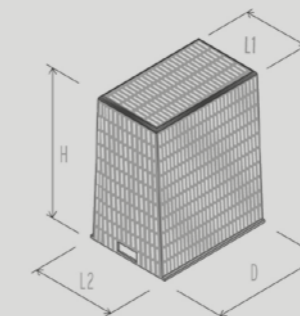
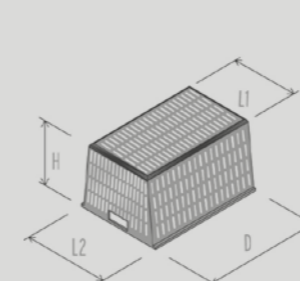
2.0-2.6 m/min

4700x805x1830/2120 H
455 kg**VX 351 HD** 29.740

W Lavaggio / Wash R Risciacquo / Rinse N Zona neutra / Neutral zone RPW Prelavaggio rinforzato / Reinforced prewash
V Riscaldamento a vapore / Steam heated Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

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

* Verificare con il produttore / Verify with the manufacturer



NOTE: In caso di ceste con dimensioni o maniglie particolari, vi preghiamo di contattare il nostro servizio tecnico /
Should you need to wash baskets with non-standard handles or dimensions, please contact our technical department

VOLTAGES & OPTIONS

	XP	DDE-GROUP	PI	DRIVE	AUTOTIMER		DOS/S	PAP	DIV	I-DRAIN	DWI	BT	DVGW		
Modello	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Extra Potenza	Kit Dosatori	Pompe inox	Var. Velocità	Autotimer	Modello	Dosatore con sonda	Pompa A. Press.	Prezzo per ogni divisione	Scarico centralizzato	Isolam. termoacustico	Break Tank	DVGW
Model	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Extra Power	Dispensers kit	S/S pumps	Smart drive	Autotimer	Model	Dispenser with probe	Booster pump	Price per division	Centralized drain	Thermoacoustic insulation	Break Tank	DVGW
VX 231	830	+ 3%	760	1630	530	1990	●	VX 231	590	700	1010	●	1880	1440	1660
VX 231 V	830	+ 3%	----	1630	530	1990	●	VX 231 V	590	700	1010	●	1880	1440	1660
VX 231 Special	830	+ 3%	760	1630	530	1990	●	VX 231 Special	590	700	1010	●	1880	1440	1660
VX 281	830	+ 3%	760	1630	530	1990	●	VX 281	590	700	1010	●	2210	1440	2210
VX 301	870	+ 3%	760	1630	930	1990	●	VX 301	590	700	1010	1100	2760	1440	2210
VX 301 V	870	+ 3%	----	1630	930	1990	●	VX 301 V	590	700	1010	1100	2760	1440	2210
VX 301 Special	870	+ 3%	760	1630	930	1990	●	VX 301 Special	590	700	1010	1100	2760	1440	2210
VX 401	870	+ 3%	760	1630	930	1990	●	VX 401	590	700	1010	1100	2760	1440	2210
VX 401 V	870	+ 3%	----	1630	930	1990	●	VX 401 V	590	700	1010	1100	2760	1440	2210
VX 401 Special	870	+ 3%	760	1630	930	1990	●	VX 401 Special	590	700	1010	1100	2760	1440	2210
VX 251	830	+ 3%	760	1630	530	1990	●	VX 251	590	700	1010	●	1880	1440	1660
VX 351	870	+ 3%	760	1630	930	1990	●	VX 351	590	700	1010	1100	2760	1440	2210

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

Alimentazione acqua calda 55 °C / Warm water supply 55 °C

Suggeriamo che la macchina venga installata in una stanza ben aerata, provvista di idoneo sistema aspirazione vapori / We recommend to install the machine in a well ventilated room, with a properly sized steam exhausting system.

DDE-GROUP Comprende dosatore (con sonda) detergente e brillantante / Both detergent (with probe) and rinse-aid dispensers included

PI Disponibile solo con frequenza 50 Hz / Available with 50 Hz frequency only

DRIVE Verificare fattibilità voltaggio / Check voltage compatibility

DOS/S Solo per dosatore detergente / For detergent dispenser only

DIV Per VX 231 e VX 281, solo modelli completi di asciugatura / For VX 231 and VX 281 only models equipped with dryer

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Consigliato con HR10 - HR20 - HRP30 / Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Recommended with HR10 - HR20 - HRP30

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

DVGW Non disponibile con recuperatore o condensa vapori / Not available with heat recovery and steam condenser

SPECIAL Scivolo di scorrimento ceste con larghezza massima di 475 mm / Upper sliding support for crates with maximum width 475 mm

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS DRYERS

	DR94	DR99	DR9V	TB94	TB99	TB9V		DR54	DR59	SC10	HR10	HR20	HRP30
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	Modello	Asciugatura 4,5 kW	Asciugatura 9 kW	Condensa Vapori	Recuperatore	Recuperatore	Recuperatore
Model	Dryer + 700 mm / 4,5 kW	Dryer + 700 mm / 9 kW	Steam dryer + 700 mm	Dryer on module with blowers	Dryer on module with blowers	Steam dryer on module with blowers	Model	Dryer 4,5 kW	Dryer 9 kW	Steam Condenser	Heat Recovery	Heat Recovery	Heat Recovery
VX 231	4310	4740	----	14230	14740	----	VX 231	----	----	2480	2810	----	----
VX 231 V	----	----	5090	----	----	16280	VX 231 V	----	----	2480	2810	----	----
VX 231 Special	----	----	----	----	----	----	VX 231 Special	----	----	----	----	----	----
VX 281	----	----	----	----	----	----	VX 281	3310	3770	2480	2810	----	----
VX 301	4310	4740	----	14230	14740	----	VX 301	----	----	2480	2810	5020	20990
VX 301 V	----	----	5090	----	----	16280	VX 301 V	----	----	2480	2810	5020	20990
VX 301 Special	----	----	----	----	----	----	VX 301 Special	----	----	----	----	----	----
VX 401	4310	4740	----	14230	14740	----	VX 401	----	----	2480	2810	5020	20990
VX 401 V	----	----	5090	----	----	16280	VX 401 V	----	----	2480	2810	5020	20990
VX 401 Special	----	----	----	----	----	----	VX 401 Special	----	----	----	----	----	----
VX 251	4310	4740	----	14230	14740	----	VX 251	----	----	2480	2810	----	----
VX 351	4310	4740	----	14230	14740	----	VX 351	----	----	2480	2810	5020	20990

● Di serie / Standard

---- Non disponibile / Not available

TUTTE LE ASCIUGATURE Verificare con il produttore l'efficacia dell'asciugatura in base alla cesta da lavare. L'isolamento delle asciugature non è disponibile.
ALL DRYERS Ask the producer for effectiveness on drying results according to the basket to wash. The insulation of the dryers is not available.

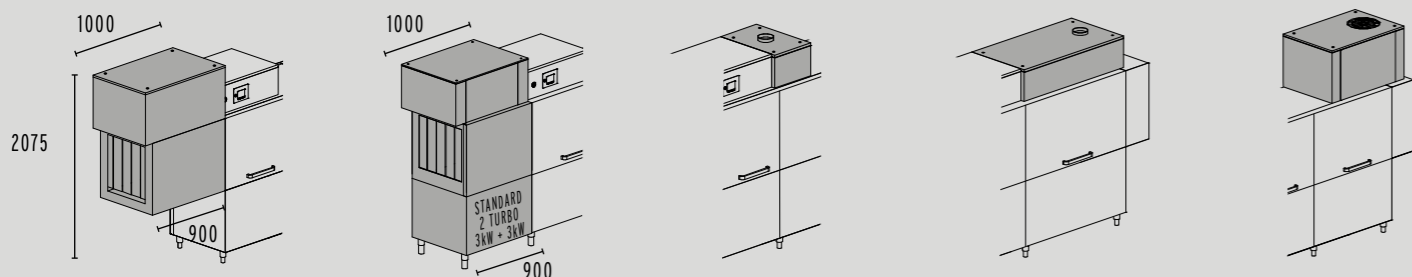
DR94 Con VX 301, VX 401 e VX 351 HD, soluzione non ottimale, verificare con il produttore /
With VX 301, VX 401 and VX 351 HD, optional not ideal, verify with manufacturer

HR10 - HR20 - HRP30 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system optional.

In caso di acqua osmotica, avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è obbligatorio installare uno scambiatore in acciaio inox /
With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °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 /
In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory.
In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option.

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



Asciugatura
Dryer
DR94 4,5 kW Electric
DR99 9 kW Electric
DR9V Steam

Asciugatura su modulo
con turbine
Dryer on module
with blowers
TB94 11,6 kW Electric
TB99 16,1 kW Electric
TB9V 7,1 Kw Steam

Condensa vapori
Steam condenser
SC10
Recuperatore
termico compatto
Compact heat recovery
HR10

Recuperatore termico
Heat recovery
HR20

Recuperatore termico
con pompa di calore
Heat recovery with
heat pump
HRP30

(1) Gabbia in legno +2% minimo 75 € / Wooden cage +2% minimum 75 €
 Misure speciali su richiesta / Special dimensions upon request
 * Esempio tavolo destro / Right hand side model

Model		Dimensions / Weight	Code	€	
T 55					
*		Vasca/Sink 500x400x270 H	1200x730x860 H	T 55	1.340
T 80 - T 90					
		Anello gomma incluso - standard rubber ring Vasca/Sink 500x400x270 H	1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 80 T 90	1.580 1.810

Model		Dimensions / Weight	Code	€	
T 195		Rulliera con vasca, versione destra o sinistra Roller table + sink, right or left version Vasca - tank 500x400x270 H	1600x730x860 h	T 195	3.570
LC 96		Rulliera lineare con vasca Linear roller table with tank	1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	LC 96/A LC 96/B LC 96/C	1.580⁽¹⁾ 1.870⁽¹⁾ 2.230⁽¹⁾
		Option LC 95 • micro fine corsa • end microswitch			250

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?

DIHR conveyor crate-washers are the perfect answer for all those sectors in the food industry dealing with heavy workloads on a daily basis: large bakeries and pastry shops, meat or fish industry, catering services, commercial kitchens, airport facilities. Our LX and LX-HD lines have been designed to offer our clients a comprehensive solution, tailored to their needs and work habits. Our conveyor crate-washers line offers the possibility to choose among six highly customizable models, which however maintain some of the distinctive features of the DIHR brand, such as the usable belt width of 640 mm, usable height of 450 mm and a constant monitoring of operation temperatures and wash results. All this while preserving limited dimensions, lower than the market average at an equal production capacity: with LX and LX-HD machines it is possible to wash even big or non-standard baskets, thanks to the addition of dedicated neutral zones between modules. Optimal wash results are always DIHR's main goal. What else to say, other than just try our LX and LX-HD models?



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

FEATURES

STANDARD

- SMART DRIVE 5-speed advancement system
- 710 mm wide conveyor with usable width of 640 mm
- Standard crates belt
- TFT 5.7" display and soft touch keyboard
- Frequently used keys shortcut and menu language setting
- Constant monitoring of key operations
- IPX5 electronic board
- Alarms and events report
- Autotimer
- Centralized 1-DRAIN and automatic AD drain, with total or partial emptying of the tanks
- Independent and adjustable wash arms
- Use economizers
- ECO-DET Detergent economizer
- ACID PROOF Radial wash tanks in AISI 316 stainless steel inclined to provide complete drainage of the wash water
- ACID PROOF stainless steel boilers in AISI 316, fully insulated to reduce thermal loss
- S/S surface filters CLEAN+ to protect the wash tanks as well as the wash pump
- Double-skin, insulated and counterbalanced doors, equipped with anti drop safety system
- THERMO BARRIER system for comfort in use
- Predisposition for DIHR rinse-aid and detergent dispensers connection
- Vertical self-cleaning pumps
- Reinforced double rinse 2R+, improved efficiency with lower consumption
- CPF System: Controlled Pressure Flow
- Water, energy consumptions and working time control system
- Possible working modes for dryer unit: all off, only fan, half power 4,5 kW + fan, total power 9 kW + fan



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
- **NEW:** Controllo remoto CLOUD conforme alle normative HACCP

OPTIONS

- Double belt or lower belt conveyor available
- Double skin shelf or dryer module
- Steam condenser
- 3 models of heat recovery to be chosen
- Dispensers kit with peristaltic pump, for detergent as well as rinse-aid
- Delivery in 2 or more parts, to ease installation operations
- Automatic self-cleaning of the machine available, with dedicated booster pump on request
- Thermal and acoustic insulation
- Tank insulation
- Heavy duty belt
- Break tank and booster pump
- Dedicated space for detergent and rinse-aid jugs
- S/S pumps
- Extra power in the boiler
- **NEW:** CLOUD remote control compliant with the HACCP norms

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.

THERMO BARRIER

Our state of the art doors offer three main advantages: improved insulation of the washing chamber to maintain a constant temperature, reduction of power consumptions for boiler heating elements, and a decrease of humid vapour dispersed in the environment.

ACID PROOF

Our machines benefit from maximum protection against aggressive cleaning agents and salty water, thanks to the special composition and quality of the steel used for construction, both outdoing market standards. AISI 316 steel is indeed mainly employed in specific conditions of temperature and chemicals concentrations.

CLEAN+

The tank filtration system by DIHR ensures three protection modules: the first removing persistent dirt, the second on the overall tank to prevent water contamination and a third filter system to protect components.

CPF

This simple device allows to easily adjust water pressure in the prewash or wash phase in accordance to one's needs. By pulling the dedicated lever, it is possible to decrease water flow through nozzles of upper/lower wash arms.

CLOUD

Il Cloud vi permetterà di essere costantemente connessi alla macchina per monitorare le fasi di lavoro, eventuali allarmi e configurare da remoto i parametri a seconda delle esigenze. Conforme alle normative HACCP.

CLOUD

Our Cloud will allow you to be constantly connected to the machine to monitor the work phases, review any eventual alarms and to remotely configure the operating parameters according to your needs. Compliant with HACCP norms.

RECUPERATORE TERMICO

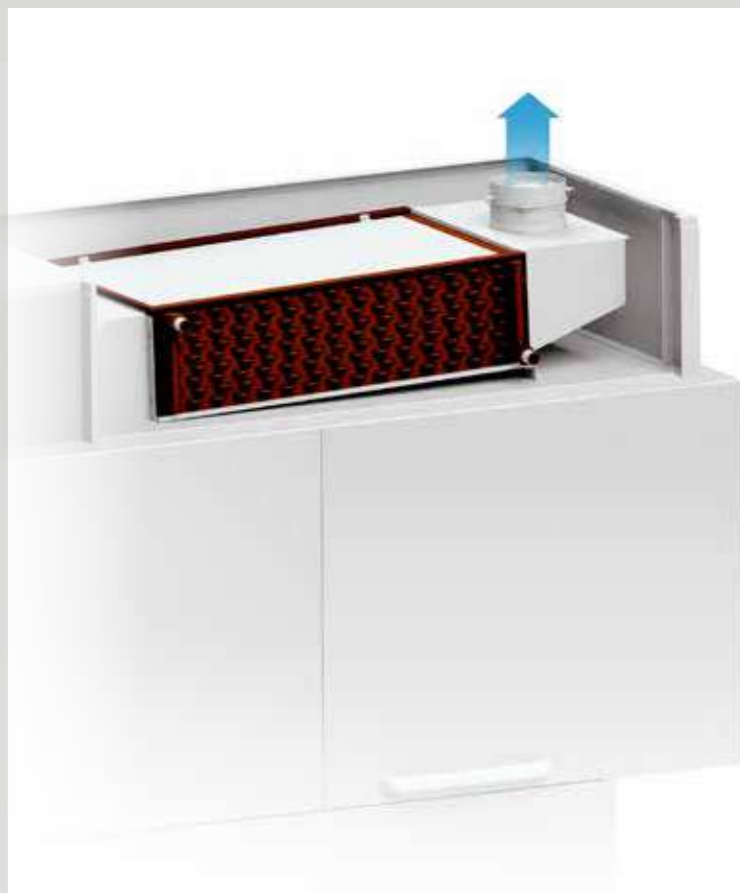
Il recuperatore termico consente l'alimentazione della macchina ad acqua fredda* garantendo contemporaneamente un notevole risparmio di energia. Il vapore prodotto all'interno della macchina (che altrimenti andrebbe disperso nell'ambiente di lavoro), viene aspirato in modo mirato e poi fatto passare 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.

HEAT RECOVERY

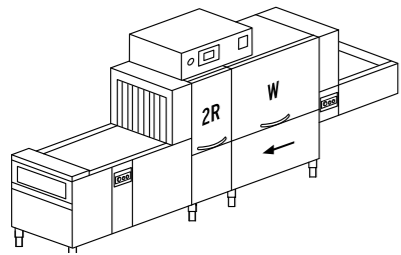
The heat recovery allows to supply the machine with cold water* and to significantly save energy at the same time.

The steam produced by the machine operation (otherwise lost in the room) is recovered and led through the heat exchanger (air - water). The energy of the steam is used to preheat up to 45 °C the inlet water with a consequent reduction of energy consumption. * inlet water temperature between 8 °C and 15 °C.

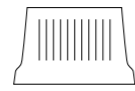


Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

LX 501 ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
31,5 kW



640x450 H

BELT WIDTH
710

4900x985x1860/2200 H
625 kg

LX 501
LX 501 V

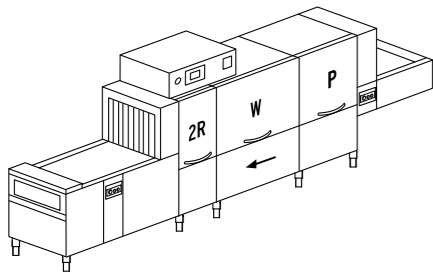
43.040
47.280

400 V 3N ~ 50 Hz
2,5 kW
48 kg/h

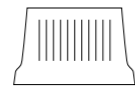
USABLE WIDTH
640

2.20-3.45 m/min

LX 751 ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
36,5 kW



640x450 H

BELT WIDTH
710

5800x985x1860/2200 H
775 kg

LX 751
LX 751 V

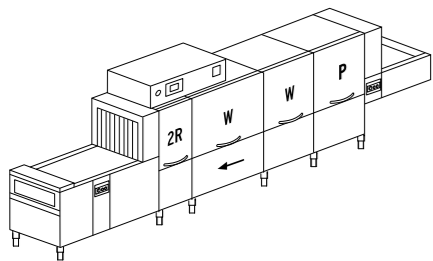
52.790
57.560

400 V 3N ~ 50 Hz
4,5 kW
52 kg/h

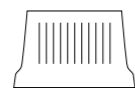
USABLE WIDTH
640

3.25-5.10 m/min

LX 1001 ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
56,5 kW



640x450 H

BELT WIDTH
710

6700x985x1860/2200 H
925 kg

LX 1001
LX 1001 V

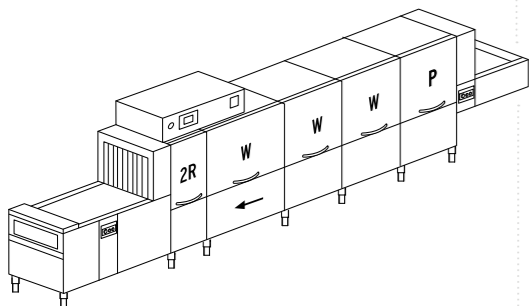
62.860
68.900

400 V 3N ~ 50 Hz
6,5 kW
82 kg/h

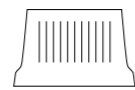
USABLE WIDTH
640

4.45-6.95 m/min

LX 1251 ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
74,5 kW



640x450 H

BELT WIDTH
710

7600x985x1860/2200 H
1075 kg

LX 1251
LX 1251 V

72.830
80.880

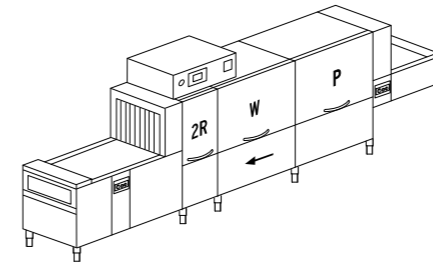
400 V 3N ~ 50 Hz
8,5 kW
108 kg/h

USABLE WIDTH
640

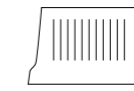
5.27-8.23 m/min

Model	Voltage / Power	Capacity	Dimensions / Weight	Code	€
-------	-----------------	----------	---------------------	------	---

LX 851 HD ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
34,92 kW



640x450 H

BELT WIDTH
710

6200x985x1860/2200 H
790 kg

LX 851 HD
LX 851 HD V

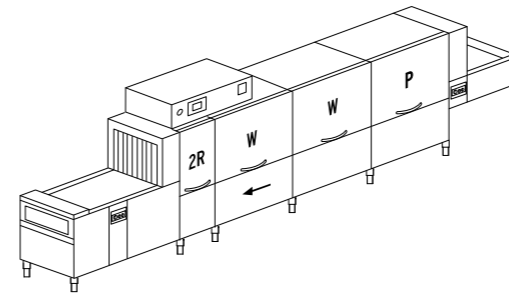
59.890
64.660

400 V 3N ~ 50 Hz
4,42 kW
50 kg/h

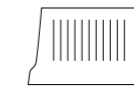
USABLE WIDTH
640

1.4-2.15 m/min

LX 1101 HD ELETTRONICA / ELECTRONIC



400 V 3N ~ 50 Hz
52,42 kW



640x450 H

BELT WIDTH
710

7500x985x1860/2200 H
1050 kg

LX 1101 HD
LX 1101 HD V

72.300
79.820

400 V 3N ~ 50 Hz
6,42 kW
76 kg/h

USABLE WIDTH
640

1.95-3.00 m/min

- V** Riscaldamento a vapore / Steam heated
- W** Lavaggio rinforzato / Power wash
- 2R** Prerisciacquo + risciacquo su modulo / Pre-rinse + rinse on module
- Di serie / Standard
- Su richiesta / Upon request
- P** Prelavaggio / Prewash

Modello	5 velocità	Autotimer	Scarico automatico	Interruttore generale	Filtri superficie	Morsetti per dosatori	Stima consumi
LX 501	●	●	●	●	●	●	□
LX 501 V	●	●	●	●	●	●	□
LX 751	●	●	●	●	●	●	□
LX 751 V	●	●	●	●	●	●	□
LX 1001	●	●	●	●	●	●	□
LX 1001 V	●	●	●	●	●	●	□
LX 1251	●	●	●	●	●	●	□
LX 1251 V	●	●	●	●	●	●	□
LX 851 HD	●	●	●	●	●	●	□
LX 851 HD V	●	●	●	●	●	●	□
LX 1101 HD	●	●	●	●	●	●	□
LX 1101 HD V	●	●	●	●	●	●	□

OPTIONS

Modello	230-240 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 Sanitiz- zazione	PAP-SAN Pompa aumento pressione san.	DWI Isolamento termoacustico	DWI / T Isolamento vasche	Modello	CLOUD Cloud (HACCP)	XP Potenza extra	PAP Pompa aumento pressione	DRIVE Variatore velocità	PI Pompe inox	I-DRAIN Scarico centralizzato	ECO-DET Economizzatore detergenti	X-BELT Nastro speciale	DIV Prezzo per ogni divisione	BT Break tank
Model	230-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	DIHR disp. connections	Dispensers kit	Dispenser with probe	Saniti- zation	Booster pump sanitization	Thermo-acoustic insulation	Tanks insulation	Model	Cloud (HACCP)	Extra power	Booster pump	Smart drive	S/S pumps	Centralized drain	Detergent saving system	Special belt	Price per division	Break tank
LX 501	+ 2%	●	+ 3%	●	1630	610	1660	1010	2100	1010	LX 501	290	720	1010	●	390	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 501 V	+ 1%	●	+ 3%	●	1630	610	1660	1010	2100	1010	LX 501 V	290	□	1010	●	390	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 751	+ 2%	●	+ 3%	●	1630	610	1930	1010	2760	1010	LX 751	290	720	1010	●	780	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 751 V	+ 1%	●	+ 3%	●	1630	610	1930	1010	2760	1010	LX 751 V	290	2160	1010	●	780	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 1001	+ 2%	●	+ 3%	●	1630	610	3310	●	3500	1330	LX 1001	290	1440	1010	●	1160	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 1001 V	+ 1%	●	+ 3%	●	1630	610	3310	●	3500	1330	LX 1001 V	290	2160	1010	●	1160	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 1251	+ 2%	●	+ 3%	●	1630	610	3590	●	4560	1710	LX 1251	290	1440	1010	●	1490	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 1251 V	+ 1%	●	+ 3%	●	1630	610	3590	●	4560	1710	LX 1251 V	290	□	1010	●	1490	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 851 HD	+ 2%	●	+ 3%	●	1630	610	1930	1010	3500	1010	LX 851 HD	290	720	1010	●	780	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 851 HD V	+ 1%	●	+ 3%	●	1630	610	1930	1010	3500	1010	LX 851 HD V	290	2160	1010	●	780	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 1101 HD	+ 2%	●	+ 3%	●	1630	610	3310	●	4560	1330	LX 1101 HD	290	1440	1010	●	1160	●	●	+ 7%	1010	1490
LX 1101 HD V	+ 1%	●	+ 3%	●	1630	610	3310	●	4560	1330	LX 1101 HD V	290	2160	1010	●	1160	●	●	+ 7%	1010	1490

● Di serie / Standard □ Su richiesta / Upon request

Marchio EAC su richiesta / EAC label upon request

DDE-GROUP Comprende dosatore detergente e brillantante (con sonda) / Both detergent (with probe) and rinse-aid dispensers included

PAP-SAN Di serie n.1 pompa nei modelli LX 1001, LX 1251 e LX 1101 HD / Standard pump for models LX 1001, LX 1251 and LX 1101 HD

DWI L'isolamento è relativo al tunnel, esclusa l'asciugatura. Eventuale isolamento asciugatura su mensola disponibile su richiesta / Insulation option for the tunnel only, dryer excluded. Shelf dryer can be insulated upon request

DWI-DWI/T Consigliato con HRF10 - HRF20 - HRPF30 / Recommended with HRF10 - HRF20 - HRPF30

XP In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-55 °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 / In case of cold water supply for rinse (8-55 °C) and without any heat recovery, the extra power option is mandatory. In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend the heat recovery option.

DIV Obbligatorio per macchine > 4.5 m / Compulsory for machines > 4.5 m length

BT Pompa aumento pressione inclusa / Booster pump included

CLOUD Comprende l'opzione HACCP / Includes HACCP option

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	DRF69	DRF6V	ID	DRF99M	DRF9VM	DRF99MB	DRF99MB1		DRF99MB2	DRF9VMB	DRF9VMB1	DRF9VMB2	U-AIR	SCF10	HRF10	HRF20	HRPF30	3R	STOCK	HD+BELT
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 modulo	Asciugatura a vapore su modulo	Asciugatura su modulo con soffianti	Asciugatura su modulo con soffianti	Modello	Asciugatura su modulo con soffianti	Asc. a vap. su modulo con soffianti	Asc. a vap. su modulo con soffianti	Asc. a vap. su modulo con soffianti	Ugello di prossimità	Condensa vapori	Recuperatore termico	Recuperatore termico	Recuperatore termico	Triplo Risciacquo	Vano detergenti	Nastro rinforzato
Model	Neutral zone 300	Neutral zone 600	Neutral zone for dryer 600	Shelf dryer	Steam heated shelf dryer	Double skin for shelf dryer	Module dryer	Steam heated dryer module	Dryer module with blowers	Dryer module with blowers	Model	Dryer module with blowers	Steam heated dryer module with blowers	Steam heated dryer module with blowers	Steam heated dryer module with blowers	Proximity air nozzle	Steam condenser	Heat recovery	Heat recovery	Heat recovery	Triple rinse	Chemicals compartment	Heavy-duty belt
LX 501	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	20040	20890	LX 501	21630	---	---	---	390	2650	3370	---	20990	2550	1280	1660
LX 501 V	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	20040	20890	LX 501 V	21630	21200	21200	22790	390	2650	2480	---	20990	2550	1280	1660
LX 751	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	20040	20890	LX 751	21630	---	---	---	390	2650	3370	5840	20990	2550	1280	2160
LX 751 V	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	20040	20890	LX 751 V	21630	21200	21200	22790	390	2650	5090	7850	20990	2550	1280	2160
LX 1001	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	20040	20890	LX 1001	21630	---	---	---	390	2650	3370	5840	20990	2550	1280	2600
LX 1001 V	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	20040	20890	LX 1001 V	21630	21200	21200	22790	390	2650	5090	7850	20990	2550	1280	2600
LX 1251	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	20040	20890	LX 1251	21630	---	---	---	390	2650	5090	6890	20990	2550	1280	3090
LX 1251 V	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	20040	20890	LX 1251 V	21630	---	21200	22790	390	2650	2480	4880	20990	2550	1280	3090
LX 851 HD	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	20040	20890	LX 851 HD	21630	---	---	---	390	2650	3370	4880	20990	2550	1280	2160
LX 851 HD V	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	20040	20890	LX 851 HD V	21630	21200	21200	22790	390	2650	2480	4880	20990	2550	1280	2160
LX 1101 HD	4640	6170	6790	4800	---	720	11190	---	20040	20890	LX 1101 HD	21630	---	---	---	390	2650	3370	5840	20990	2550	1280	2600
LX 1101 HD V	4640	6170	6790	4800	5790	720	11190	12350	20040	20890	LX 1101 HD V	21630	21200	21200	22790	390	2650	5090	7850	20990	2550	1280	2600

--- Non disponibile / Not available

NZ3 Suggestito per il lavaggio di ceste di lunghe dimensioni / Recommended to wash long baskets

NZ6 Suggestito per il lavaggio di ceste di lunghe dimensioni. Modulo provvisto di porta frontale / Recommended to wash long baskets. Module equipped with a front door

NZH6 Suggestito per asciugatura con turbine / Recommended for dryers with blowers

U-AIR Ugello aria avvicinato disponibile su tutti i moduli di asciugatura / Proximity air nozzles available on every dryer module

ID Opzione consigliata per DRF69 E DRF6V. Solo per asciugatura su mensola / Recommended option for DRF69 and DRF6V. Only for dryer on shelf

HD+BELT Per ogni asciugatura su modulo e ogni modulo neutro, il costo aggiuntivo è di 500 € / For each dryer module and neutral zone, the extra price is 500 €

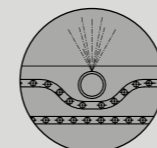
In caso di acqua osmotica avente una conducibilità inferiore ai 200 microsiemens, è necessario installare uno scambiatore in acciaio inox / With osmotic water supply and electrical conductivity lower than 200 microsiemens, it is mandatory to install a stainless steel heat exchanger

DRF99MB1 - DRF9VMB1 Nastro con soffianti e sottopasso. Massimo 1 per macchina in alternativa al rinvio / Lower by-pass belt with blowers. Maximum 1 per machine as an alternative to the double belt

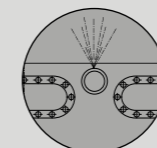
DRF99MB2 - DRF9VMB2 Nastro con soffianti e rinvio. Massimo 1 per macchina in alternativa al sottopasso / Double belt with blowers. Maximum 1 per machine as an alternative to the lowered by-pass belt

HRF10 - HRF20 - HRPF30 In caso di alimentazione acqua di risciacquo (8-15 °C), suggeriamo l'installazione di un recuperatore termico / In case of cold water supply for rinse (8-15 °C), we recommend to install the heat recovery system option

Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



con soffianti e sottopasso
with blowers and lowered belt



con soffianti e rinvio
with blowers and double belt



Zona neutra
Neutral zone
NZ3 + 300 mm
Zona neutra con porta
Neutral zone with door
NZ6 + 600 mm

Zona neutra con porta
per asciugatura
Neutral zone with door
for dryer
NZH6 + 600 mm

Asciugatura su mensola 9 kW
Shelf dryer 9 kW
DRF69
Asciugatura a vapore su mensola
Steam heated shelf dryer
DRF6V

Asciugatura su modulo 9 kW
Dryer module 9 kW
DRF99M + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo
Steam heated dryer module
DRF9VM + 900 mm

Asciugatura su modulo 16,1 kW
Dryer module 16,1 kW
DRF99MB + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo 7,1 kW
Steam heated dryer module 7,1 kW
DRF9VMB + 900 mm

Asciugatura su modulo 16,1 kW
Dryer module 16,1 kW
DRF99MB1 + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo 7,1 kW
Steam heated dryer module 7,1 kW
DRF9VMB1 + 900 mm

Asciugatura su modulo 16,1 kW
Dryer module 16,1 kW
DRF99MB2 + 900 mm
Asciugatura a vapore su modulo 7,1 kW
Steam heated dryer module 7,1 kW
DRF9VMB2 + 900 mm

Recuperatore termico compatto
Compact heat recovery
HRF10
Condensa vapori
Steam condenser
SCF10

Recuperatore termico
Heat recovery
HRF20

Recuperatore termico
con pompa di calore
Heat recovery with heat pump
HRPF30



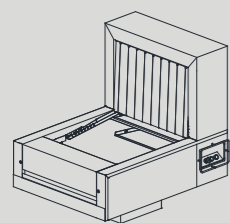
OPTIONS

	MI900	MI1200	MIS1200	MI1800	MI2200	MIR2200		MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1800	EM2200	EM2700
Modello	Mod. entrata 900	Mod. entrata 1200	Mod. entrata sospesa 1200	Mod. entrata 1800	Mod. entrata 2200	Mod. rib. entrata 2200	Modello	Mod. entrata 2700	Mod. rib. entrata 2700	Mod. uscita 900	Mod. uscita 1200	Mod. uscita 1800	Mod. uscita 2200	Mod. uscita 2700
Model	Entry mod. 900	Entry mod. 1200	Over. entry mod. 1200	Entry mod. 1800	Entry mod. 2200	Lowered entry mod. 2200	Model	Entry mod. 2700	Lowered entry mod. 2700	Exit mod. 900	Exit mod. 1200	Exit mod. 1800	Exit mod. 2200	Exit mod. 2700
LX 501	500	880	●	1760	2650	3480	LX 501	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 501 V	500	880	●	1760	2650	3480	LX 501 V	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 751	500	880	●	1760	2650	3480	LX 751	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 751 V	500	880	●	1760	2650	3480	LX 751 V	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 1001	500	880	●	1760	2650	3480	LX 1001	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 1001 V	500	880	●	1760	2650	3480	LX 1001 V	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 1251	500	880	●	1760	2650	3480	LX 1251	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 1251 V	500	880	●	1760	2650	3480	LX 1251 V	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 851 HD	500	880	●	1760	2650	3480	LX 851 HD	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 851 HD V	500	880	●	1760	2650	3480	LX 851 HD V	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 1101 HD	500	880	●	1760	2650	3480	LX 1101 HD	3590	4410	□	□	●	780	1760
LX 1101 HD V	500	880	●	1760	2650	3480	LX 1101 HD V	3590	4410	□	□	●	780	1760

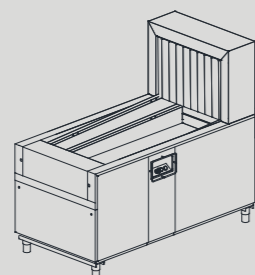
● Di serie / Standard

□ Su richiesta / Upon request

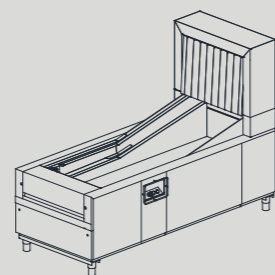
Compatibilità di ogni opzione da confermare previa verifica del produttore / Option compatibility to be confirmed by the manufacturer after verification



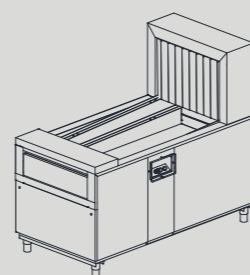
Modulo entrata sospesa
Overhanging entry module



Modulo entrata
Entry module



Modulo entrata ribassato
Lowered belt entry module



Modulo uscita
Exit module

Baskets

LAVABICCHIERI	2 x Cesto bicchieri, 1 x Supporto piattini, 1 x Inserto posate
LAVAPIATTI	1 x Cesto piatti, 1 x Cesto bicchieri, 1 x Inserto posate (Electron 1000 Plus + 1 C43)
LAVAPOSATE	1 x Cesto maglia larga, 2 x Inserto posate
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA	2 x Cesto piatti, 1 x Cesto bicchieri, 2 x Inserto posate
LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO	1 x Cesto piatti, 1 x Cesto bicchieri, 1 x Cesto posate 8 posti, 1 x Cesto vassoi
LAVAOGGETTI	LP1 S4 - LP1 400: 1 x Supporto vassoi inox, 1 x Cesto plastica maglia larga, 1 x Cesto porta spatole inox (LP1 S4 + 1 Griglia inox) LP1 S5: 1 x Cesto inox, 1 x Supporto vassoi, 1 x Cesto porta spatole inox, LP1 800 - LP1 S8: 1 x Cesto inox, 1 x Griglia inox, 1 x Supporto vassoi, 1 x Cesto porta spatole inox, LP2 S - LP3 S - LP4 S8: 1 x Cesto inox, 1 x Supporto vassoi inox, 1 x Cesto porta spatole inox

GLASSWASHERS	2 x Glass basket, 1 x Saucer holder, 1 x Cutlery holder
DISHWASHERS	1 x Dish basket, 1 x Glass basket, 1 x Cutlery holder (Electron 1000 Plus + 1 C43)
CUTLERY WASHER	1 x large mesh basket, 2 x Cutlery holder
HOOD-TYPE DISHWASHERS	2 x Dish basket, 1 x Glass basket, 2 x Cutlery holder
RACK CONVEYOR DISHWASHERS	1 x Dish basket, 1 x Glass basket, 1 x Cutlery basket 8 places, 1 x Tray basket
WAREWASHERS	LP1 S4 - LP1 400: 1 x S/S trays support, 1 x Large mesh plastic basket, 1 x spatula holder (LP1 S4 + 1 S/S griddle) LP1 S5: 1 x S/S basket, 1 x trays support, 1 x S/S spatula holder, LP1 800 - LP1 S8: 1 x S/S basket, 1 x S/S griddle, 1 x trays support, 1 x S/S spatula holder, LP2 S - LP3 S - LP4 S8: 1 x S/S basket, 1 x S/S trays support, 1 x S/S spatula holder

LAVE-VERRES	2 x Panier à verres, 1 x Support petites assiettes, 1 x Panier à couverts
LAVE-ASSIETTES	1 x Panier à assiettes, 1 x Panier à verres, 1 x Panier à couverts (Electron 1000 Plus + 1 C43)
LAVE COUVERTS	1 x Panier maille large, 2 x Panier à couverts
LAVE-VAISSELLE A CAPOT	2 x Panier à assiettes, 1 x Panier à verres, 2 x Panier à couverts
LAVE-VAISSELLE A PANIER A TRACTION	1 x Panier à assiettes, 1 x Panier à verres, 1 x Panier à couverts 8 places, 1 x Panier pour plateaux
LAVE-OBJETS	LP1 S4 - LP1 400: 1 x Support plateaux inox, 1 x Panier plastique maille large, 1 x Panier inox porte-spatules, LP1 S5: 1 x Panier inox, 1 x Support plateaux, 1 x Panier inox porte-spatules, LP1 800 - LP1 S8: 1 x Panier inox, 1 x Grille inox, 1 x Support plateaux, 1 x Panier inox porte-spatules, LP2 S - LP3 S - LP4 S8: 1 x Panier inox, 1 x Support plateaux inox, 1 x Panier inox porte-spatules

GLÄSERSPÜLER	2 x Gläserkorb, 1 x Einsatz für Untertassen, 1 x Besteckeinsatz
GESCHIRRSPÜLER	1 x Tellerkorb, 1 x Gläserkorb, 1 x Besteckeinsatz (Electron 1000 Plus + 1 C43)
BESTECKSPÜLER	1 x Besteckkorb-Weitmaschig, 2 x Besteckeinsatz
DURCHSCHUBMACHINEN	2 x Tellerkorb, 1 x Gläserkorb, 2 x Besteckeinsatz
KORBDURCHLAUFMACHINEN	1 x Tellerkorb, 1 x Gläserkorb, 1 x Besteckkorb mit 8 Einsätzen, 1 x Tablettenkorb
TOPFSPÜLER	LP1 S4 - LP1 400: 1 x Tabletteinsatz aus Edelstahl, 1 x Universal- Kunststoffkorb - weitmaschig, 1 x Kleinteile Einsatz aus Edelstahl (LP1 S4 + 1 Edelstahl-Rost) LP1 S5: 1 x Korb aus Edelstahl, 1 x Tabletteinsatz, 1 x Kleinteile-Einsatz aus Edelstahl, LP1 800 - LP1 S8: 1 x Korb aus Edelstahl, 1 x Edelstahl-Rost, 1 x Tabletteinsatz, 1 x Kleinteile-Einsatz aus Edelstahl, LP2 S - LP3 S LP4 S8: 1 x Korb aus Edelstahl, 1 x Tabletteinsatz aus Edelstahl, 1 x Kleinteile-Einsatz aus Edelstahl

LAVAVASOS	2 x Cesta vasos, 1 x Soporte platillos, 1 x Cestillo cubiertos
LAVA PLATOS	1 x Cesta platos, 1 x Cesta vasos, 1 x Cestillo cubiertos (Electron 1000 Plus + 1 C43)
LAVACUBIERTOS	1 x Cesta universal, 2 x Cestillo cubiertos
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA	2 x Cesta platos, 1 x Cesta vasos, 1 x Cesta cubiertos
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO	1 x Cesta platos, 1 x Cesta vasos, 1 x Cesta cubiertos para 8 piezas, 1 x Cesta bandejas
LAVA OBJETOS	LP1 S4 - LP1 400: 1 x Soporte bandejas de acero inoxidable, 1 x Cesta de plástico orificios grandes, (LP1 S4 + Parrilla de acero inoxidable) 1 x Cesta portaespátulas de acero inoxidable, LP1 S5: 1 x Cesta de acero inoxidable, 1 x Soporte bandejas, 1 x Cesta portaespátulas de acero inoxidable, LP1 800 - LP1 S8: 1 x Cesta de acero inoxidable, 1 x Parrilla de acero inoxidable, 1 x Soporte bandejas, 1 x Cesta portaespátulas de acero inoxidable, LP2 S - LP3 S - LP4 S8: 1 x Cesta de acero inoxidable, 1 x Soporte bandejas de acero inoxidable

СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	2 Корзины для стаканов, 1 Суппорт для блюдец, 1 Вставка для столовых приборов
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	1 Корзина для тарелок, 1 Корзина для стаканов, 1 Вставка для столовых приборов (Electron 1000 Plus + 1 C43)
ПРИБОРОМОЕЧНАЯ МАШИНА	1 x Корзины для стаканов, 2 x Вставка для столовых приборов
КУПОЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЙКИ	2 Корзины для тар ок, 1 Корзина для стаканов, 2 Вставка для столовых приборов
КОНВЕЙЕРНЫЕ ОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	1 Корзины для тарелок, 1 Корзина для стаканов, 1 Вставка для столовых приборов на 8 мест, 1 корзина для подносов
ПРЕДМЕТОМОЕЧНАЯ МАШИНА	LP1 S4 - LP1 400: 1 Суппорт для подносов из нержавеющей стали, 1 Корзина из пластмассы с широким переплетением, 1 Корзина для лопаток из нержавеющей стали, (LP1 S4 + Решетка из нержавеющей стали) LP1 S5: 1 Корзина из нержавеющей стали, 1 Суппорт для подносов, 1 Корзина для лопаток из нержавеющей стали LP1 800 - LP1 S8: 1 Корзина из нержавеющей стали, 1 Решетка из нержавеющей стали, 1 Суппорт для подносов, 1 Корзина для лопаток из нержавеющей стали, LP2 S - LP3 S - LP4 S8: 1 Корзина из нержавеющей стали, 1 Суппорт для подносов из нержавеющей стали, 1 Корзина для лопаток из нержавеющей стали

Terms

CONSEGNA:	20 giorni per macchine semiautomatiche - 50 giorni per macchine automatiche.
IMBALLO:	Cartone (incluso nel prezzo) Gabbia legno 2% minimo 75 € (sui modelli TWIN STAR, RX, QX, TX, TS, VX, LX, LX-HD, TC, RTC, LC77/2, LC77/3, LC96, LC97, LC97/2, LC97/3, A10, A20) Importo netto fatturabile minimo 100 €. Per valori inferiori verrà applicata la somma di 30 € a titolo contributo spese di gestione.
RICAMBI:	Franco nostro stabilimento.
RESA:	24 mesi dalla data di fatturazione, previa verifica del Service sull'effettiva difettosità d'origine.
GARANZIA SUI COMPONENTI:	La fornitura viene effettuata franco stabilimento 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.
TRASPORTO:	La merce è di esclusiva proprietà della DIHR Ali Group Srl fino al pagamento integrale della fattura.

RISERVA DI PROPRIETÀ:	I contratti stipulati con la DIHR Ali Group Srl sono sottoposti alla legge italiana.
FORO COMPETENTE:	Per ogni controversia che dovesse sorgere dai contratti con la DIHR Ali Group Srl anche all'estero, il foro competente sarà quello di Treviso.
ISTRUZIONI D'USO:	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.

DELIVERY:	20 days for semi-automatic machines - 50 days for automatic machine
PACKING:	Cardboard box (included in the price) The wooden cage's price is the equivalent of the 2% of the machine's net price -minimum amount charged is 75 € (on the following models: TWIN STAR, RX, QX, TX, TS, VX, LX, LX-HD, TC, RTC, LC77/2, LC77/3, LC96, LC97, LC97/2, LC97/3, A10, A20) Net minimum order per invoice 100 €. For lower amounts, a 30 € fee will be applied as management costs.
SPARE PARTS:	Ex-works.
TERMS:	24 months from invoice date, subject to our technical department verification of the problem causes.
WARRANTY ON OUR PARTS:	The supply is carried out Ex works DIHR Ali Group Srl. The goods travel at the Purchaser's sole risk even when the carrier has been chosen and instructed by DIHR Ali Group Srl on behalf of the purchasing party.
TRANSPORT:	The goods are the exclusive property of DIHR Ali Group Srl until the invoice is paid in full.

OWNERSHIP RESERVATION:	Contracts stipulated with DIHR Ali Group Srl are subject to Italian law. For any dispute that may arise from contracts with DIHR Ali Group Srl - including abroad contracts - the court of jurisdiction shall be that of Treviso.
COURT OF JURISDICTION:	User Manuals are originally issued in a main E.U. language. When put into service, each machinery must be provided with an appropriate translation of the original Manual in the language(s) used in the Country where the appliance is installed accompanied by its original instructions,too. This translation is full care and responsibility of the Importer of the machinery in the end-user's region.
USER MANUALS:	In case of tunnel machines, the possibility to have our technician/s on site to assist in the assembly and start-up will be quoted separately.

DELAI DE PRODUCTION:	20 jours pour machines semi-automatiques - 50 jours pour machines automatiques.
EMBALLAGE:	Carton (inclus dans le prix) Cage en bois 2% minimum 75 € (sur les modèles TWIN STAR, RX, QX, TX, TS, VX, LX, LX-HD, TC, RTC, LC77/2, LC77/3, LC96, LC97, LC97/2, LC97/3, A10, A20) Montant net minimum de facturation 100 €. Pour montants inférieurs, des frais de gestion de 30 € seront appliqués.
PIÈCES DÉTACHÉES:	Franco départ notre usine.
LIVRAISON:	24 mois à partir de la date de facturation, après vérification par notre SAV de l'existence d'un défaut d'origine.
GARANTIE SUR LES COMPOSANTS:	Le client se doit de vérifier la marchandise à l'arrivée et de lancer s'il y a lieu, les recours contre les transporteurs, même si l'expédition a été faite en franco de port
TRANSPORT:	DIHR ALI GROUP SRL conserve l'entière propriété de la marchandise jusqu'au paiement complet de la facture.

RESERVE DE PROPRIETE:	Le lieu de paiement et de juridiction est le Tribunal de Commerce de Trévisе. Tout litige, de quelque nature ou ordre soit-il, de convention expresse, sera de la compétence de ce Tribunal auquel il est fait attribution exclusive de juridiction en dépit de toutes clauses contraires pouvant figurer sur tout document émanant du client.
JURIDICION:	Ces conditions s'appliquent à l'ensemble de nos mandants, même étrangers.
MODE D'EMPLOI :	Le mode d'emploi est rédigé en langue originale, dans l'une des principales langues communautaires. Lors de leur mise en fonction, chaque machine doit être munie d'une traduction des instructions dans la langue ou dans les langues du pays d'utilisation. La traduction de la ou des langues du pays utilisateur doit être rédigée sous l'entière responsabilité de l'entreprise qui introduit la machine dans la zone en question. Dans le cas de machines à tunnel, les coûts éventuels pour la supervision de la part d'un de nos techniciens dans les phases de montage et de mise en route de la machine sur place seront cotés à part.

Terms

LIEFERZEIT:	20 Tage für halbautomatische Maschinen - 50 Tage für automatische Maschinen.
VERPACKUNG:	Karton (im Preis inbegriffen) Holzkisten 2%, min. 75 € Aufpreis (für die Modelle TWIN STAR, RX, QX, TX, TS, VX, LX, LX-HD, TC, RTC, LC77/2, LC77/3, LC96, LC97, LC97/2, LC97/3, A10, A20) Der Mindestbestellwert beträgt 100 € netto. Bei Bestellungen deren Wert unter diesem Betrag liegt, berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 30 €.
ERSATZTEILE:	Ab Werk
LIEFERUNG:	24 Monate ab Rechnungsdatum, vorbehaltlich der Überprüfung unserer technischen Abteilung auf die Ursachen des Problems.
GARANTIE AN UNSERE ERSATZTEILE:	Die Lieferung erfolgt ab Werk DIHR Ali Group Srl. Das Risiko sowie die Kosten für den Transport werden vom Käufer getragen. Diese Bedingungen gelten auch dann, wenn DIHR Ali Group Srl im Namen des Käufers den Transport durch Speditionsfirmen ausführt.
TRANSPORT:	Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung der Rechnung Eigentum der Firma DIHR Ali Group Srl. Die mit der DIHR Ali Group Srl unterzeichneten Verträge unterstehen Italienischem Recht. Für jegliche Streitigkeit, die sich aus den Verträgen mit DIHR Ali Group Srl auch im Ausland ergeben sollte, ist der Gerichtsstand von Treviso zuständig. Die Benutzerhandbücher werden original in einer gängigen EU-Sprache erstellt. Bei der Installation muss der Maschine ein ordnungsgemäß übersetztes Originalhandbuch in der Sprache(n) des Aufstellungslandes beigelegt werden. Die Übersetzung unterliegt der vollständigen Sorgfaltspflicht und Verantwortung des Importeurs der Maschine für das Gebiet des Endbenutzers. Im Falle der Installation von Tunnelmaschinen, die Möglichkeit unsere Techniker vor Ort zu haben um die Inbetriebnahme der Tunnelmaschinen zu unterstützen, wird separat angeboten
EIGENTUMSVORBEHALT:	
ZUSTÄNDIGER GERICHTSSTAND:	
Benutzerhandbücher:	

ENTREGA:	20 días para màquinas semiautomáticas - 50 días para màquinas automáticas.
EMBALAJE:	Cartón (incluso en el precio) Jaula de madera 2% mínimo 75 € (en los modelos TWIN STAR, RX, QX, TX, TS, VX, LX, LX-HD, TC, RTC, LC77/2, LC77/3, LC96, LC97, LC97/2, LC97/3, A10, A20) Importe neto de facturación mínimo 100 €. Para valores inferiores se aplicará la suma de 30 € como contribución gastos de gestión. Franco fabrica. 24 meses a partir de la fecha de la factura, sujeto a la verificación por parte de nuestro departamento posventa de las causas del problema. El suministro se efectúa franco planta DIHR Ali Group Srl El riesgo y gastos de transporte corren a cargo del adquirente. Estas condiciones rigen también en caso de que la empresa DIHR Ali Group Srl se haga cargo de efectuar el transporte mediante transportista por quenta del adquirente. La mercancía es de propiedad exclusiva de la DIHR Ali Group Srl hasta el pago completo de la factura. Los contratos estipulados con la empresa DIHR Ali Group Srl están sujetos a las leyes italianas. Para cualquier litigio que pudiera ocasionarse de los contratos con la empresa DIHR Ali Group Srl también el extranjero, el juzgado competente es el de Treviso. El original de las instrucciones de empleo está redactado en una de las lenguas comunitarias. En el momento de la puesta en servicio, a cada máquina se debe adjuntar una traducción fidedigna de las instrucciones en el/los idioma/s del país de utilización, así como de las instrucciones originales. La traducción en el/los idioma/s del país de utilización debe ser realizada por quien introduce la máquina en la zona lingüística en cuestión y siempre bajo su responsabilidad. En el caso de máquinas de túnel, los costos eventuales de uno de nuestros técnicos para la supervisión del montaje y las pruebas in situ serán presupuestados por separado.
REPUESTOS:	
CONDICIONES DE ENTREGA:	
GARANTÍA DE NUESTROS REPUESTOS:	
TRANSPORTE:	
RESERVA DE PROPIEDAD:	
JUZGADO COMPETENTE:	
INSTRUCCIONES DE EMPLEO:	

ПОСТАВКА:	20 дней для полуавтоматических машин, 50 дней для автоматически х машин.
УПАКОВКА:	Картон (входит в стоимость) Деревянная клетка 2% минимум 75 Евро (для моделей TWIN STAR, RX, QX, TX, TS, VX, LX, LX-HD, TC, R TC, LC77/2, LC77/3, LC96, LC97, LC97/2, LC97/3, A10, A20) минимальная сумма заказа по инвойсу - 100 евро. Для меньших сумм будет взиматься плата в размере 30 евро в качестве компенсации дополнительных расходов. 24 месяца с даты выставления счета, при условии проверки нашим техническим отделом причин возникновения проблемы. Франко наша фабрика. Поставка осуществляется франко фабрика DIHR Ali Group Srl. Риск и транспортные расходы возлагаются на Покупателя. Данные условия действуют также в том случае, если DIHR Ali Group Srl берет на себя обязательства по транспортировке посредством перевозчика от имени Покупателя. Товар является исключительной собственностью DIHR Ali Group Srl до полной оплаты счета на него. Заключенные с предприятием DIHR Ali Group Srl контракты, подчиняются итальянскому законодательству. При возникновении в результате контрактов с предприятием DIHR Ali Group Srl споров, также за пределами Италии, местом Арбитража является г. Тревизо (Италия). Инструкция по эксплуатации составлена на одном из общеевропейских языков. При вводе в эксплуатацию, каждая машина должна сопровождаться переводом инструкции на один или более языков страны, в которой предусматривается ее эксплуатация, а также оригиналом инструкции. Перевод на один или более языков страны, в которой предусматривается эксплуатация, должен быть сделан импортером машины на языке данной страны. Возможность приезда нашего инженера(ров) на объект для помощи в запуске туннельных машин рассчитывается отдельно.
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ:	
ГАРАНТИЯ НА НАШИ ДЕТАЛИ:	
ТРАНСПОРТ:	
ПРАВО СОБСТВЕННОСТИ:	
АРБИТРАЖ:	
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:	



* 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.

The certification brands do not refer to all products. Our documentation includes certified and non-certified products. The information required by the Article 33 (1) of Regulation (EC) 1907/2006 (REACH) and the related SCIP notifications are available on our website. For more information, please contact the manufacturer.



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

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

www.dihr.com

Edition 01.2022

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

NEUTRALOTUS

LA LINEA NEUTRO GASTRONOMIA E PASTICCERIA
THE NEUTRAL LINE FOR GASTRONOMY AND PASTRIES
DIE NEUTRALE LINIE FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI
LA LIGNE NEUTRE GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE
LA LÍNEA NEUTRO GASTRONOMÍA Y REPOSTERÍA



L7TAAS140



L7LR1V80D



_1B1MIN40-ST

Lo spazio che funziona, per lavorare al meglio!
The space that works, so you work better!
Der Raum, der für besseres Arbeiten funktioniert!
L'espace fonctionnel pour mieux travailler!
¡El espacio que funciona para trabajar mejor!



LMTR40



L7A20S160



LMTR40



L7TAS140



GDR

LOTUSWASH

LA LINEA LAVAGGIO PROFESSIONALE
THE PROFESSIONAL WASHING LINE
DIE LINIE FÜR BERUFSMÄSSIGES SPÜLEN
LA LIGNE DE LAVAGE PROFESSIONNELLE
LA LÍNEA LAVADO PROFESIONAL



MB_930



MS_9453



MS_9120



LOTUSWASH

Grandi performance per grandi numeri

Great performance for high numbers

Große Leistungen für große Zahlen

Grandes performances pour de grandes quantités

Grandes actuaciones para grandes números





WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUSWASH

LAVAGGIO

GLASS/DISHWASHERS

LAVABICCHIERI/STOVIGLIE

LAVEVERRES/VAISSELLES

LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS



WASH

FRONTAL GLASS/DISHWASHERS "CORAL" LINE

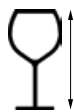
LAVABICCHIERI/STOVIGLIE FRONTALI
LAVEVERRES/VAISSELLES FRONTALES
LAVAVASOS/LAVAVAJILLAS FRONTALES "CORAL"

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



C35



H = 24 cm

| **Stainless steel structure and tank AISI 304 (18/10), stainless steel upper filter for tank (only for Mod. C50), equipped with all safety features, fully automatic functions, frontal access to all components for easy maintenance.**

Standard equipment: 2 baskets, rinse-aid dosing pump.

Optional: detergent dosing pump, drain pump (Mod. C40 and C50 only), 2 washing times (Mod. C40 and C50 only).

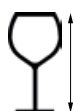
| Struttura e vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10) filtro superiore della vasca in acciaio inox (solo per Mod. C50), funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza. Accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione.

Dotazione: 2 cestelli, dosatore brillantante.

Optional: dosatore detersivo, pompa di scarico (solo Mod. C40 e C50), 2 tempi di lavaggio (solo Mod. C40 e C50).



C40



H = 28 cm

| Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304 (18/10), filtre supérieur de la cuve en acier inox (seul mod. C50), machines équipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité, fonctionnement complètement automatique, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien.

Dotation: 2 paniers, doseur de produit de rinçage.

Suppléments: Doseur de produit de lavage, pompe de vidange (seul Mod. C40 et C50), 2 temps de lavage (seul Mod. C40 et C50).

| Estructura y cuba en acero inoxidable AISI 304 (18/10) filtro superior de la cuba en acero inoxidable (solo para el mod. C50), funcionamiento de las máquinas completamente automático, provistas de todos los dispositivos de seguridad. Acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento.

Equipamiento: 2 cestas, dosificador de abrillantador.

Opcional: dosificador de detergente, bomba de vaciado (solo mod. C40 y C50), 2 tiempos de trabajo (solo mod. C40 y C50).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



C50



H = 34 cm

	C35	C40	C50	C50-3N+T
Output basket/h pcs Produzione cesti/h pz Production paniers/h pcs Producción cestas/h piezas	1100	1500	1800 500 dishes / piatti vaisselles platos	1800 500 dishes / piatti vaisselles platos
Dimensions mm Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	400 x 470 x 615h	450 x 520 x 695h	550 x 600 x 835h	550 x 600 x 835h
Basket size Misura cestello Dimension panier Medida cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Voltage Voltaggio Voltage Voltaje	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	400 V 3N+T/50 Hz
Power Potenza Puissance Potencia	2780 W	2900 W	3580 W	4580 W
Boiler heating element Resistenza boiler Boiler-heizung Resistencia calentador	2700 W	2700 W	3000 W	4000 W
Tank heating element Resistenza vasca Becken-heizung Resistencia cuba	500 W	500 W	1500 W	1500 W
Washing pump Pompa lavaggio Pompe de lavage Bomba de lavado	75 W	200 W	550 W	550 W
Tank capacity Capacità vasca Capacité cuve Capacidad cuba	7,5 lt	8,5 lt	16 lt	16 lt
Boiler capacity Capacità boiler Boilerinhalt Capacidad calentador	3 lt	3 lt	4,5 lt	4,5 lt
Water consumption/cycle Consumo acqua/ciclo Consommation d'eau/cycle Consumo agua/ciclo	2 lt	2 lt	2 lt	2 lt
Cycle (seconds) Durata ciclo (secondi) Cycle (secondes) Duración ciclo (segundos)	120	120	120	120
Weight Peso Poids Peso	30 kg	35 kg	44 kg	44 kg

WASH

HOOD-DISHWASHERS “TURQUOISE” LINE

LAVASTOVIGLIE A CAPOT
LAVE VAISSELLES A CAPOT
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

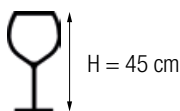
| **Stainless steel structure, tank and filter for tank AISI 304 (18/10), suitable for washing pizza dishes and gastronorm trays, equipped with all safety features, frontal access to all components for easy maintenance. Standard equipment: Peristaltic and timed rinse aid dosing pump, adjustable stainless-steel feet, anti-pollution device (T120 and T155), solenoid for hot water (T120 and T155), self-cleaning and self draining pump (1 x T120 and 2 for T155). Optional: Peristaltic and timed detergent dosing pump, drain pump.**

| Struttura, vasca e filtro vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10), adatte per lavaggio di piatti pizza e vassoi gastronorm, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza, accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: Dosatore brillantante peristaltico e temporizzato, piedini in acciaio inox regolabili, valvola antinquinamento (T120 e T155), elettrovalvola per acqua calda (T120 e T155), pompa di lavaggio autosvuotante e autopulente (1 x T120 e 2 x T155). Opzionale: Dosatore detersivo peristaltico e temporizzato, pompa di scarico.

| Carrosserie, cuve et filtre de la cuve en acier inox AISI 304 (18/10), indiquées pour le lavage des plats à pizza et plateaux gastronorm, équipés avec toutes les fonctionnalités de sécurité, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien. Dotation: Doseur de produit de rinçage peristaltique et temporisé, Pieds réglables en acier inox, dispositif antipollution (T120 et T155), électrovanne pour eau chaude (T120 et T155), pompe de lavage auto-vidant et auto-nettoyant (1 x T120 et 2 x T155). Suppléments: Doseur de produit de lavage peristaltique et temporisé, pompe de vidange.

| Estructura, cuba y filtro de la cuba en acero inoxidable AISI 304 (18/10), aptas para el lavado de platos de pizza y bandejas gastronorm, provistas de todos los dispositivos de seguridad, acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento. Equipamiento: Dosificador de abrillantador peristáltico y temporizado, patas en acero inoxidable regulables, válvula anticontaminación (T120 y T155), electroválvula para agua caliente (T120 y T155), bomba de lavado con auto vaciado y auto limpieza (1 x T120 y 2 x T155). Opcional: Dosificador de detergente peristáltico y temporizado, bomba de vaciado.

T110



HOOD-DISHWASHERS "TURQUOISE" LINE

LAVASTOVIGLIE A CAPOT
LAVE VAISSELLES A CAPOT
LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

mec

CE Made in Italy



T1215



H = 45 cm



T1515



H = 46,5 cm



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	T110	T1215	T1515
output basket/h pcs produzione cesti/h pz production paniers/h pcs producción cestas/h piezas	30 / 40	30	60
dimensions mm dimensioni mm dimensions mm dimensiones mm	640 x 740 x 1500/1930 h	724 x 928 x 1529/2010 h	788 x 955 x 1565/2080 h
basket size misura cestello dimension panier medida cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	600 x 500 mm
voltage voltaggio voltage voltaje	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T/50 Hz
power potenza puissance potencia	8500 W	8700 W	9500 W
boiler heating element resistenza boiler boiler-heizung resistencia calentador	8000 W	8000 W	8000 W
tank heating element resistenza vasca becken-heizung resistencia cuba	2100 W	2500 W	2500 W
washing pump pompa lavaggio pompe de lavage bomba de lavado	470 W	700 W	1500 W threephase - trifase triphase - trifásico
tank capacity capacità vasca capacité cuve capacidad cuba	15 lt	20 lt	30 lt
boiler capacity capacità boiler boilerinhalt capacidad calentador	6 lt	6 lt	6 lt
water consumption/cycle consumo acqua/ciclo consommation d'eau/cycle consumo agua/ciclo	2,9 lt	3 lt	3 lt
cycle (seconds) durata ciclo (secondi) cycle (secondes) duración ciclo (segundos)	90-120	90-120-180	60-120-180

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	T110	T1215	T1515
dish basket 18 sets cesto piatti 18 posti panier à vaisselles 18 places cesta platos 18 plazas	1	1	1
glass basket cesto bicchieri panier à verres cesta vasos	1	1	1
cutlery container contenitore per posate godet porte-couverts contenedor para cubertería	1	1	1
tray basket cesto vassoi panier à plateaux cesta bandejas	-	-	2
rack basket cesto rete panier à filet cesta red	-	-	1
feeding pipe tubo di carico tuyau d'entrée tubo de carga	1	1	1
drain pipe tubo di scarico tuyau de vidange tubo de vaciado	1	1	1
weight peso poids peso	100 kg	135 kg	170 kg

WASH

WAREWASHERS/POTWASHERS "SAPPHIRE" LINE

LAVAGGETTI/LAVAPENTOLE
LAVE OBJETS/LAVE CASSEROLES
LAVAOBJETOS/LAVAOLLAS

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

I Stainless steel structure and tank AISI 304 (18/10), double skin, stainless steel upper filter for tank , equipped with all safety features, fully automatic functions, frontal access to all components for easy maintenance, 2 vertical self cleaning and self draining pumps, anti-pollution device, 4 washing times, solenoid for hot water.

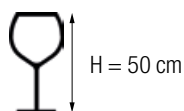
I Struttura e vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10), doppia parete, filtro superiore della vasca in acciaio inox, funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza, accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione, 2 pompe verticali autosvuotanti e autopulenti, valvola antinquinamento, 4 tempi di lavaggio, elettrovalvola per acqua calda.

I Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304 (18/10), double paroi, filtre supérieur de la cuve en acier inox, machines équipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité, fonctionnement complètement automatique, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien, 2 pompes verticales auto-vidantes et auto-nettoyantes, dispositif antipollution, 4 temps de lavage, electrovanne pour eau chaude.

I Estructura y cuba en acero inoxidable AISI 304 (18/10), doble pared, filtro superior de la cuba en acero inoxidable, funcionamiento de las máquinas completamente automático, provistas de todos los dispositivos de seguridad, acceso frontal a todos los componentes para facilitar el mantenimiento, 2 bombas verticales con auto vaciado y auto limpieza, válvula anticontaminación, 4 tiempos de lavado, electroválvula para agua caliente.



S100



STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

	S100	S200	S350
tray basket cesto vassoi panier à plateaux cesta bandejas	1x 550x550 mm	-	-
rack basket cesto rete panier à filet cesta red	1x 550x550 mm	1x 700x700 mm	1x 1320x700 mm
s/s support grid for baskets griglia supporto cesti inox grille de support inox pour paniers rejilla soporte cestas inox.	1x 560x700 mm	-	-
detergent dosing pump dosatore detersivo doseur de roduit de lavage dosificador de detergente	optional	standard	standard
rinse-aid dosing pump dosatore brillantante doseur de produit de rinçage dosificador de abrillantador	optional	standard	standard
self-cleaning cycle ciclo autopulizia cycle auto-nettoyant ciclo auto limpieza	optional	standard	standard



S200



H = 85 cm



S350



H = 85 cm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

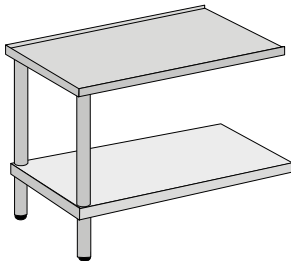
	S100	S200	S350
output basket/h pcs produzione cesti/h pz production paniers/h pcs producción cestas/h piezas	60	30	30
dimensions mm dimensioni mm dimensions mm dimensiones mm	650 x 845 x 1540 h	850 x 850 x 1900 h	1470 x 850 x 1900 h
basket size misura cestello dimension panier medida cesta	550 x 700	700 x 700 mm	1320 x 700
door height altezza utile porta türhöhe altura útil puerta	500 mm	850 mm	850 mm
voltage voltaggio voltage voltaje	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T 50 Hz	400 V 3N+T/50 Hz
power potenza puissance potencia	6000 W	8000 W	9500 W
boiler heating element resistenza boiler boiler-heizung resistencia calentador	7600 W	4000 W	6000 W
tank heating element resistenza vasca becken-heizung resistencia cuba	3 x 1500 W	8000 W	9500 W
washing pump pompa lavaggio pompe de lavage bomba de lavado	2 x 550 W	2800 W	2 x 2800 W
tank capacity capacità vasca capacité cuve capacidad cuba	40 lt	68 lt	131 lt
boiler capacity capacità boiler boilerinhalt capacidad calentador	8 lt	9 lt	17 lt
water consumption/cycle consumo acqua/ciclo consommation d'eau/cycle consumo agua/ciclo	3 lt	5 lt	8 lt
cycle (minutes) durata ciclo (minuti) cycle (minutes) duración ciclo (minutos)	1' - 2' - 3' - 4'	from 2' up to 12' minutes da 2' fino a 12' minuti de 2' jusqu'à 12' minutes de 2 a 12 minutos	from 2' up to 12' minutes da 2' fino a 12' minuti de 2' jusqu'à 12' minutes de 2 a 12 minutos
weight peso poids peso	142 kg	205 kg	350 kg

WASH

T110 - T120
T150 - T155 - T255

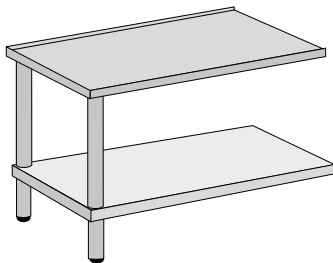
OPTIONAL AND ACCESSORIES

OPTIONAL E ACCESSORI
OPTIONELLE ET ACCESSOIRES
OPCIONAL Y ACCESORIOS



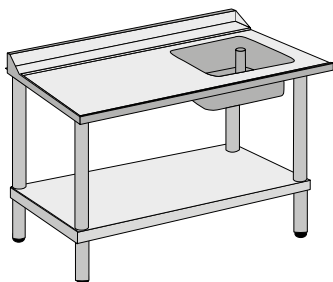
L

- | **side table 700x560x850 mm**
- | tavolo laterale 700x560x850 mm
- | table laterale 700x560x850 mm
- | mesa lateral 700x560x850 mm



M

- | **side table 1200x560x850 mm**
- | tavolo laterale 1200x560x850 mm
- | table laterale 1200x560x850 mm
- | mesa lateral 1200x560x850 mm

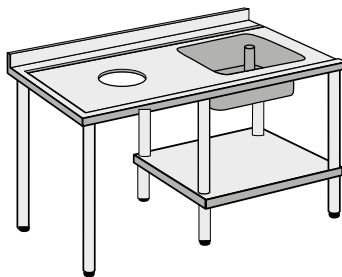


O

- | **work table with tank 1200x770x850 mm**
- | piano di lavoro con vasca 1200x770x850 mm
- | plain de travail avec cuve 1200x770x850 mm
- | mesa de trabajo con cuba 1200x770x850 mm

O SX | left | sinistra | gauche | izquierdo

O DX | right | destra | droit | derecho

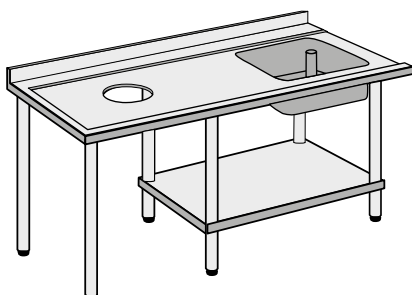


P

- | **work table with tank and drain-hole 1200x770x850 mm**
- | piano di lavoro con vasca e foro di scarico 1200x770x850 mm
- | plain de travail avec cuve et trou de vidange 1200x770x850 mm
- | mesa de trabajo con cuba y desagüe 1200x770x850 mm

P SX | left | sinistra | gauche | izquierdo

P DX | right | destra | droit | derecho

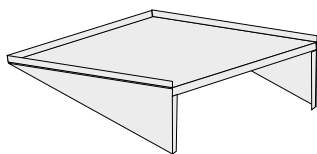


Q

- | **work table with tank and drain-hole 1800x770x850 mm**
- | piano di lavoro con vasca e foro di scarico 1800x770x850 mm
- | plain de travail avec cuve et trou de vidange 1800x770x850 mm
- | mesa de trabajo con cuba y desagüe 1800x770x850 mm

Q SX | left | sinistra | gauche | izquierdo

Q DX | right | destra | droit | derecho

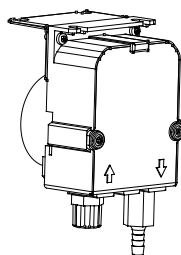


R

| shelf 600x570x180 mm

- | piano a mensola 600x570x180 mm
- | tablette 600x570x180 mm
- | plano con mensula 600x570x180 mm

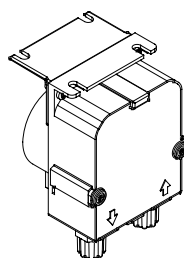
| not for T110 | non per T110 | not pour T110 | no para T110



DB01 "Coral" line / T110KB "Turquoise" line

| rinse-aid dosing pump

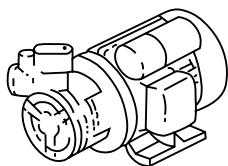
- | dosatore brillantante
- | doseur de produit de rinçage
- | dosificator abrillantador



DD01 "Coral" line / T110KD "Turquoise" line

| detergent dosing pump

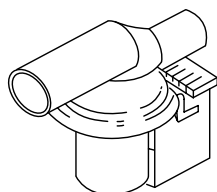
- | dosatore detersivo
- | doseur de produit de lavage
- | dosificator detergente



PSV45

| volumetric pressure electropump

- | elettropompa pressione volumetrica
- | electropompe à pression volumétrique
- | electrobomba a presión volumetrica



K-EXT001 "Coral" line / T110KS "Turquoise" line

| drain pump kit

- | kit pompa di scarico
- | kit pompe de vidange
- | kit bomba de desagüe

WASH

BASKETS (POLYPROPYLEN)

CESTELLI
PANIERS
CESTOS



CPP 3521 Ø 360 mm / **CPP 4021** Ø 410 mm

- | **round glass rack**
- | cestello tondo bicchieri
- | panier round à verres
- | cesto redondo vasos



CPP 3501 350x350 mm / **CPP 4001** 400x400 mm / **CPP 5001** 500x500 mm

- | **glass square rack**
- | cestello quadrato bicchieri
- | panier carré à verres
- | cesto cuadrado vasos



CPP 5003 500x500 mm

- | **trays square basket**
- | cestello quadrato vassoi
- | panier carré à plateaux
- | cesto cuadrado bandejas



CPP 5002 500x500 mm

- | **square dish basket**
- | cestello per piatti
- | panier à vaisselles carré
- | cesto cuadrado para platos



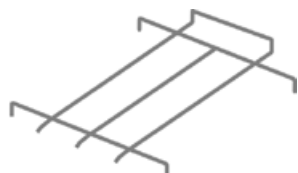
CPP 5004 500x500 mm

- | **spoon square basket**
- | cestello quadrato posate
- | panier à vaisselles carré
- | cesto cuadrado cubitos



CPPA01

- | **glass tilter**
- | inclinatore bicchieri
- | basculeur verres
- | inclinador vasos



CPP5004 360 mm / 410 mm

- | **stainless steel adaptor for racks**
- | adattatore per cesto inox
- | basculeur verres
- | adaptador para cesto inox



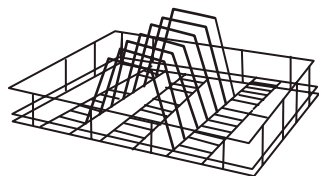
C00016 524x524 mm

- | **flat net insert**
- | inserto a rete piano
- | insert plan
- | inserto red plana

WASH

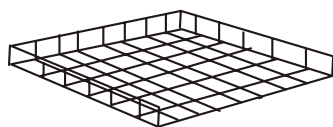
BASKETS (PLASTIC)

CESTELLI
PANIERS
CESTOS



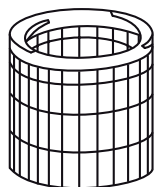
C00017 550x550 mm

- | **trays basket 7 sets**
- | cestello vassoi 7 posti
- | panier à plateaux 7 places
- | cesto para bandejas 7 sitios



130160

- | **inox basic basket**
- | cesto base inox
- | panier base inox
- | cesta base inox



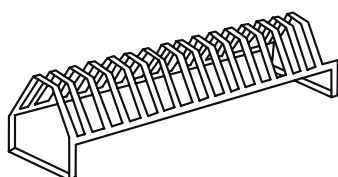
CTPC01

- | **round cutlery container**
- | contenitore posate tondo
- | porte-couverts ronde
- | porta cubiertos redondo



CTPC02

- | **squared cutlery container**
- | contenitore posate quadro
- | porte-couverts carré
- | porta cubiertos cuadrado



30740

- | **saucher insert 13 sets**
- | inserto per piattini 13 posti
- | porte-couverts carré
- | porta platitos 13 sitios