

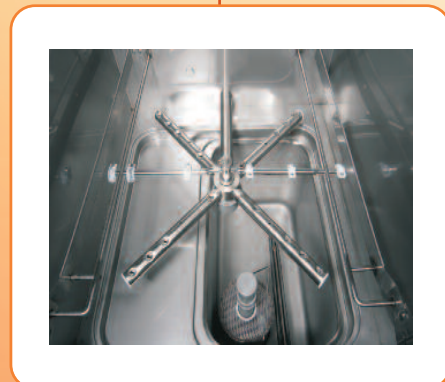
Lave-objets

Topf-und Geräte Spüler

mod.

C 90 €

2ⁿ Version



HOONVED

PROFESSIONAL WASHING SYSTEMS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE FONCTIONNEMENT

L'utilisation du modèle C90E 2 Version est particulièrement indiquée dans les laboratoires de pâtisserie, boulangerie, gastronomie, glaces, grâce à sa polyvalence, capacité et puissance de lavage.

Construction réalisée en acier inoxydable 18/10 satiné.

Bras de lavage inférieurs et supérieurs rotatif en acier inox avec 4 rampes. Bras de rinçage inférieurs et supérieurs en acier inox. Tous les bras peuvent être démontés facilement pour permettre un nettoyage soigné. Surchauffeur et résistances (incoloy) réalisés en acier inox 18/10. Cuve emboutie pour assurer le maximum d'hygiène.

Filtres couvrants dans la cuve et filtre d'aspiration de la pompe facilement extractibles. Contrôle électronique avec afficheur pour la visualisation des températures et fonctionnement de la machine. Il y a quatre cycles de lavage de 2 min, 4 min, 6 min et intensive de 10 min. Respect des normes HACCP par le contrôle "Hoonved Dishwash Monitoring

System" (HDMS) qui peut être installé dans les versions suivantes:

- HDMS 1 = transmission direct données de la machine au PC;
- HDMS 2 = Logbox enregistrement données et transmission direct, de la machine au PC;
- HDMS 3 = Logbox enregistrement données et transmission, de la machine GSM-SMS au portable ou PC-modem pour TELEDIAGNOSTIC.

Le système HDMS est en option.



KONSTRUKTIONS- UND FUNKTIONSMERKMALE

Das Modell C90E 2 version eignet sich dank seiner Vielseitigkeit, seiner Spülkapazität und -leistung besonders zum Einsatz in Konditoreien, Bäckereien, Gastronomiebetrieben, und Eisdielen.

Maschinengehäuse aus satiniertem 18/10 Edelstahl.

Obere und untere rotierende Edelstahlpülarme mit vier Speichen aus Obere und untere Klarspülarme aus Edelstahl.

Alle Spülarme lassen sich für ein besseres Reinigen einfach ausbauen.

Boiler und Heizkörper (Incoloy) aus 18/10 Edelstahl.

Abgerundeten Tank für maximale Hygiene.

Elektronische Steuerung mit digitalem Display für die Anzeige der Temperaturen und der Arbeitsparameter der Maschine. Es stehen vier Spülzyklen zur Verfügung, 2 Min., 4 Min., 6 Min. und Intensivzyklus mit 10 Minuten. Einhalten der HACCP Parameter mittels Hoonved Dishwash Monitoring System (HDMS), daß in 3 Versionen eingebaut werden kann:

- HDMS 1 = direkte Datenübertragung vom Gerät zum PC;
- HDMS 2 = LogBox zur Datenspeicherung und direkte Datenübertragung vom Gerät zum PC;
- HDMS 3 = LogBox Datenspeicherung und Datenübertragung vom Gerät mittels GSM-SMS zu einem Funktelefon oder PC-Modem für TELEDIAGNOSE.

Das HDMS ist Optional.

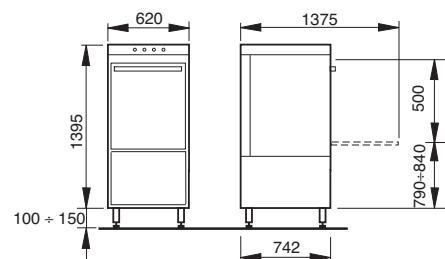


Panier special optional ref. 34502
26 assiettes plates - 24 assiettes creuses - 12 pizza assiettes Ø 48 cm

Sonderkorb auf Nachfrage Art. Nr. 34502 26 Teller - 24 Tiefeteller - 12 Pizzateller Ø 48 cm

Manufactured to specs.

DIMENSIONES - ABMESSUNGEN



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNISCHE DATEN

Modèle	Modell	C 90 E - 2 ⁿ version
Production paniers/heure	Korbkapazität/Std	30 - 15 - 10
Raccordement électrique	Elektrischer Anschluß	400 V 3 N ~ 50 Hz - 7620 W
Pompe de lavage	Waschpumpe	1620 W (2,2 Hp)
Résistance surchauffeur	Boilerheizkörper	6000 W
Résistance cuve	Tankheizkörper	3000 W
Capacité surchauffeur	Boilerinhalt	8,8 L
Capacité cuve	Tankinhalt	42 L
Consommation d'eau par cycle	Wasserverbrauch pro Zyklus	4 L
Pression d'alimentation	Wasserzulaufdruck	2 ÷ 4 bar - 200 ÷ 400 kPa
Raccord de chargement	Anschluß Wasserzulauf	3/4" G
Raccord de déchargement	Anschluß Wasserablauf	Ø 31 mm
Durée du cycle	Zyklusdauer	2 - 4 - 6 - max 10 min.
Dimensions du panier	Korbabmessungen	500 x 600 mm

Données indicatives sous réserve de modifications - Technische Daten unverbindlich. Konstruktionsänderungen vorbehalten.

HOONVED®

HOONVED - ALI SPA

21040 VENEGONO S. (VA) Italy Via U. Foscolo

tel.+39.0331.856111 fax+39.0331.865223

e-mail: info@hoonved.com www.hoonved.com

