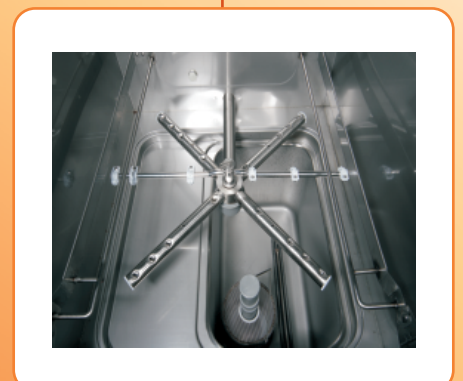
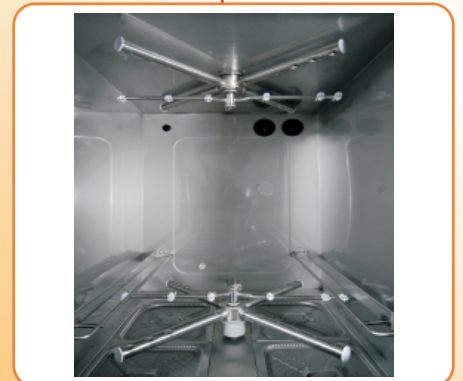


Lavaoggetti Utensil washer

mod.

C 90 €

2ⁿ Version



HDMS
HACCP

HOONVED®
PROFESSIONAL WASHING SYSTEMS

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE E FUNZIONALI

L'utilizzo del modello C 90 E 2^a versione è particolarmente adatto nei laboratori di pasticceria, panificazione, gastronomia, gelateria, grazie alla sua polivalenza, capienza e potenza di lavaggio. Struttura in acciaio inox 18/10 satinato.

Mulinelli di lavaggio superiore e inferiore rotanti a quattro raggi in acciaio inox; mulinelli di risciacquo superiore e inferiore in acciaio inox. Tutti i mulinelli sono facilmente smontabili per una accurata pulizia. Boiler e resistenze (incoloy) costruiti in acciaio inox 18/10.

Vasca stampata per garantire il massimo di igiene.

Filtri coprenti in vasca e filtro di aspirazione pompa facilmente estraibili. Controllo elettronico con display digitale per visualizzazione temperature e funzionamento macchina. Quattro cicli di lavaggio 2 min, 4 min, 6 min e 10 min.

Rispetto delle norme HACCP tramite "Sistema Monitoraggio Lavastoviglie Hoonved" che può essere installato nelle seguenti 3 versioni:

- HDMS 1=trasmissione diretta dati dalla macchina al PC;
- HDMS 2=LogBox registrazione dati e trasmissione diretta dati dalla macchina al PC;
- HDMS 3=LogBox registrazione dati e trasmissione dati dalla macchina tramite GSM-SMS al cellulare o PC-modem per TELEDIAGNOSI.

Il sistema HDMS è optional.



Cestello particolare optional
cod. 34502

26 piatti piani - 24 piatti fondi -
12 piatti pizza Ø 48 cm

Special optional rack ref. 34502

26 plates - 24 deep plates -
12 pizza plates Ø 48 cm

Manufactured to specs.

FUNCTIONAL AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

The use of Mod. C 90 E 2^a version, due to its capacity and washing power, is particularly adapted for pastryshop, bakery, gastronomy and ice cream environment.

Machine housing in satin finished stainless steel 18/10 (AISI 304). Rotating upper and lower 4 spoke wash arms made in stainless steel 18/10 (AISI 304). Rotating upper and lower 2 spoke rinse arms in stainless steel 18/10 (AISI 304). Stainless steel boiler with Incoloy heating elements.

Tank stamped in order to guarantee the maximum hygiene.

Tank filter covering whole tank surface and pump suction filter easily removable for end of day cleaning.

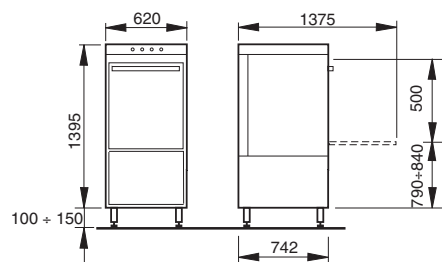
Electronic control with digital Display for showing the temperatures and the functioning parameters of the machine. Four wash cycles are available: 2 min., 4 min., 6 min. and intensive cycle with 10 minutes washing time. Compliance with HACCP regulations assured by means of the Hoonved Dishwash Monitoring System (HDMS), which can be installed in the following three versions:

- HDMS 1= direct data transmission from machine to PC;
- HDMS 2= LogBox data recording and direct data transmission from machine to PC;
- HDMS 3=LogBox data recording and data transmission from machine through GSM-SMS to cell-phone or PC-Modem for TELEDIAGNOSE.

The HDMS is an optional.



DIMENSIONI DI INGOMBRO - DIMENSIONS



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

Modello	Model	C 90 E - 2 ^a version
Produzione cestelli/ora	Rack capacity /h	30 - 15 - 10
Allacciamento elettrico	Electrical connection	400 V 3 N ~ 50 Hz - 7620 W
Pompa di lavaggio	Wash pump	1620 W (2,2 Hp)
Resistenza boiler	Boiler heating element	6000 W
Resistenza vasca	Tank heating element	3000 W
Capacità boiler	Boiler capacity	10,5 L
Capacità vasca	Tank capacity	42 L
Consumo acqua per ciclo	Water consumption per cycle	4 L
Pressione di alimentazione	Water supply pressure	2 ÷ 4 bar - 200 ÷ 400 kPa
Raccordo di carico	Inlet hose	3/4" G
Raccordo di scarico	Drain pipe	Ø 31 mm
Durata ciclo	Cycle length	2 - 4 - 6 - max 10 min.
Dimensioni del cestello	Rack dimension	500 x 600 mm

I dati tecnici sono indicativi con riserva di apportare eventuali modifiche senza preavviso - The manufacturer reserves the right to change specifications without notice

HOONVED®

21040 VENEGONO S. (VA) Italy Via U. Foscolo
tel.+39.0331.856111 fax+39.0331.865223
e-mail: info@hoonved.com www.hoonved.com

