



CATALOGUE
MAI 2024

KROMO
YOUR SMART WASH

KROMO
YOUR SMART WASH

LAVE-VAISSELLE À COMPTOIR

BLUE	Lave-verres et lave vaisselle robustes et essentiels	2
AQUA	Lave-verres et lave-vaisselle avec porte en double paroi	10
DUPLA	Lave-verres et lave-vaisselle double paroi	18
LUX	Lave-vaisselle double paroi électroniques high-tech	26
PREMIUM	Lave-vaisselle connectés et technologie à eau propre	36

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

HOOD 70	Lave-vaisselle à capot robustes et essentiels	46
HOOD 80 - 110	Lave-vaisselle à capot simple paroi	54
HOOD 110 I	Lave-vaisselle à capot isolé	62
HOOD 130 LUX	Lave-vaisselle à capot de dernière génération	70
HOOD 140 PREMIUM	Lave-vaisselle à capot connectés et technologie à eau propre	80

LAVE-VAISSELLE STOCK & WASH

WASH & STORE	Lave-vaisselle Stock & Wash	90
--------------	-----------------------------	----

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

RK COMPACT	Lave-vaisselle compacts à avancement automatique et simple rinçage	98
RK UP	Lave-vaisselle à avancement automatique avec simple ou double rinçage	106
RK LUX	Lave-vaisselle à avancement automatique avec double rinçage renforcé	122
RK PREMIUM	Lave-vaisselle à avancement automatique avec triple rinçage renforcé 3R+	134

LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

 QK LUX	Lave-vaisselle à convoyeur avec double rinçage renforcé	146
 QK PREMIUM	Lave-vaisselle à convoyeur avec triple rinçage renforcé 3R+	162

LAVE-PLATEAUX À TUNNEL ET SYSTÈMES DE TRANSPORT

TK	Lave-plateaux à tunnel avec séchage	178
TL	Systèmes de transport	182

LAVE-OBJETS

POT	Lave-objets	184
-----	-------------	-----

LAVE-BATTERIE À GRANULES

GRANULE	Lave-batterie à granules	196
---------	--------------------------	-----

LAVE-CAGETTES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

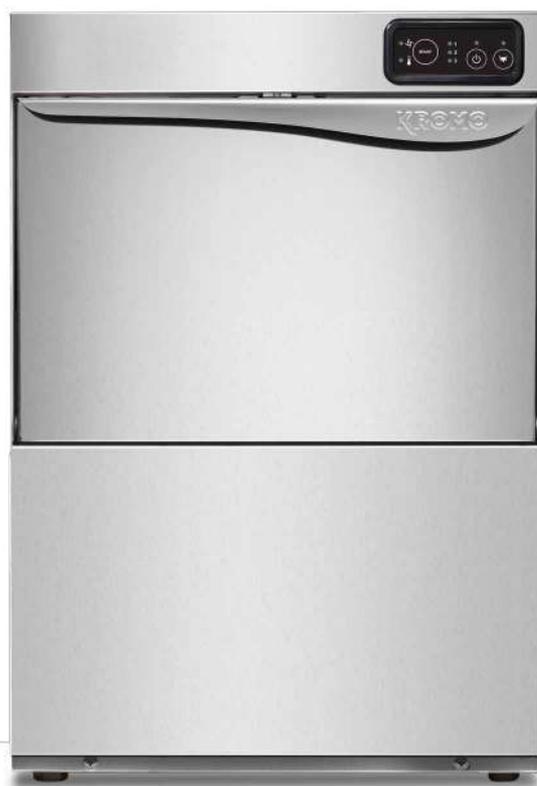
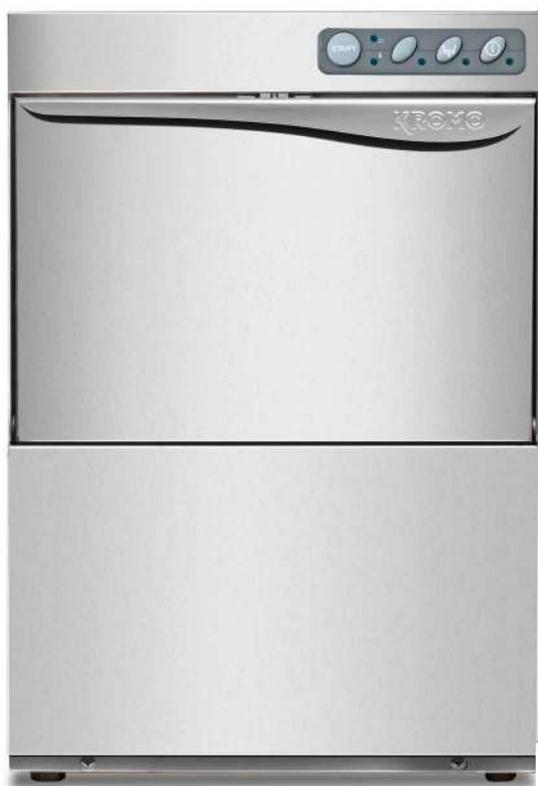
VK - VK LUX	Lave-cagettes à avancement automatique	202
-------------	--	-----

LAVE-CAGETTES À CONVOYEUR

LK - LK-HD	Lave-cagettes à convoyeur	212
------------	---------------------------	-----

PANIER	Dotation paniers de série	224
---------------	---------------------------	-----

CONDITIONS	Conditions générales de vente	201
-------------------	-------------------------------	-----



Vous nous l'avez demandé, nous vous avons écouté! Nous sommes ravis de vous présenter notre toute nouvelle gamme BLUE. Ces lave-verres et lave-vaisselle robustes et essentiels ont tout simplement du sens. Rien n'est superflu: une solide structure en acier inoxydable avec porte

en double paroi, cuve inclinée, bras innovants et légers, températures contrôlées et, seulement si nécessaire, doseur de détergent et pompe de vidange. Laver, rincer, redémarrer. C'est vraiment aussi simple que ça!

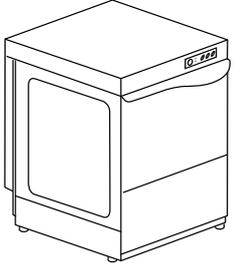
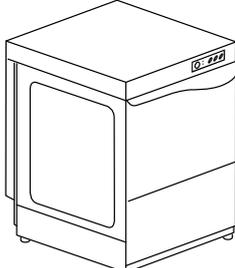
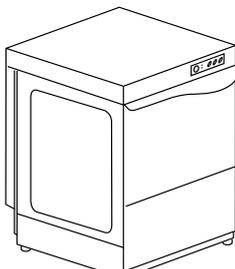


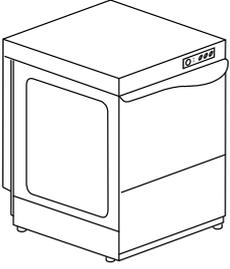
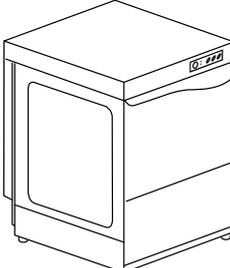
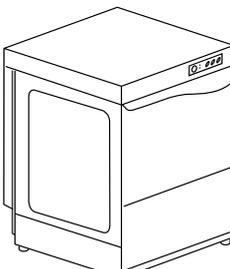
VERSION ÉLECTRONIQUE

Le panneau de commande intuitif à LED des modèles BLUE L affichera si les températures correctes de la cuve et du surchauffeur ont été atteintes. Vous pouvez choisir parmi 3 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine au type de vaisselle à nettoyer.

CARACTÉRISTIQUES

- Solide structure en acier inox AISI 304
- Porte en double paroi pour isolation phonique et thermique et système anti-choc
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Toit antiégouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- 1 cycle de lavage sur les versions électromécaniques
- 3 cycles de lavage sur les versions électroniques
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (BLUE 50 / BLUE 50 L)
- Tourniquets en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau hydrique
- Gicleurs amovibles pour simplifier les opérations de nettoyage de fin de journée
- Clapet de non-retour
- Système thermostop: le rinçage se déclenche seulement quand le surchauffeur atteint 85 °C
- Doseur de produit de rinçage de série
- Lave-verres disponible avec panier rond (BLUE 35 / BLUE 40)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles électroniques

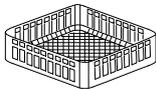
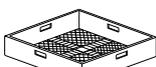
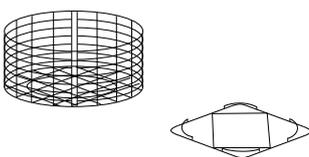
Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
BLUE 35 1 PROGRAMME					
	new PANIERS INCLUS 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW	 195 H  350x350	400x495x585 H 28 kg	BLUE 35
BLUE 40 1 PROGRAMME					
	new PANIERS INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW 2,65 kW (LS)	 305 H  Ø 295 (LS)  400x400	450x535x700 H 37 kg	BLUE 40 BLUE 40 LS
BLUE 50 1 PROGRAMME					
	new PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 1 X 15060	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	BLUE 50

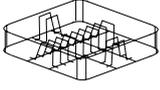
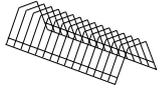
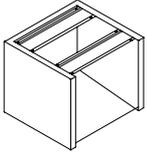
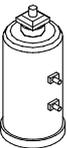
Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
BLUE 35 L 3 PROGRAMMES					
	<p>NEW</p> <p>PANIER INCLUS 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,59 kW</p>	 195 H	<p>400x495x585 H 28 kg</p>	BLUE 35 L
			 350x350		
BLUE 40 L 3 PROGRAMMES					
	<p>NEW</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,59 kW 2,65 kW (LS)</p>	 305 H	<p>450x535x700 H 37 kg</p>	BLUE 40 L
			 Ø 295 (LS)		
			 400x400		BLUE 40 LS L
BLUE 50 L 3 PROGRAMMES					
	<p>NEW</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	 320 H	<p>590x600x850 H 57 kg</p>	BLUE 50 L
			 Ø 345		
			 500x500		

OPTIONS

Modèle	220-240 V 50 Hz	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Panier rond	Système thermostop
BLUE 35	●	€	€	●	€	●
BLUE 40	●	€	€	●	€	●
BLUE 40 LS	●	€	€	●	€	●
BLUE 50	●	€	€	●	----	●
BLUE 35 L	●	€	€	●	€	●
BLUE 40 L	●	€	€	●	€	●
BLUE 40 LS L	●	€	€	●	€	●
BLUE 50 L	●	€	€	●	----	●

- LS** Lavage supérieur
 - L** Electronique à LED
 - De série
 - Non disponible
- Eau d'alimentation 55 °C
Marque EAC sur demande

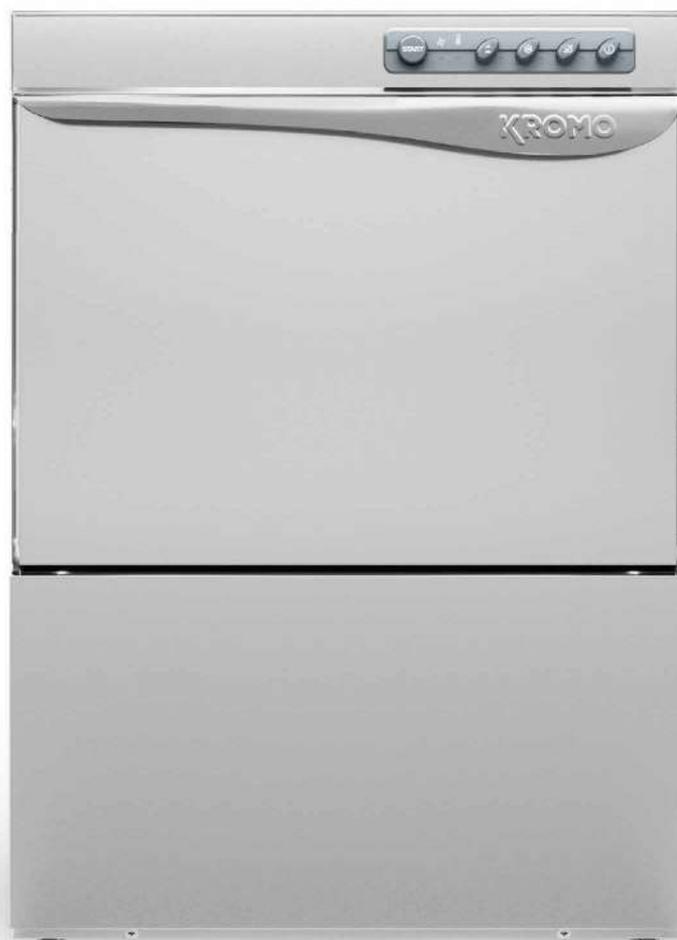
	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		350x350x110 H	10730	
			400x400x135 H	C 121	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER A VERRES INCLINE		Ø 90 max	400x400x185 H	C 123
			Ø 120 max	400x400x160 H	C 79
	PANIER À COUVERTS A MAILLE ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER A VERRES ROND	Panier	Ø 350x105 H	C 21	
		Support	350x350	C 36	
	SUPPORT PANIER ROND	Panier	Ø 400x145 H	C 16	
		Support	400x400	C 38	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	12 assiettes	400x400x120 H	C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	K 5/20*	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

* Cage en bois +2% minimum €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Lave-verres et lave-vaisselle gamme AQUA, machines idéales pour satisfaire les besoins des bistrotts, pubs, restaurants et hôtels. Ces machines à ouverture frontale, avec leur design attractif et grâce au tout nouveau panneau commande électronique, permettent une grande productivité en

garantissant les meilleures performances à un prix accessible. Plusieurs options comme l'adoucisseur, le doseur détergent et la pompe de vidange permettent de personnaliser la machine.

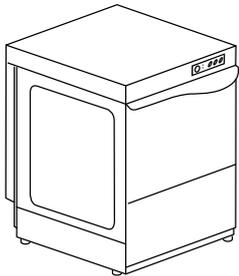
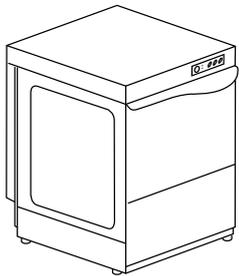
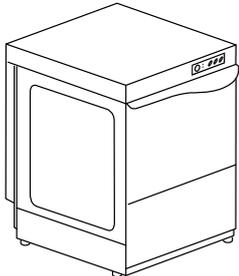
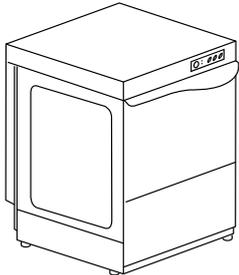
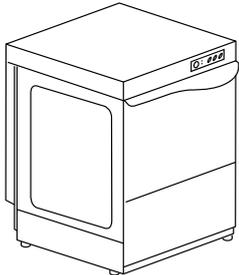


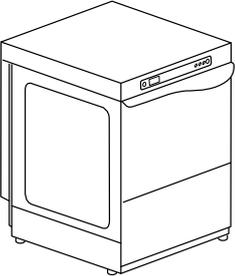
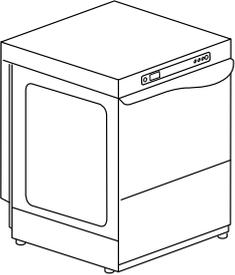
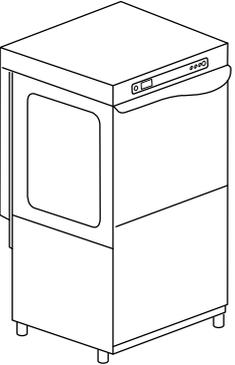
VERSION ÉLECTRONIQUE

Panneau de commande électronique est maintenant disponible sur les modèles AQUA T. Les machines sont dotées d'un nouvel affichage LED qui permet la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Grâce à la possibilité de pouvoir désormais choisir entre 4 programmes de lavage différents, vous pouvez parfaitement adapter les performances de la machine à la vaisselle à traiter. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

CARACTÉRISTIQUES

- Solide structure en acier inox AISI 304
- Porte en double paroi pour isolation phonique et thermique
- Porte en double paroi avec système anti-choc
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Toit antiégouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- Tourniquets en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau hydrique
- Gicleurs amovibles pour simplifier les opérations de nettoyage de fin de journée
- Clapet de non-retour
- Doseur de produit de rinçage de série (sur demande version péristaltique)
- Système thermostop: le rinçage se déclenche seulement quand le surchauffeur atteint 85 °C
- Composants certifiés CE
- Version électronique avec 4 cycles de lavage préconfigurés
- Disponible en version touche avec adoucisseur avec régénération automatique
- Lave-verres disponible avec panier rond (AQUA 35 / AQUA 37 / AQUA 40)
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (AQUA 50 MONO / AQUA 50 / AQUA 50 T / AQUA 80 T)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles TOUCH
- Pompe Soft Start sur les versions TOUCH
- Filtre de surface additionnel (sur demande seulement pour AQUA 50 MONO / AQUA 50 / AQUA 50 T / AQUA 80 T)

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUA 35 1 PROGRAMME				
 <p>PANIER INCLUS 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060</p>	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW	 195 H  350x350	400x495x585 H 28 kg	AQUA 35 AQUA 35 D
AQUA 37 1 PROGRAMME				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C10 1 X 10728 1 X 15060</p>	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW 2,8 kW (LS)	 275 H  Ø 280 LS  370x370	420x490x650 H 30 kg	AQUA 37 AQUA 37 D AQUA 37 LS AQUA 37 LS D
AQUA 40 1 PROGRAMME				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 305 H  Ø 295 LS  400x400	450x535x700 H 37 kg	AQUA 40 AQUA 40 D AQUA 40 LS AQUA 40 LS D
AQUA 50 MONO 15 AMP MONOPHASÉ - 1 PROGRAMME				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	230 V ~ 50 Hz 3,5 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	AQUA 50 MONO Filtres de surface
AQUA 50 2 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	AQUA 50 AQUA 50 D Filtres de surface

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUA 40 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p>	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 305 H  Ø 295 LS  400x400	450x535x700 H 37 kg	AQUA 40 T AQUA 40 T DA AQUA 40 T LS AQUA 40 T LS DA
AQUA 50 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	AQUA 50 T AQUA 50 T DA Filtres de surface
AQUA 80 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>IMPROVED</p> <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	 355 H  Ø 380  500x500	590x600x1290 H 69 kg	AQUA 80 T AQUA 80 T DA Filtres de surface

OPTIONS

Modèle	220-240 V 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		220-240 V 3 50 Hz		60 Hz		Timer électronique	XP	PS	DDE	ST	DB
	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 35	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 35 D	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 37	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 37 D	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 37 LS	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 37 LS D	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 40	●	□	□	□	€	●	€	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 40 D	●	□	□	□	€	●	€	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 40 LS	●	□	□	□	€	●	€	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 40 LS D	●	□	□	□	€	●	€	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 50 MONO	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 50*	□	●	□	□	€	●	€	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 50 D	□	●	□	□	€	●	€	€	€	€	€	---	●	●
AQUA 40 T	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 40 T DA	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 40 T LS	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 40 T LS DA	●	---	---	---	€	●	---	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 50 T	□	●	□	□	€	●	€	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 50 T DA	□	●	□	□	€	●	€	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 80 T	€	●	□	□	€	●	---	€	€	€	€	●	●	●
AQUA 80 T DA	€	●	□	□	€	●	---	€	€	€	€	●	●	●

D Adoucisseur incorporé

DA Adoucisseur automatique incorporé

LS Lavage supérieur

T Electronique à LED (Soft Touch)

● De série

--- Non disponible

□ Sur demande

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. AQUA 40 avec voltage triphasé seulement, AQUA 50 avec voltage standard. Pour les autres voltages, veuillez demander la disponibilité

	DBE	FS	PS+FS	CR	PS+DDE +FS	TS	BT	WRAS	PAP
Modèle	Dos. produit de rinçage	Rinçage eau froide	PS + FS	Panier rond	PS + DDE + FS	Système thermostop	Break tank	Wras	Surpres- seur
AQUA 35	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 35 D	€	----	----	€	----	●	----	----	----
AQUA 37	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 37 D	€	----	----	€	----	●	----	----	----
AQUA 37 LS	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 37 LS D	€	----	----	€	----	●	----	----	----
AQUA 40	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 40 D	€	----	----	€	----	●	----	----	----
AQUA 40 LS	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 40 LS D	€	----	----	€	----	●	----	----	----
AQUA 50 MONO	€	----	----	----	----	●	----	----	
AQUA 50*	€	€	€	----	€	●	€	€	€
AQUA 50 D	€	€	----	----	----	●	----	----	----
AQUA 40 T	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 40 T DA	€	€	€	€	----	●	----	----	----
AQUA 40 T LS	€	€	€	€	€	●	----	----	----
AQUA 40 T LS DA	€	€	€	€	----€	●	----	----	----
AQUA 50 T	€	€	€	----	€	●	€	€	€
AQUA 50 T DA	€	€	€	----	€	●	----	----	----
AQUA 80 T	€	€	€	----	€	●	€	€	€
AQUA 80 T DA	€	€	----	----	----	●	----	----	€

SOFT START

Pompe de lavage à démarrage progressif

BT - WRAS

Surpresseur inclus

220-240 V 50 HZ

Pour AQUA 50 résistance surchauffeur maximum 4500 W

380-415 V 3N 50 HZ

Pour AQUA 40 seulement avec puissance supplémentaire

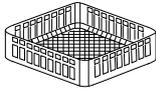
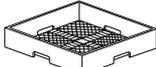
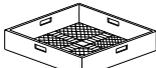
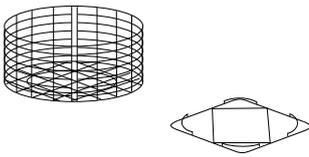
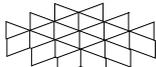
220-240 V 3 50 HZ

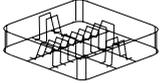
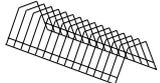
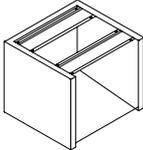
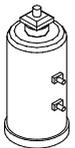
Pour AQUA 40 D avec voltages spéciaux et présence de PS, le DDE n'est pas disponible.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	10730 C 121 C 10	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 85 max Ø 100 max	370x370x210 H 500x500x200 H	C 39 C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER A VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79	
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER A VERRES ROND	Panier	Ø 350x105 H	C 21	
		Support	350x350	C 36	
		Panier	Ø 370x120 H	C 07	
		Support	370x370	C 37	
	SUPPORT PANIER ROND	Panier	Ø 400x145 H	C 16	
		Support	400x400	C 38	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	10 assiettes	370x370x100 H	C 03	
		12 assiettes	400x400x120 H	C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	K 5/20*	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Lave-verres et lave-vaisselle en double paroi, gamme DUPLA, conçus pour satisfaire les besoins des bistros, restaurants, pubs. À l'esthétique récemment renouvelée, ces lave-vaisselle sont disponibles en version électromécanique et élec-

tronique. Machines de structure solide et fiable. Sur demande, possibilité de les équiper d'une vaste gamme d'accessoires: adoucisseur, doseur de détergent, pompe de vidange, filtres de surface, pour les adapter à tous les besoins.

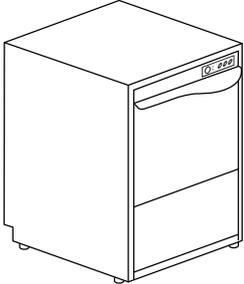
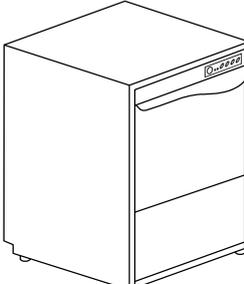


VERSION ÉLECTRONIQUE

Un panneau de commande électronique est disponible sur les modèles DUPLA T. Les machines sont dotées d'un affichage LED qui permet la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Grâce à la possibilité de pouvoir désormais choisir entre 4 programmes de lavage différents, vous pouvez parfaitement adapter les performances de la machine à la vaisselle à traiter. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en double paroi en acier inox AISI 304
- Supports paniers emboutis
- Micro sécurité porte en cas d'ouverture accidentelle
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage.
- Toit anti-égouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine.
- Bras de lavage et de rinçage légers en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau (DUPLA 40 LS)
- Bras de lavage en acier inox (DUPLA 50, DUPLA 50 MONO et DUPLA 50 T)
- Gicleurs amovibles pour simplifier les opérations de nettoyage de fin de journée
- Clapet de non-retour
- Doseur de produit de rinçage (sur demande version péristaltique)
- Système thermostop: le rinçage se déclenche préconfigurés seulement quand le surchauffeur atteint les 85 °C
- Composants certifiés CE
- Version électronique avec 4 cycles de lavage fixes
- Adoucisseur automatique intégré disponible sur les versions électroniques
- Disponible avec panier rond (lave-verres)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles TOUCH
- Pompe Soft Start sur les versions TOUCH
- Filtre de surface additionnel (sur demande pour DUPLA 50, DUPLA 50 MONO et DUPLA 50 T)

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DUPLA 40 LS LAVAGE SUPÉRIEUR - 1 PROGRAMME				
	<p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p>305 H</p>  <p>Ø 295</p>  <p>400x400</p> 	<p>460x545x715 H 38 kg</p> <p>DUPLA 40 LS</p> <p>DUPLA 40 LS D</p>
DUPLA 50 2 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,45 kW</p> <p>400 V 3N~ 50 Hz 5,2 kW</p>	<p>310 H</p>  <p>Ø 325</p>  <p>500x500</p> 	<p>DUPLA 50 MONO</p> <p>DUPLA 50 MONO D</p> <p>DUPLA 50</p> <p>DUPLA 50 D</p> <p>Filtres de surface</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DUPLA 40 LS T LAVAGE SUPÉRIEUR - ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				



PANIER
INCLUS
2 X C121
1 X 10728
1 X 15060



230 V ~ 50 Hz
3,2 kW



305 H



Ø 295



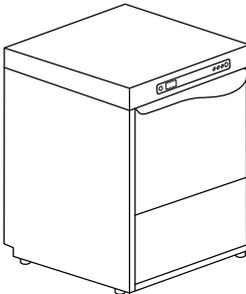
400x400

460x545x715 H
38 kg

DUPLA 40 LS T

DUPLA 40 LS T DA

DUPLA 50 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES



PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C44
1 X 15060



400 V 3N ~ 50 Hz
5,2 kW



310 H



Ø 325



500x500

595x610x845 H
61 kg

DUPLA 50 T

DUPLA 50 T DA

Filtres de surface

OPTIONS

Modèle	220-240 V		380-415 V		220-240 V		Timer électronique	XP	PS	DDE	DB	ST
	50 Hz	3N 50 Hz	3 50 Hz	60 Hz	Puissance sup	Pompe vidange						
DUPLA 40 LS	●	□	□	€	●	€	€	€	€	●	----	
DUPLA 40 LS D	●	□	□	€	●	€	€	€	€	●	----	
DUPLA 50 MONO	●	----	----	€	●	----	€	€	€	●	----	
DUPLA 50 MONO D	●	----	----	€	●	----	€	€	€	●	----	
DUPLA 50 *	□	●	□	€	●	€	€	€	€	●	----	
DUPLA 50 D	□	●	□	€	●	€	€	€	€	●	----	
DUPLA 40 LS T	●	----	----	€	●	----	€	€	€	●	●	
DUPLA 40 LS T DA	●	----	----	€	●	----	€	€	€	●	●	
DUPLA 50 T	□	●	□	€	●	€	€	€	€	●	●	
DUPLA 50 T DA	□	●	□	€	●	€	€	€	€	●	●	

D Adoucisseur incorporé

DA Adoucisseur automatique incorporé

LS Lavage supérieur

T Electronique à LED (Soft Touch)

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. Disponible sur la DUPLA 40 LS avec voltage triphasé seulement, sur la DUPLA 50 avec voltage standard. Pour les autres voltages, veuillez demander la disponibilité

	DBE	CR	FS	PS+FS	PS+DDE +FS	TS	BT	WRAS	PAP
Modèle	Dos. produit de rinçage	Panier rond	Rinçage eau froide	PS + FS	PS + DDE + FS	Système thermostop	Break tank	Wras	Surpres- seur
DUPLA 40 LS	€	€	€	€	€	●	----	----	----
DUPLA 40 LS D	€	€	----	----	----	●	----	----	----
DUPLA 50 MONO	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DUPLA 50 MONO D	€	----	----	----	----	●	----	----	----
DUPLA 50 *	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DUPLA 50 D	€	----	----	----	----	●	----	----	€
DUPLA 40 LS T	€	€	€	€	€	●	----	----	----
DUPLA 40 LS T DA	€	€	€	€	€	●	----	----	----
DUPLA 50 T	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DUPLA 50 T DA	€	----	€	€	€	●	----	----	----

SOFT START

Pompe de lavage à démarrage progressif

BT - WRAS

Surpresseur inclus

220-240 V 50 HZ

Pour DUPLA 50 résistance surchauffeur maximum 4500 W

380-415 V 3N 50 HZ

Pour DUPLA 40 LS seulement avec puissance supplémentaire

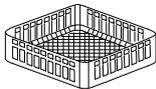
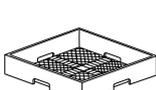
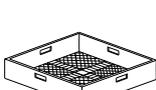
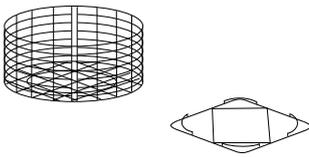
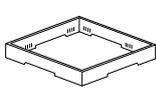
220-240 V 3 50 HZ

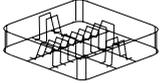
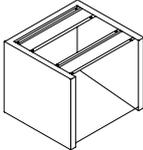
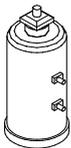
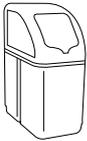
Pour DUPLA 40 LS D avec voltages spéciaux et présence de PS, le DDE n'est pas disponible.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À VERRES		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	10730 C 121 C 10
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 85 max Ø 100 max	370x370x210 H 500x500x200 H	C 39 C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER A VERRES ROND	Panier	Ø 350x105 H	C 21
		Support	350x350	C 36
		Panier	Ø 370x120 H	C 07
	SUPPORT PANIER ROND	Support	370x370	C 37
		Panier	Ø 400x145 H	C 16
		Support	400x400	C 38
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	10 assiettes	370x370x100 H	C 03	
		12 assiettes	400x400x120 H	C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	K 5/20*	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Les lave-vaisselle KROMO de dernière génération sans compromis. Ces machines sont fabriquées en double paroi, entièrement embouties, et se distinguent par leur silence et leur fiabilité. En plus de nos modèles électroniques avec quatre cycles programmables, nous avons développé les modèles PLUS avec rinçage garanti à température et pression constantes et deux programmes Hygiene+ avec spécifications techniques plus strictes (LUX 60 EL).

Grâce à ces derniers développements technologiques, les machines PLUS, encore plus résistantes, favoriseront l'élimination presque totale de la charge bactérienne. La personnalisation de nos modèles par les utilisateurs n'a jamais été aussi facile!

$A_0=30$
HYGIENE+

SYSTÈME HYGIENE+

Les modèles HYGIENE+ garantissent de hauts niveaux d'hygiène, aujourd'hui plus essentiels que jamais pour notre santé, grâce à de longs cycles et des températures élevées. Conçus et élaborés selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles Hygiene+ comprennent 2 cycles spéciaux conformes à $A_0=30$ sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, un court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes, garantissant le respect de niveaux d'hygiène élevés grâce à des températures élevées et des cycles longs.



CARACTÉRISTIQUES

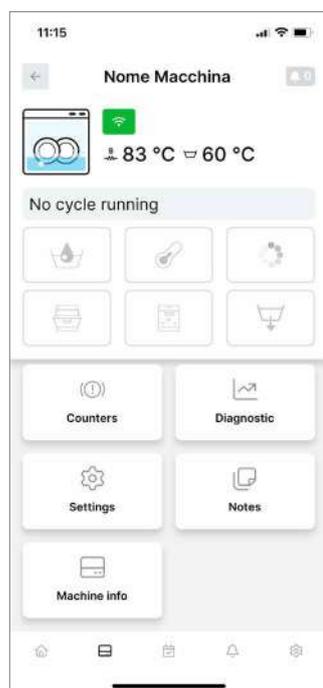
- Machine en double paroi AISI 304 et porte en double paroi isolée
- Cuve emboutie et inclinée
- Bras de lavage en acier inox avec gicleurs inobstruables et bras de lavage légers en matériel composite
- Supports panier emboutis
- Toit antiégouttement
- Adapté pour plateaux Gastronorm 1/1
- Modèles avec multivoltage
- Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande (versions PLUS)
- Visualisation des températures de lavage et rinçage
- Clapet de non-retour (disponible DVGW ou WRAS)
- Système de filtration à maille serrée en acier inox
- Cycles de lavage programmables (non disponible sur les LUX 85 EL PLUS)
- Version HYGIENE+: 2 cycles spéciaux additionnels conformes à $A_0=30$ définie par la norme EN ISO 15883-1
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe Soft Start
- Isolation thermique du surchauffeur
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et démarrage START programmable à sa fermeture
- OPTIMAL RINSE (technologie de rinçage optimisé) : consommation en eau parmi les taux les plus faibles du marché, réduction conséquente des consommations en électricité et en produits chimiques
- Doseur de détergent péristaltique et doseur de produit de rinçage inclus (doseur de produit de rinçage péristaltique inclus sur les versions PLUS)
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (versions PLUS)
- Système PLUS pour une majeure sécurité de rinçage (versions PLUS)
- Option adoucisseur automatique incorporé
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Rinçage à l'eau froide (sur demande)
- Connexion osmoseur externe sur demande (versions PLUS)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



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



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

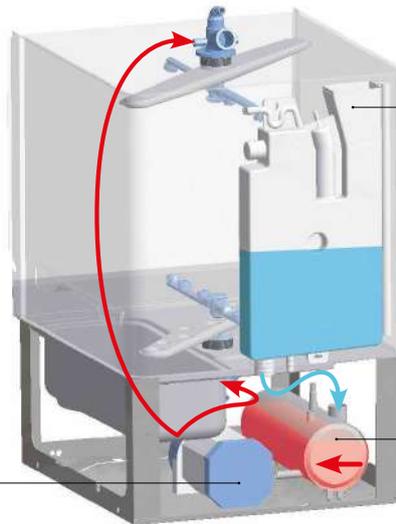


Notre système Connectivity est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME EN CAS DE TRÈS BASSES PRESSIONS DU RÉSEAU D'ALIMENTATION

Nous avons développé un système de rinçage innovant à températures et pression d'eau constantes, quelles que soient les conditions externes.



POMPE DE RINÇAGE

L'eau est aspirée du surchauffeur par une pompe de rinçage et est envoyée vers les buses de rinçage. La pression correcte est assurée quelles que soient les conditions externes du réseau d'alimentation en terme de pression et de températures.

BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau chauffée du surchauffeur de remonter et de se mélanger à l'eau du réseau d'alimentation.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHERIQUE

La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C tout au long du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.



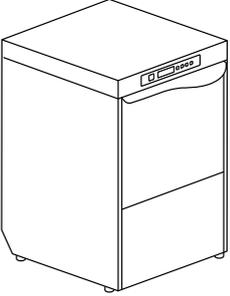
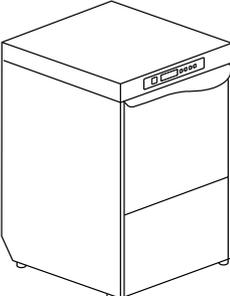
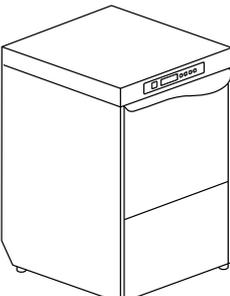
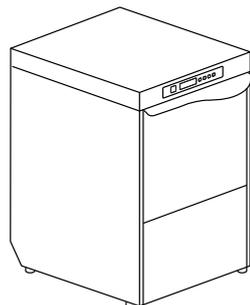
RINÇAGE AVEC PRESSION
STABILISÉE

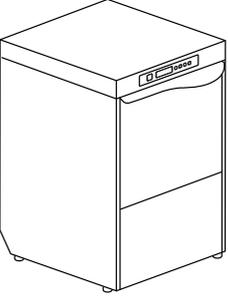
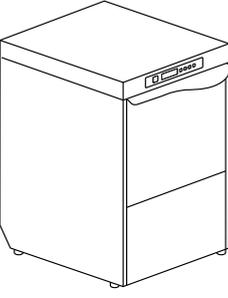
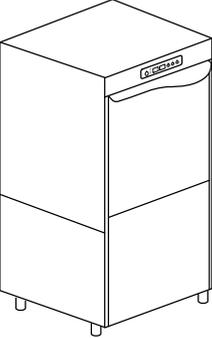


TEMPÉRATURE
DE L'EAU DU
SURCHAUFFEUR
CONSTANTE (85 °C)



EAU PLUS PROPRE,
MOINS DE
GASPILLAGE

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LUX 40 EL ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIERS INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	Multivoltage standard 230 V 50 Hz 3,05 kW -- 230 V 3 50 Hz 4,45 kW -- 400 V 3N 50 Hz 4,45 kW	 310 H  ø 310  400x400	460x550x780 H 45 kg LUX 40 EL LUX 40 EL DA
LUX 60 EL ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	Multivoltage standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW -- 230 V 3 50 Hz 5,15 kW -- 230 V 50 Hz 5,15 kW	 325 H  ø 340  500x500	600x610x850 H 63,5 kg  530x325x25 H LUX 60 EL LUX 60 EL DA
LUX 60 EL H+ ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	Multivoltage standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW -- 230 V 3 50 Hz 5,15 kW -- 230 V 50 Hz 5,15 kW	 325 H  ø 340  500x500	600x610x850 H 63,5 kg  530x325x25 H LUX 60 EL H+ LUX 60 EL DA H+
LUX 70 EL ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	Multivoltage standard 400 V 3N 50 Hz 6,7 kW -- 230 V 3 50 Hz 6,7 kW -- 230 V 50 Hz 6,7 kW	 400 H  ø 400  500x500	600x680x850 H 68 kg  600x400x25 H  530x325x25 H LUX 70 EL LUX 70 EL DA Filtres de surface

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
LUX 40 EL PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES						
	<p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	Multivoltage	 310 H	460x550x780 H 46,5 kg	LUX 40 EL PLUS	
		standard 230 V 50 Hz 3,05 kW			 ø 310	LUX 40 EL PLUS DA
		230 V 3 50 Hz 4,45 kW	 400x400			LUX 40 EL PLUS HR
		400 V 3N 50 Hz 4,45 kW HR: Alimentation eau froide				LUX 40 EL PLUS HR DA
LUX 60 EL PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES						
	<p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	Multivoltage	 325 H	600x610x850 H 65 kg 	LUX 60 EL PLUS H+	
		standard 400 V 3N 50 Hz 5,15 kW			 ø 340	LUX 60 EL PLUS DA H+
		230 V 3 50 Hz 5,15 kW	 500x500			LUX 60 EL PLUS HR H+
		230 V 50 Hz 5,15 kW HR: Alimentation eau froide				LUX 60 EL PLUS HR DA H+
LUX 85 EL PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES						
	<p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X 15060</p> 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	 440 H	600x700x1380 H 87 kg  600x400x25 H  530x325x25 H	LUX 85 EL PLUS	

A₀=30 Programmes spéciaux conformes à A₀ = 30 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1. Les modèles HYGIENE+ comprennent 2 cycles spéciaux, un court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes, garantissant le respect de niveaux d'hygiène élevés grâce à des températures élevées et des cycles longs

PLUS Rinçage à température, pression et consommation constante

X Avec panier spécial à commander

OPTIONS

Modèle	220-240 V		380-415 V		440 V		60 Hz	RO	XP	PS	DDE	DB	DBE
	50 Hz	3N 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 60 Hz	60 Hz							
								Connexion Osmoseur	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage
LUX 40 EL	●	M	M	----	----	€	----	----	□	€	●	●	€
LUX 40 EL DA	●	M	M	----	----	€	----	----	□	€	●	●	€
LUX 60 EL	M	●	M	€	€	€	----	€	€	€	●	●	€
LUX 60 EL DA	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	●	●	€
LUX 60 EL H+	M	●	M	€	€	€	----	€	€	€	●	●	€
LUX 60 EL H+ DA	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	●	●	€
LUX 70 EL	□	●	M	----	----	€	----	----	€	€	●	●	€
LUX 70 EL DA	□	●	M	----	----	€	----	----	€	€	●	●	€
LUX 40 EL PLUS	●	M	M	----	----	€	□	□	€	€	●	----	●
LUX 40 EL PLUS DA	●	M	M	----	----	€	----	□	€	€	●	----	●
LUX 40 EL PLUS HR	●	M	M	----	----	€	□	□	€	€	●	----	●
LUX 40 EL PLUS HR DA	●	M	M	----	----	€	----	□	€	€	●	----	●
LUX 60 EL PLUS H+	M	●	M	€	€	€	□	€	€	€	●	----	●
LUX 60 EL PLUS DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	●	----	●
LUX 60 EL PLUS HR H+	M	●	M	€	€	€	□	€	€	€	●	----	●
LUX 60 EL PLUS HR DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	€	●	----	●
LUX 85 EL PLUS	€	●	□	----	----	€	□	€	€	€	●	----	●

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

DA Adoucisseur automatique incorporé

M Multivoltage

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. Disponible sur la LUX 40 EL avec voltage standard. Pour les autres voltages, veuillez demander la disponibilité

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

Modèle	ST	FS	CR	PS+FS	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
	Soft start	Rinçage eau froide	Panier rond	PS + FS	Timer électr. + Système thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	Surpresseur	Sens. Présence Det. et Rinçage
LUX 40 EL	●	€	€	€	●	€	€	€	€	€	€
LUX 40 EL DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	€	€
LUX 60 EL	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€
LUX 60 EL DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€
LUX 60 EL H+	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€
LUX 60 EL H+ DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€
LUX 70 EL	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€
LUX 70 EL DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	----	€
LUX 40 EL PLUS	●	€	€	€	●	€	●	€	€	●	€
LUX 40 EL PLUS DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€
LUX 40 EL PLUS HR	●	----	€	----	●	€	●	----	----	●	€
LUX 40 EL PLUS HR DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€
LUX 60 EL PLUS H+	●	€	----	€	●	€	●	€	€	●	€
LUX 60 EL PLUS DA H+	●	----	----	----	●	€	----	----	---	●	€
LUX 60 EL PLUS HR H+	●	----	----	----	●	€	●	----	----	●	€
LUX 60 EL PLUS HR DA H+	●	----	----	----	●	€	----	----	----	●	€
LUX 85 EL PLUS	●	----	----	----	●	----	●	€	€	●	€

380-415 V 3N 50 HZ Pour les modèles LUX 40 EL "sur demande" prévoir la puissance supplémentaire
220-240 V 3 50 HZ

220 -240 V 50 HZ Pour les modèles LUX 85 PLUS résistance surchauffeur maximum 6000 W

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

BT - WRAS Surpresseur inclus

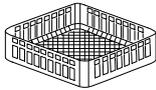
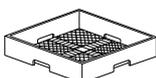
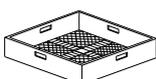
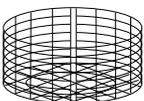
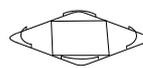
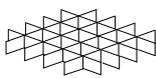
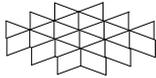
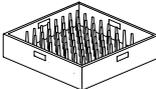
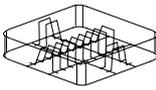
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

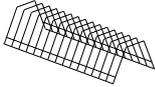
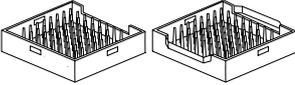
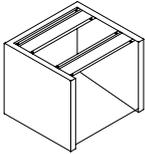
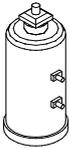
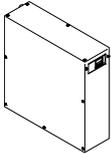
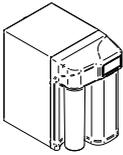
SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 70 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Tous les modèles: bras de lavage et de rinçage indépendants

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

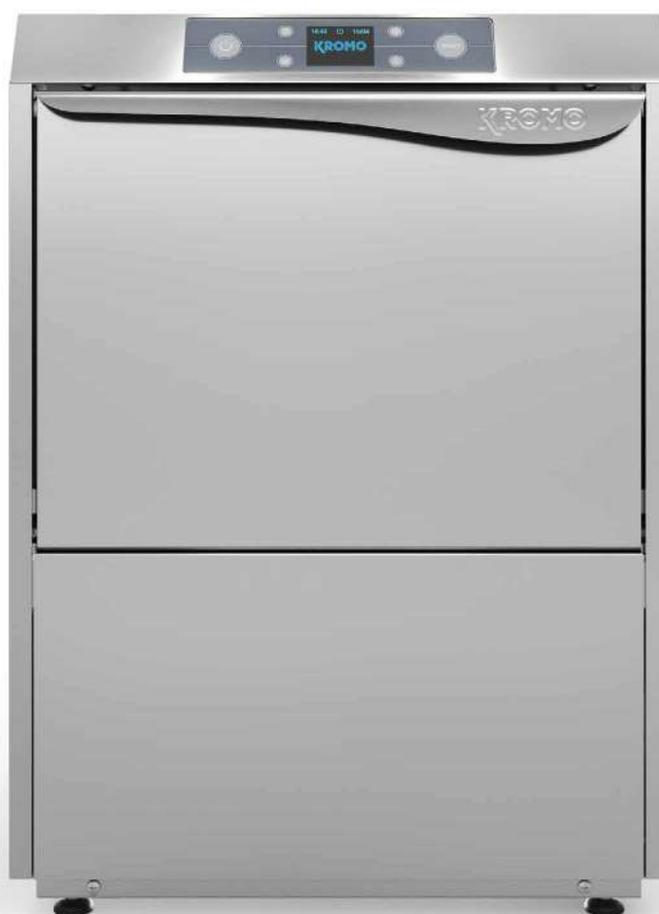
	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		400x400x135 H	C 121	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79	
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER À VERRES ROND	Panier	Ø 400x145 H	C 16	
	SUPPORT PANIER ROND	Support	400x400	C 38	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	12 assiettes	400x400x120 H	C 31	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	C 43 C 43/B	
	SUPPORT	Support inox	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	K 5/20*	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES LUX 40 EL PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 180-210l/h - 15°C Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	145x560x580 H 25 Kg	K OS180	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES LUX 60 EL PLUS H+	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	270x411x451 H 18 Kg	K OS240	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Nous avons tout simplement allié les caractéristiques les plus élevées à la dernière technologie, tout en conservant un nom et des fonctionnalités ayant fait leurs preuves. PREMIUM est notre réponse aux nouvelles normes strictes en terme d'hygiène et de propreté imposées sur le marché mondial, tout en maintenant nos faibles coûts d'exploitation grâce à notre système Optimal Rinse. Nos cycles HYGIENE+ garantiront de travailler en toute sécurité en conservant les niveaux d'assainissement les plus élevés. Une version compacte, avec une hauteur

utile réduite, un cycle facilement personnalisable, son système de contrôle et son option Connectivity (Cloud) font de PREMIUM la gamme que vous attendiez. Une électronique intuitive et interactive vous guidera à travers les nouvelles fonctions de votre lave-vaisselle PREMIUM. Son système d'autodiagnostic signale toute anomalie et montre clairement les différentes étapes du cycle et l'état de votre machine. 8 cycles de lavage (10 pour la version HYGIENE+) et le changement de tension facile rendent ces machines incroyablement polyvalentes et rapides à installer.

$A_0=60$
HYGIENE+

SYSTEME PLUS

Nos modèles HYGIENE +, grâce à des températures élevées et des cycles longs, assurent la conformité à des niveaux d'hygiène élevés, aujourd'hui plus essentiels que jamais pour notre santé personnelle. La gamme HYGIENE + a été développée selon des normes et des paramètres stricts de désinfection thermique. Tous nos modèles HYGIENE + obtiennent le niveau A_0 60 qui prévoit la réduction de micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne selon la norme EN ISO 15883-1. Deux cycles de lavage à hautes températures (de 180 et 630 secondes), atteignant jusqu'à 75°C pour le lavage et 90°C pour le rinçage, garantissent le respect complet des principes de désinfection.



CARACTÉRISTIQUES

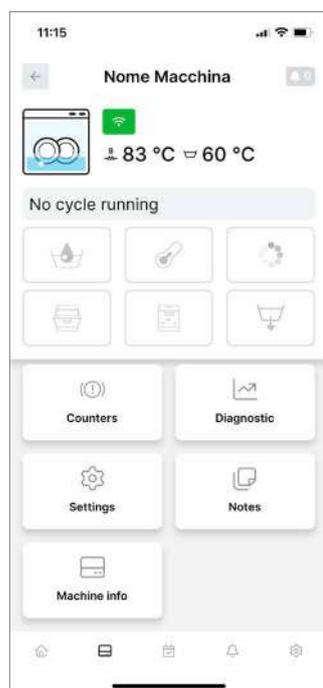
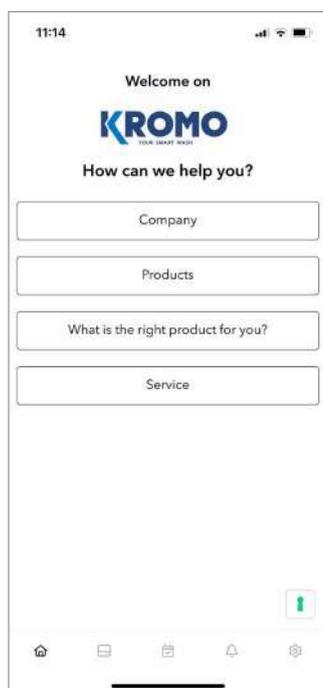
- OPTIMAL RINSE (technologie de rinçage optimisé): consommation en eau parmi les taux les plus faibles du marché, réduction conséquente des consommations en électricité et en produits chimiques
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et démarrage START programmable à sa fermeture
- Système de bras de lavage et de rinçage regroupés en acier inox avec gicleurs inobstruables
- Filtre innovant en acier inox améliorant la qualité de filtration de l'eau de lavage
- Vidange partielle de l'eau de lavage sale, juste avant le rinçage, pour éviter d'inutiles gaspillages de détergent et d'énergie
- Version standard: 8 cycles de lavage, 6 avec vidange partielle de l'eau de lavage et 2 avec vidange complète de l'eau de lavage avant le rinçage.
- Version HYGIENE+: 10 cycles de lavage: 6 avec vidange partielle de l'eau de lavage, 2 avec vidange complète de l'eau de lavage avant le rinçage et 2 programmes HYGIENE+
- Machine en double paroi et porte en double paroi isolée
- Panneau de commandes électronique avec écran TFT et bouton START avec touche sensitive multicolore pour une visualisation rapide
- Autodiagnostic et avis de panne sur deux niveaux différents, gérables par l'utilisateur ou par le service d'assistance selon la typologie du problème
- Changement du voltage directement sur la borne d'alimentation
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Doseurs péristaltiques de détergent et de produit de rinçage intégrés
- NEW: Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande
- Pompe de vidange intégrée
- Système Thermostop avec dispositif Energy Saving
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe Soft Start
- Isolation thermique du surchauffeur
- Systèmes HACCP et contrôle à distance Connectivity - Cloud (sur demande)
- Version avec adoucisseur automatique et système de régénération continue

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



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



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



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

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME EN CAS DE TRÈS BASSES PRESSIONS DU RÉSEAU D'ALIMENTATION

Nous avons développé un système de rinçage innovant à températures et pression d'eau constantes, quelles que soient les conditions externes.



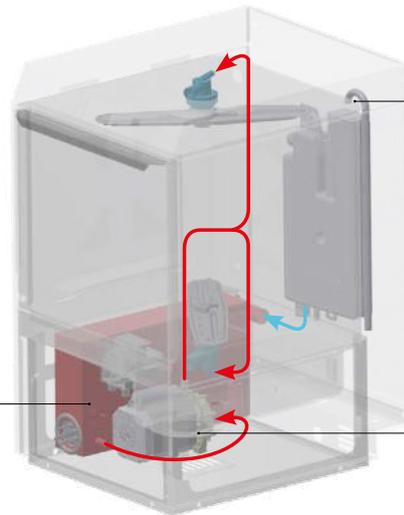
TEMPÉRATURE DE L'EAU DU SURCHAUFFEUR CONSTANTE (85 °C)



RINÇAGE AVEC PRESSION STABILISÉE



EAU PLUS PROPRE, MOINS DE GASPILLAGE



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau chauffée du surchauffeur de remonter et de se mélanger à l'eau du réseau d'alimentation.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C tout au long du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau est aspirée du surchauffeur par une pompe de rinçage et est envoyée vers les buses de rinçage. La pression correcte est assurée quelles que soient les conditions externes du réseau d'alimentation en terme de pression et de températures.

ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

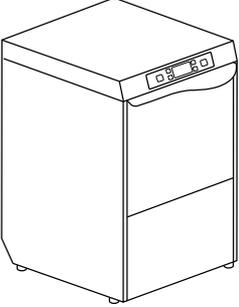
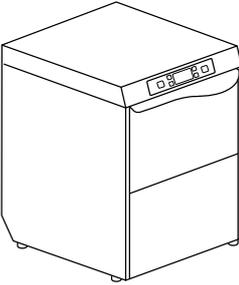
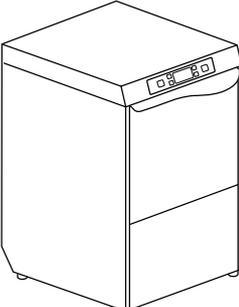
Le système ENERGY RECOVERY permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation et entraînant une économie immédiate sur les coûts d'exploitation. De plus, le système permet une température optimale dans la pièce car moins chargée en humidité et en vapeur produites par la machine.

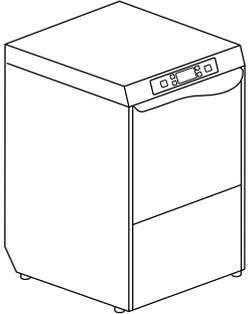


Récupérateur Thermique

PREMIUM

LAVE-VAISSELLE CONNECTÉS
ET TECNOLOGIE À EAU PROPRE

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
PREMIUM 40 ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	Multivoltage standard 230 V 50 Hz 3,25 kW	 310 H	PREMIUM 40 PREMIUM 40 DA PREMIUM 40 HR PREMIUM 40 HR DA	
		-- 230 V 3 50 Hz 4,75 kW	 Ø 310		460x550x780 H 47 kg
		-- 400 V 3N 50 Hz 4,75 kW	 400x400		
		-- HR: Alimentation eau froide			
PREMIUM 50 SMALL ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	Multivoltage standard 400 V 3N 50 Hz 6,35 kW	 260 H	PREMIUM 50 SMALL PREMIUM 50 SMALL DA PREMIUM 50 SMALL HR PREMIUM 50 SMALL HR DA	
		-- 230 V 3 50 Hz 6,35 kW	 Ø 260		600x610x730 H 60 kg
		-- 230 V 50 Hz 6,35 kW	 500x500		
		-- HR: Alimentation eau froide			
PREMIUM 50 ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	Multivoltage 400 V 3N 50 Hz 6,65 kW	 340 H	PREMIUM 50 PREMIUM 50 DA PREMIUM 50 HR PREMIUM 50 HR DA	
		-- 230 V 3 50 Hz 6,65 kW	 Ø 340		600x610x850 H 65,5 kg  530x325x25 H
		-- 230 V 50 Hz 6,65 kW	 500x500		
		-- HR: Alimentation eau froide			

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
PREMIUM 50 H+ ÉLECTRONIQUE 10 PROGRAMMES				
 <p>A₀=60 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage			PREMIUM 50 H+
	standard 400 V 3N 50 Hz 6,65 kW	 340 H	600x610x850 H 65,5 kg	PREMIUM 50 DA H+
	-- 230 V 3 50 Hz 6,65 kW	 Ø 340	 530x325x25 H	PREMIUM 50 HR H+
	-- 230 V 50 Hz 6,65 kW -- HR: Alimentation eau froide	 500x500		PREMIUM 50 HR DA H+

A₀=60 Programmes spéciaux conformes à A₀ = 60 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, déterminant le niveau minimum de réduction des micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne. De plus, notre Système Plus garantit un rinçage parfait avec une température et une pression d'eau constantes pour des résultats hygiéniques optimaux.

X Avec panier spécial a commander

OPTIONS

Modèle	220-240 V		380-415 V		60 Hz	RO	PS	DDE	ST	DBE
	50 Hz	3N	50 Hz	3		50 Hz	Connexion Osmoseur	Pompe vidange	Doseur détergent	Soft start
PREMIUM 40	●	M	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 40 DA	●	M	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 40 HR	●	M	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 40 HR DA	●	M	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 50 SMALL	M	●	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 SMALL DA	M	●	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 50 SMALL HR	M	●	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 SMALL HR DA	M	●	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 50	M	●	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 DA	M	●	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 50 HR	M	●	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 HR DA	M	●	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 50 H+	M	●	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 DA H+	M	●	M	€	€	----	●	●	●	●
PREMIUM 50 HR H+	M	●	M	€	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 HR DA H+	M	●	M	€	€	----	●	●	●	●

DA Adoucisseur automatique incorporé

HR En cas d'eau osmosée, il est conseillé d'alimenter la machine avec une conductivité supérieure à 200 microsiemens
En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8°C et 15°C, l'option récupérateur thermique est obligatoire

M Multivoltage

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

Modèle	FS	CR	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PR	FLOAT
	Rinçage eau froide	Panier rond	Timer électr. + Système thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	Pompe de rinçage	Sens. Présence Det. et Rinçage
PREMIUM 40	€	€	●	€	●	€	€	●	€
PREMIUM 40 DA	----	€	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 40 HR	----	€	●	€	●	----	----	●	€
PREMIUM 40 HR DA	----	€	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 50 SMALL	€	----	●	€	●	€	€	●	€
PREMIUM 50 SMALL DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 50 SMALL HR	----	----	●	€	●	----	----	●	€
PREMIUM 50 SMALL HR DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 50	€	----	●	€	●	€	€	●	€
PREMIUM 50 DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 50 HR	----	----	●	€	●	----	----	●	€
PREMIUM 50 HR DA	----	----	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 50 H+	€	----	●	€	●	€	€	●	€
PREMIUM 50 DA H+	----	----	●	€	----	----	----	●	€
PREMIUM 50 HR H+	----	----	●	€	●	----	----	●	€
PREMIUM 50 HR DA H+	----	----	●	€	----	----	----	●	€

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

WRAS - DVGW Non disponibles avec FS

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

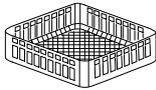
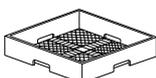
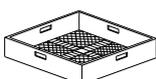
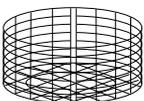
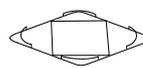
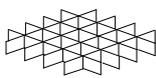
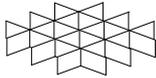
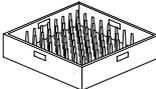
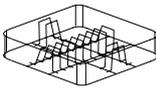
**380-415 V 3N 50 HZ
220-240 V 3 50 HZ** Pour les modèles PREMIUM 40 "sur demande" prévoir la puissance supplémentaire

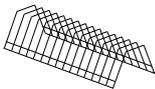
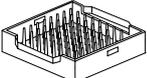
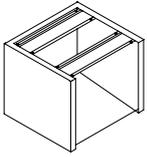
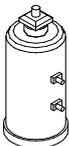
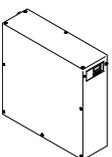
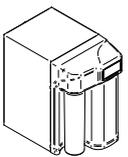
H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 75 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		400x400x135 H	C 121	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 90 max Ø 120 max	400x400x185 H 400x400x160 H	C 123 C 79	
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER A VERRES ROND	Panier	Ø 400x145 H	C 16	
	SUPPORT PANIER ROND	Support	400x400	C 38	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À ASSIETTES	12 assiettes	400x400x120 H	C 31	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	SUPPORT	Support inox	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	K 5/20*	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES LUX 40 EL PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 180-210l/h - 15°C Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	145x560x580 H 25 Kg	K OS180	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES LUX 60 EL PLUS H+	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	270x411x451 H 18 Kg	K OS240	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche

HOOD 70

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
ROBUSTES ET ESSENTIELS



Vous nous l'avez demandé, nous vous avons écouté! Nous sommes ravis de vous présenter notre toute nouvelle gamme HOOD 70. Ces lave-vaisselle à capot robustes et essentiels ont tout simplement du sens. Rien n'est superflu: une solide structure en acier inoxydable avec capot

en simple paroi, cuve inclinée, bras innovants et légers, températures contrôlées et, seulement si nécessaire, doseur de détergent et pompe de vidange. Laver, rincer, redémarrer. C'est vraiment aussi simple que ça!



VERSION ÉLECTRONIQUE

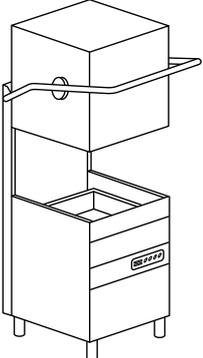
Le panneau de commande intuitif à LED du modèle HOOD 70 L affichera si les températures correctes de la cuve et du surchauffeur ont été atteintes. Vous pouvez choisir parmi 3 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine au type de vaisselle à nettoyer.

CARACTÉRISTIQUES

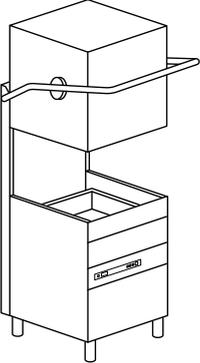
- 1 cycle de lavage (HOOD 70)
- 3 cycles de lavage (HOOD 70 L)
- Cycle d'autonettoyage sur la version électronique (HOOD 70 L)
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre
- Filtres de protection cuves en polypropylène standard
- Filtre pompe
- Doseur de produit de rinçage de série
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle

HOOD 70

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
ROBUSTES ET ESSENTIELS

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 70	1 PROGRAMME				
	<p>New</p> <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	400 V 3N ~ 50 Hz 6,55 kW	 355 H  Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  530x325x25 H	HOOD 70

X Avec panier spécial a commander

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 70 L	3 PROGRAMMES				
	<p>NEW</p> <p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz</p> <p>6,55 kW</p>	<p> 355 H</p> <p> Ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	HOOD 70 L

OPTIONS

		PS	DDE	DB	TS	DF
Modèle	380-415 V 3N 50 Hz	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Système thermostop	Kit Filtres de Surface
HOOD 70	●	€	€	●	●	●
HOOD 70 L	●	€	€	●	●	●

● De série

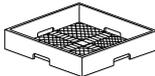
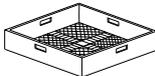
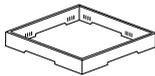
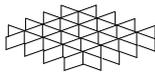
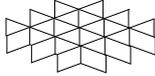
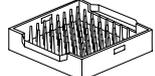
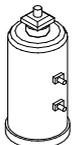
--- Non disponible

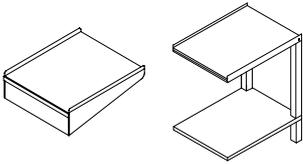
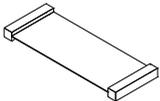
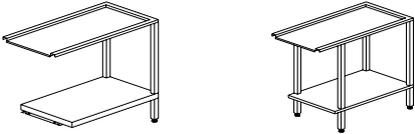
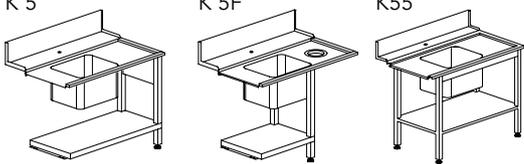
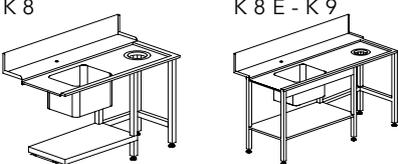
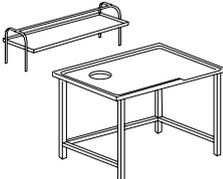
L Electronique à LED

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

HOOD 70

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER A VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER A ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME	
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			KIT DUO	
	TABLE		700x590x860 H	K 4/70B	
			1200x590x860 H	K 4/120B	
			1200x590x860 H	K 4B	
	Évier 500x400x270 H		1200x730x860 H	K 5	
			1200x730x860 H	K 5F	
			1200x730x860 H	K 55	
	Évier 500x400x270 H		1500x730x860 H	K 8	
			1500x730x860 H	K 8E	
			1800x730x860 H	K 9	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spécia- les sur demande	2315x620x660 H	K 7M24*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	
	POUBELLE INOX	De série	Ø 400x570 H	K 7/1	
		Avec roues	Ø 400x570 H	K 7/2	
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	K 7/3	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Les lave-vaisselle KROMO à capot offrent une vaste gamme de modèles, des machines électromécaniques qui peuvent être équipées de multiples options, jusqu'aux modèles les plus innovants, conçus avec une électronique très avancée et toute une série d'options déjà incluses. L'évolution de nos produits dans le temps a été possible grâce à notre expérience, mais aussi grâce aux conseils et aux idées de nos

clients, une formule qui nous a permis de fournir des solutions toujours plus personnalisées, qui satisfont les critères de fonctionnalité, fiabilité et versatilité. Notre grande attention à la réduction des consommations électriques, hydriques et des produits chimiques se traduit en économie pour l'utilisateur final, mais aussi en diminution de la pollution et en réduction des gaspillages des ressources naturelles.



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

Affichage LED multichromatique qui permet la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Les machines ont 4 programmes de lavage. Ces innovations ont pour but de fournir aux clients KROMO des machines toujours plus intuitives et faciles d'utilisation, en conservant les mêmes performances. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

CARACTÉRISTIQUES HOOD 80 / HOOD 110

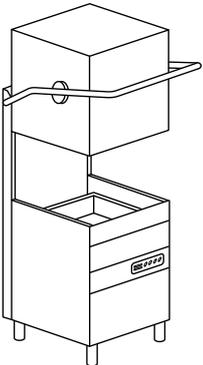
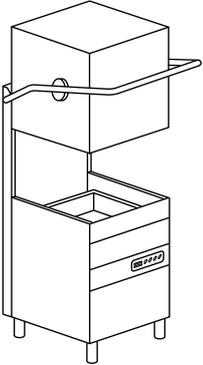
- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Filtre pompe
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (HOOD 80)
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre (HOOD 110)
- Filtres de protection cuves en polypropylène (HOOD 80)
- Filtres de protection cuves en inox (HOOD 110)
- Option adoucisseur incorporé (HOOD 110)

CARACTÉRISTIQUES HOOD 80 T / HOOD 110 T

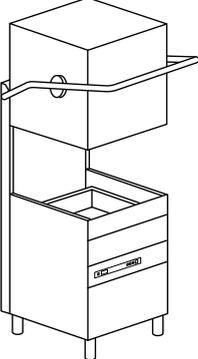
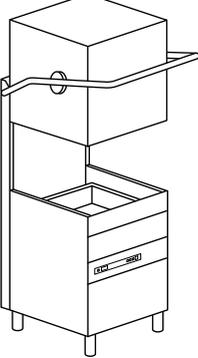
- Panneau LED facile et intuitif
- Quatre cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés en polypropylène et fibre de verre (HOOD 80 T)
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre (HOOD 110 T)
- Filtres de protection cuves en polypropylène (HOOD 80 T)
- Filtres de protection cuves en inox (HOOD 110 T)
- Option adoucisseur automatique incorporé (HOOD 110 T)

HOOD 80 - 110

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
SIMPLE PAROI

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 80	2 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	 Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  GN 1/1 530x325x25 H	HOOD 80
HOOD 110	2 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	 Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  GN 1/1 530x325x25 H	HOOD 110 HOOD 110 D

X Avec panier spécial à commander

Modèle	Voltage		Capacité	Dimensions	Code
HOOD 80 T	ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW</p>	 Ø 410  500x500	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p>	HOOD 80 T
				 530x325x25 H	HOOD 80 T DA
HOOD 110 T	ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	 Ø 410  500x500	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p>	HOOD 110 T
				 530x325x25 H	HOOD 110 T DA

OPTIONS

Modèle	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	PS	DDE
	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent
HOOD 80	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
HOOD 110 *	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
HOOD 110 D	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
HOOD 80 T	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
HOOD 80 T DA	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
HOOD 110 T	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
HOOD 110 T DA	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- D** Adoucisseur incorporé
- DA** Adoucisseur automatique incorporé
- T** Electronique à LED (Soft Touch)
- * Construction selon les normes UL-NSF sur demande

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

	DB	DBE	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	DF
Modèle	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage	Timer élect. + Système thermostop	Soft start	Break tank	Wras	DVGW	Surpresseur	Kit Filtres de Surface
HOOD 80	●	€	●	----	€	€	€	€	●
HOOD 110 *	●	€	●	----	€	€	€	€	●
HOOD 110 D	●	€	●	----	----	----	----	€	●
HOOD 80 T	●	€	●	●	€	€	€	€	●
HOOD 80 T DA	●	€	●	●	----	----	----	€	●
HOOD 110 T	●	€	●	●	€	€	€	€	●
HOOD 110 T DA	●	€	●	●	----	----	----	€	●

230-240 V 50 HZ Pour HOOD 110 puissance totale 7,2 kW sur demande

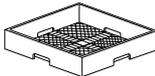
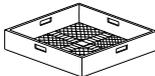
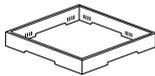
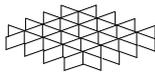
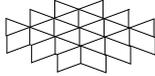
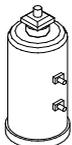
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible

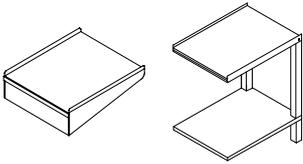
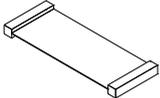
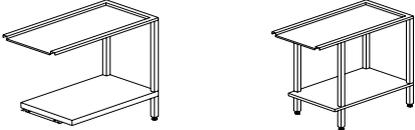
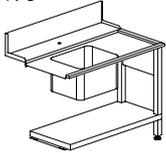
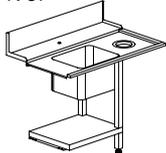
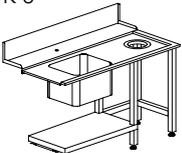
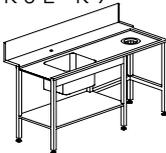
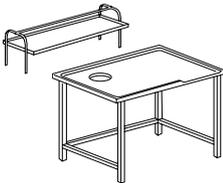
BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

HOOD 80 - 110

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME	
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			KIT DUO	
K 4/70 B - K 4/120 B 	K 4B		700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	K 4/70B K 4/120B K 4B	
K 5 	K 5F 	K55 	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	K 5 K 5F K 55
K 8 	K 8 E - K 9 	Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	K 8 K 8E K 9	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H 2315x620x660 H	K 7M16* K 7M24*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spécia- les sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	K 7A/1600* K 7A/2400*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	
	POUBELLE INOX	De série	Ø 400x570 H	K 7/1	
		Avec roues	Ø 400x570 H	K 7/2	
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	K 7/3	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Les lave-vaisselle KROMO à capot offrent une vaste gamme de modèles, des machines électromécaniques qui peuvent être équipées de multiples options, jusqu'aux modèles les plus innovants, conçus avec une électronique très avancée et toute une série d'options déjà incluses. L'évolution de nos produits dans le temps a été possible grâce à notre expérience, mais aussi grâce aux conseils et aux idées de nos

clients, une formule qui nous a permis de fournir des solutions toujours plus personnalisées, qui satisfont les critères de fonctionnalité, fiabilité et versatilité. Notre grande attention à la réduction des consommations électriques, hydriques et des produits chimiques se traduit en économie pour l'utilisateur final, mais aussi en diminution de la pollution et en réduction des gaspillages des ressources naturelles.



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

Affichage LED multichromatique qui permet la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Les machines ont 4 programmes de lavage. Ces innovations ont pour but de fournir aux clients KROMO des machines toujours plus intuitives et faciles d'utilisation, en conservant les mêmes performances. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.



CARACTÉRISTIQUES HOOD 110 I

- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Filtre pompe
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Filtres de protection cuves en acier inox
- Capot à double paroi isolé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Option adoucisseur incorporé



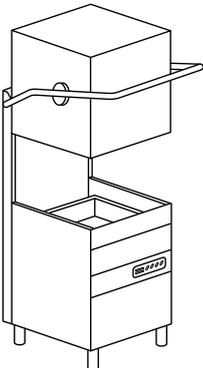
CARACTÉRISTIQUES HOOD 110 I T

- Panneau LED facile et intuitif
- Quatre cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Filtres de surface
- Support panier facilement amovible
- Capot à double paroi isolée
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Option adoucisseur automatique incorporé

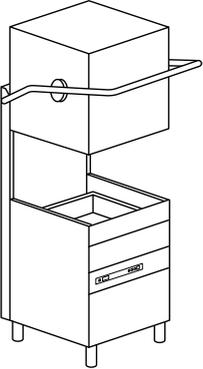


HOOD 110 I

LAVE-VAISSELLE
À CAPOT ISOLÉ

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
HOOD 110 I 2 PROGRAMMES					
	<p>PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p> ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> 530x325x25 H</p>	<p>HOOD 110 I</p> <p>HOOD 110 I D</p>

X Avec panier spécial a commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 110 I T 	ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES 400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	 ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  GN 1/1 530x325x25 H	HOOD 110 I T HOOD 110 I T DA

PANIER
INCLUS
2 X C40
1 X C44
2 X 15060

OPTIONS

Modèle	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 Puissance sup	PS Pompe vidange	DDE Doseur détergent	DB Doseur produit rinçage
	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€					
HOOD 110 I	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●
HOOD 110 I D	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●
HOOD 110 I T	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●
HOOD 110 I T DA	€	●	□	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- I Capot isolé
- D Adoucisseur incorporé
- DA Adoucisseur automatique incorporé
- T Electronique à LED (Soft Touch)

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

Modèle	DBE	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	ID	DF
	Dos. produit de rinçage	Timer élect. + Système thermostop	Soft start	Break tank	Wras	DVGW	Surpresseur	Double Paroi	Kit Filtres de Surface
HOOD 110 I	€	●	----	€	€	€	€	●	●
HOOD 110 I D	€	●	----	----	----	----	€	●	●
HOOD 110 I T	€	●	●	€	€	€	€	●	●
HOOD 110 I T DA	€	●	●	----	----	----	€	●	●

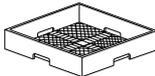
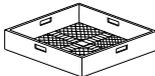
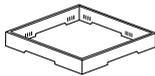
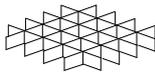
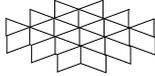
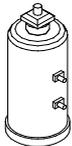
230-240 V 50 HZ Pour HOOD 110 I puissance totale 7,2 kW sur demande

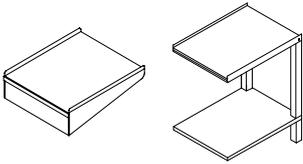
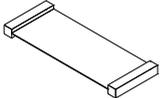
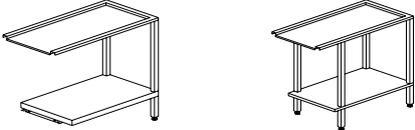
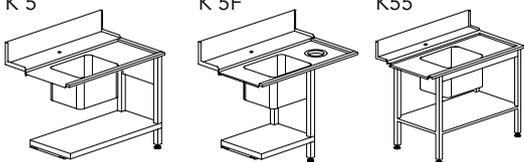
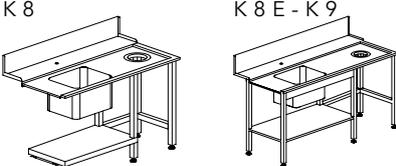
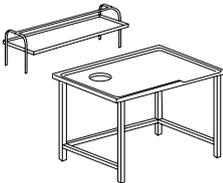
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible

BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME	
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			KIT DUO	
	TABLE		700x590x860 H	K 4/70B	
			1200x590x860 H	K 4/120B	
			1200x590x860 H	K 4B	
	Évier 500x400x270 H		1200x730x860 H	K 5	
			1200x730x860 H	K 5F	
			1200x730x860 H	K 55	
	Évier 500x400x270 H		1500x730x860 H	K 8	
			1500x730x860 H	K 8E	
			1800x730x860 H	K 9	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spécia- les sur demande	2315x620x660 H	K 7M24*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélan- geur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	
	POUBELLE INOX	De série	Ø 400x570 H	K 7/1	
		Avec roues	Ø 400x570 H	K 7/2	
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	K 7/3	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche

HOOD 130 LUX

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
DE DERNIÈRE GÉNÉRATION



Les lave-vaisselle à capot KROMO de dernière génération sans compromis. Les capots sont fabriqués en double paroi et se distinguent par leur silence et leur fiabilité. En plus de nos modèles électroniques avec quatre cycles programmables, nous avons développé les modèles PLUS avec rinçage garanti à température et pression constantes et deux programmes HYGIENE+ ($A_0=30$ sur l'échelle de thermo-désinfection selon la norme EN ISO 15883-1) avec spécifications techniques plus strictes.

Grâce à ces derniers développements technologiques, les machines PLUS, encore plus résistantes, favoriseront l'élimination presque totale de la charge bactérienne. La personnalisation de nos modèles par les utilisateurs n'a jamais été aussi facile!

A₀=30
HYGIENE +

SYSTÈME HYGIENE+

Les modèles HYGIENE+ garantissent de hauts niveaux d'hygiène, aujourd'hui plus essentiels que jamais pour notre santé, grâce à de longs cycles et des températures élevées. Les modèles HYGIENE+ comprennent 2 cycles spéciaux conformes à A0=30 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, un court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes, garantissant le respect de niveaux d'hygiène élevés grâce à des températures élevées et des cycles longs.

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau électronique facile et intuitif
- Modification du dosage du détergent et du liquide de rinçage directement depuis le panneau de commande (versions PLUS)
- Panneau de commande déporté disponible sur demande à la place du panneau standard (sur les versions PLUS)
- Quatre cycles personnalisables
- Version HYGIENE + (modèles H+): deux cycles spéciaux additionnels conformes à A₀=30 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1
- Capot à double paroi isolé
- Cuve profonde
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération saleté + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Doseurs détergent et liquide de rinçage inclus (doseur de liquide de rinçage péristaltique sur les versions PLUS)
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (versions PLUS)
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Doseur de détergent péristaltique et doseur de produit de rinçage inclus (doseur de produit de rinçage péristaltique inclus sur les versions PLUS)
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes (modèles PLUS)
- LIFT: relevage automatique du capot à la fin du cycle
- HR: Système ENERGY RECOVERY (HOOD 130 LUX PLUS HR H+)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Prédiposition pour connexion système externe d'osmose inverse (sur demande sur les versions PLUS)

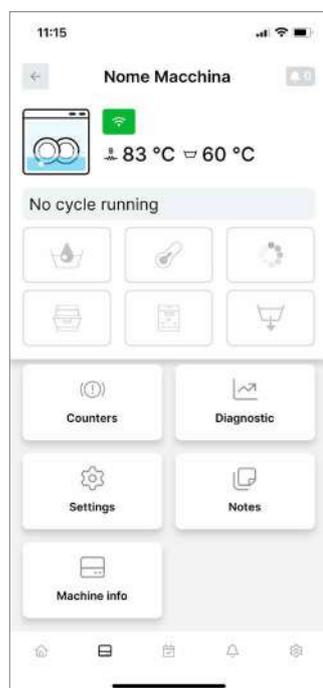
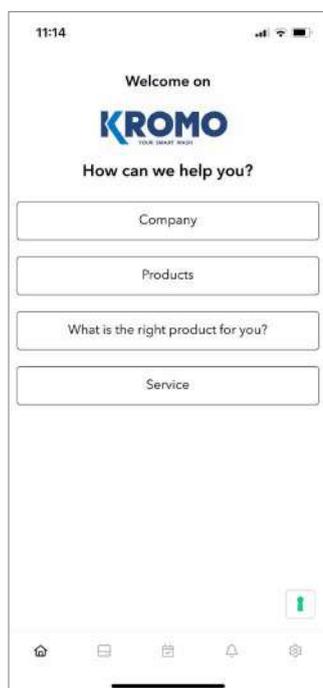


CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



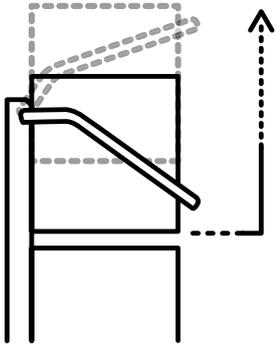
En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.



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



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



SYSTÈME LIFT AMÉLIORÉ:

RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT EN DEUX ÉTAPES À LA FIN DU CYCLE

Le système hydraulique a été remplacé par un moteur électrique. Sa simplicité limite l'entretien et la formation de calcaire. Ce dernier, libérant de l'espace, permet d'ajouter davantage d'options aux modèles LIFT comme l'adoucisseur automatique intégré.

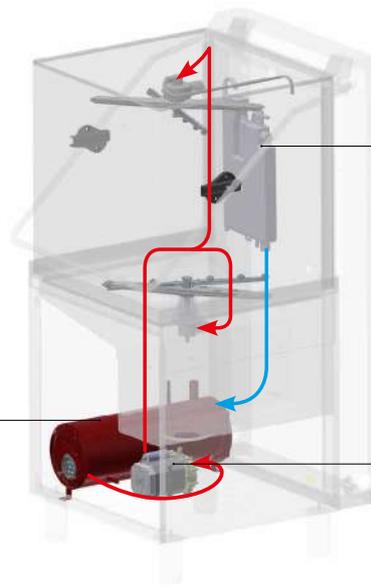
SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME EN CAS DE TRÈS BASSES PRES-SIONS DU RÉSEAU D'ALIMENTA-TION

Nous avons développé un système de rinçage innovant à températures et pression d'eau constantes, quelles que soient les conditions externes.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C tout au long du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.



BREAK TANK

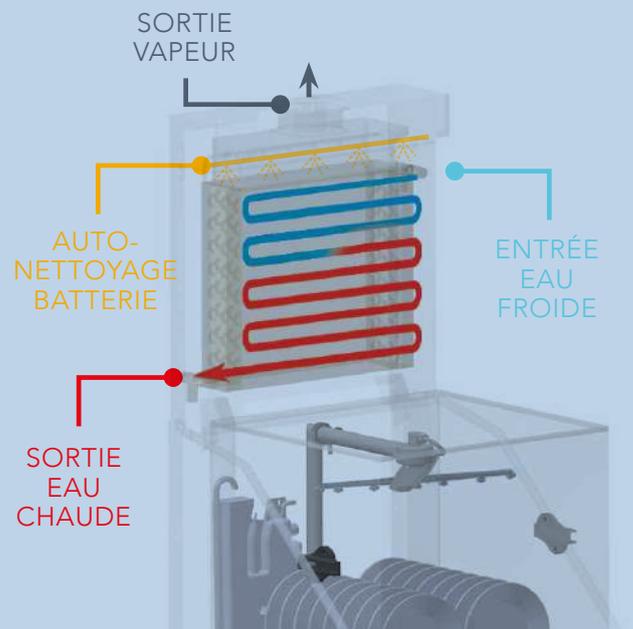
Le système Break Tank empêche l'eau chauffée du surchauffeur de remonter et de se mélanger à l'eau du réseau d'alimentation.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau est aspirée du surchauffeur par une pompe de rinçage et est envoyée vers les buses de rinçage. La pression correcte est assurée quelles que soient les conditions externes du réseau d'alimentation en terme de pression et de températures.

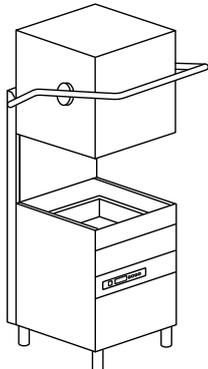
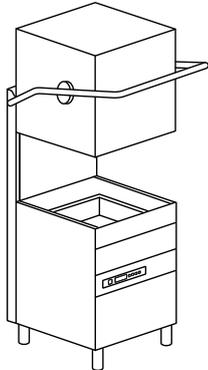
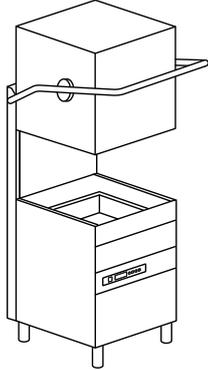
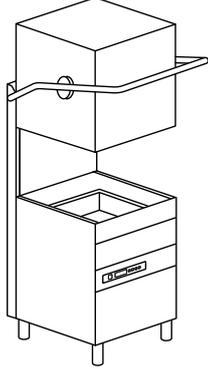
ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

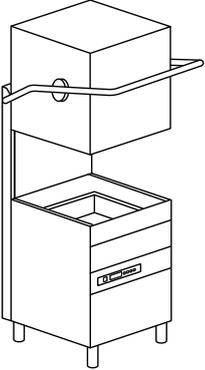
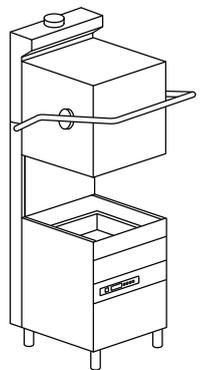
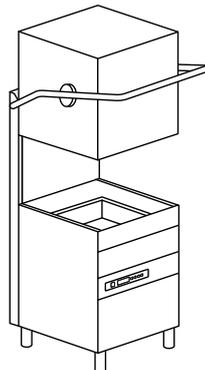
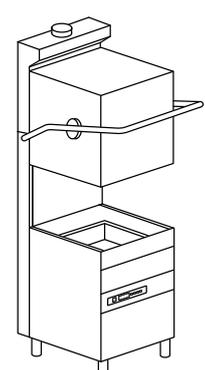
Le système ENERGY RECOVERY permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation et entraînant une économie immédiate sur les coûts d'exploitation. De plus, le système permet une température optimale dans la pièce car moins chargée en humidité et en vapeur produites par la machine.



HOOD 130 LUX

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 130 LUX ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 <p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	720x735x 1445/1880 H 115 kg  <p>530x325x25 H</p>	HOOD 130 LUX HOOD 130 LUX DA
HOOD 130 LUX H+ ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 <p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	720x735x 1445/1880 H 115 kg  <p>530x325x25 H</p>	HOOD 130 LUX H+ HOOD 130 LUX DA H+
HOOD 130 LUX LIFT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 <p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	720x735x 1445/1880 H 119 kg  <p>530x325x25 H</p>	HOOD 130 LUX LIFT HOOD 130 LUX LIFT DA
HOOD 130 LUX LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 <p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	720x735x 1445/1880 H 119 kg  <p>530x325x25 H</p>	HOOD 130 LUX LIFT H+ HOOD 130 LUX LIFT DA H+

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 130 LUX PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p>  500x500	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p>	HOOD 130 LUX PLUS H+
			 530x325x25 H	HOOD 130 LUX PLUS DA H+
HOOD 130 LUX PLUS HR H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>HR: Alimentation eau froide</p>	<p>∅ 410</p>  500x500	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p>	HOOD 130 LUX PLUS HR H+
			 530x325x25 H	HOOD 130 LUX PLUS HR DA H+
HOOD 130 LUX PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>∅ 410</p>  500x500	<p>720x735x 1445/1880 H 115 kg</p>	HOOD 130 LUX PLUS LIFT H+
			 530x325x25 H	HOOD 130 LUX PLUS LIFT DA H+
HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>A₀=30 HYGIENE +</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p> <p>HR: Alimentation eau froide</p>	<p>∅ 410</p>  500x500	<p>720x735x 2095 H 145 kg</p>	HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT H+
			 530x325x25 H	HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT DA H+

OPTIONS

Modèle	380-415 V		220-240 V		380-415 V		440 V		RO	XP	PS	DDE	DB
	3N 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 60 Hz	3 60 Hz	60 Hz	Connexion Osmoseur	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	
HOOD 130 LUX	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX DA	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX DA H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX LIFT	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX LIFT DA	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX LIFT H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX LIFT DA H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	●	
HOOD 130 LUX PLUS H+	●	□	€	€	€	€	€	□	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS DA H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS HR H+	●	□	€	€	€	€	€	□	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS HR DA H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS LIFT H+	●	□	€	€	€	€	€	□	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS LIFT DA H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT H+	●	□	€	€	€	€	€	□	€	€	●	----	
HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT DA H+	●	□	€	€	€	€	€	----	€	€	●	----	

● De série

□ Sur demande

---- Non disponible

DA Adoucisseur automatique incorporé

HR Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

LIFT Relevage automatique du capot à la fin du cycle

PLUS Rinçage à température constante et consommation stabilisée

H+ 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 70 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

PS Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 Hz (modèles PLUS)

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Modèle	DBE	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT	CONTROL
	Dos. produit de rinçage	Break tank	Wras	DVGW	Connectivity (HACCP)	Surpresseur	Double Paroi	Kit Filtres de Surface	Sens. Présence Det. et Rinçage	Panneau de commande déporté de remplacement
HOOD 130 LUX	€	€	€	€	€	€	●	●	€	----
HOOD 130 LUX DA	€	----	€	€	€	€	●	●	€	----
HOOD 130 LUX H+	€	€	€	€	€	€	●	●	€	----
HOOD 130 LUX DA H+	€	----	€	€	€	€	●	●	€	----
HOOD 130 LUX LIFT	€	€	€	€	€	----	●	●	€	----
HOOD 130 LUX LIFT DA	€	----	€	€	€	----	●	●	€	----
HOOD 130 LUX LIFT H+	€	€	€	€	€	----	●	●	€	----
HOOD 130 LUX LIFT DA H+	€	----	€	€	€	----	●	●	€	----
HOOD 130 LUX PLUS H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS HR H+	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS HR DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT H+	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS HR LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

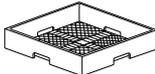
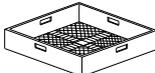
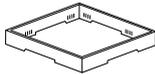
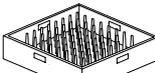
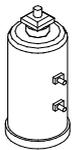
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible

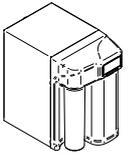
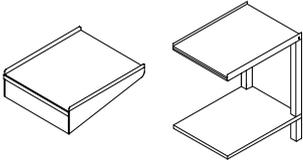
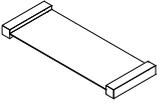
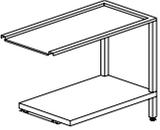
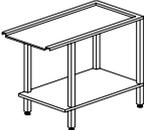
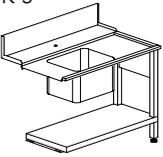
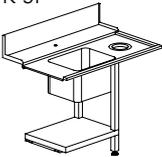
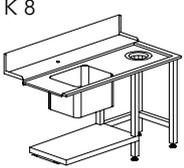
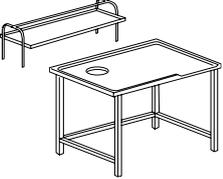
BT-WRAS-DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	270x411x451 H 18 Kg	K OS240	
	ÉTAGÈRE TABLE	Seulement sortie	600x510 650x510x860 H	K 2ME K 4/65	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			KIT DUO	
 K 4/70 B - K 4/120 B	 K 4B	TABLE	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	K 4/70B K 4/120B K 4B	
 K 5	 K 5F	 K55	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	K 5 K 5F K 55
 K 8	 K 8 E - K 9	Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	K 8 K 8E K 9	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H 2315x620x660 H	K 7M16* K 7M24*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	K 7A/1600* K 7A/2400*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	
	POUBELLE INOX	De série Avec roues Avec roues et pédale	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	K 7/1 K 7/2 K 7/3	

* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande
Tables représentées en version droite-gauche

HOOD 140 PREMIUM

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE



Nous avons tout simplement allié les caractéristiques les plus élevées à la dernière technologie, tout en conservant un nom et des fonctionnalités ayant fait leurs preuves. HOOD 140 PREMIUM est notre réponse aux nouvelles normes strictes en terme d'hygiène et de propreté imposées sur le marché mondial, tout en maintenant nos faibles coûts d'exploitation grâce à notre système OPTIMAL RINSE. Nos cycles uniques HYGIENE+ ($A_0=60$) garantiront de travailler en toute sécurité en conservant les niveaux d'assainissement les plus élevés. Un cycle facilement personnalisable,

son système de contrôle et son Cloud font de HOOD 140 PREMIUM la gamme que vous attendiez. Une électronique intuitive et interactive vous guidera à travers les nouvelles fonctions de votre lave-vaisselle HOOD 140 PREMIUM. Son système d'autodiagnostic signale toute anomalie et montre clairement les différentes étapes du cycle et l'état de votre machine. 6 cycles de lavage (8 pour la version HYGIENE +) et le changement de tension facile rendent ces machines incroyablement polyvalentes et rapides à installer.

$A_0=60$
HYGIENE +

SYSTÈME HYGIENE+

Nos modèles HYGIENE +, grâce à des températures élevées et des cycles longs, assurent la conformité à des niveaux d'hygiène élevés, aujourd'hui plus essentiels que jamais pour notre santé personnelle. La gamme HYGIENE + a été développée selon des normes et des paramètres stricts de désinfection thermique. Tous nos modèles HYGIENE + obtiennent le niveau A_0 60 qui prévoit la réduction de micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne selon la norme EN ISO 15883-1. Deux cycles de lavage à hautes températures (de 180 et 630 secondes), atteignant jusqu'à 75°C pour le lavage et 90°C pour le rinçage, garantissent le respect complet des principes de désinfection.

CARACTÉRISTIQUES

- Grâce à la pompe de vidange de série l'eau sale du lavage est drainée partiellement avant le rinçage. De cette façon, à chaque cycle, l'eau de la cuve résulte plus propre, chaude et en partie déjà additionnée de produit de rinçage et lavage
- Cuve réduite et emboutie permet une importante réduction de la consommation d'eau, de détergent, de produit de rinçage et d'énergie électrique, empêchant également la stagnation de l'eau
- Version standard: six cycles de lavage avec vidange partielle de l'eau de lavage avant le rinçage
- Version Hygiene+: huit cycles de lavage: six avec vidange partielle de l'eau de lavage avant le rinçage et deux cycles Hygiene+
- Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltiques inclus
- Capot à double paroi isolé
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (versions PLUS)
- Système Break Tank pour éviter toute contamination en cas de pression hydrique insuffisante
- START multicolore
- Commandes électroniques avec écran TFT lumineux
- Personnalisation langues et menu commandes
- Autodiagnostic et rapports alarmes sur 2 niveaux, 1 pour l'utilisateur et 1 pour le service
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe Soft Start
- Option adoucisseur automatique incorporé
- Option panneau de contrôle déporté
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)



HOOD 140 PREMIUM

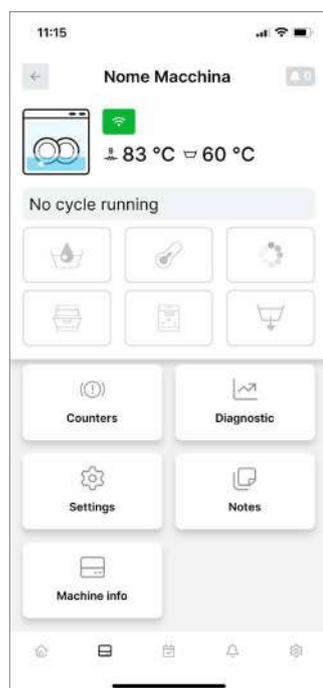
LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



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



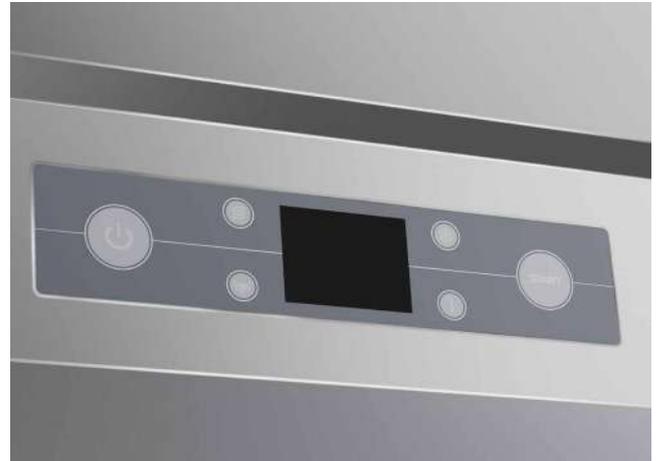
Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.



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

PANNEAU DE COMMANDE HIGH-TECH

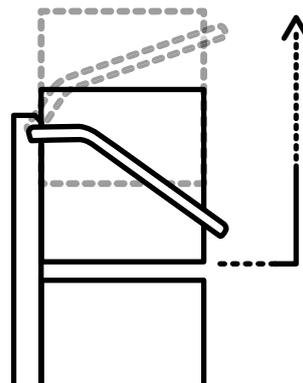
Cette nouvelle technologie intuitive à icônes colorées, associée à un bouton START multi-chromatique, rend l'utilisation de la machine simple et efficace. De plus, l'introduction de la nouvelle fonction «cycles personnalisables» permet à tous les installateurs de modifier facilement les paramètres liés au lavage, à la pause, à la durée et à la température de rinçage, selon les exigences de l'utilisateur. L'affichage LED fournit des informations sur l'état actuel de la machine et sur les événements en cours tels que les erreurs, anomalies, températures, sélection et progression du cycle, manque de sel en cas de présence de l'adoucisseur et de nombreux autres indicateurs en fonction des options choisies lors de la configuration



SYSTÈME LIFT AMÉLIORÉ:

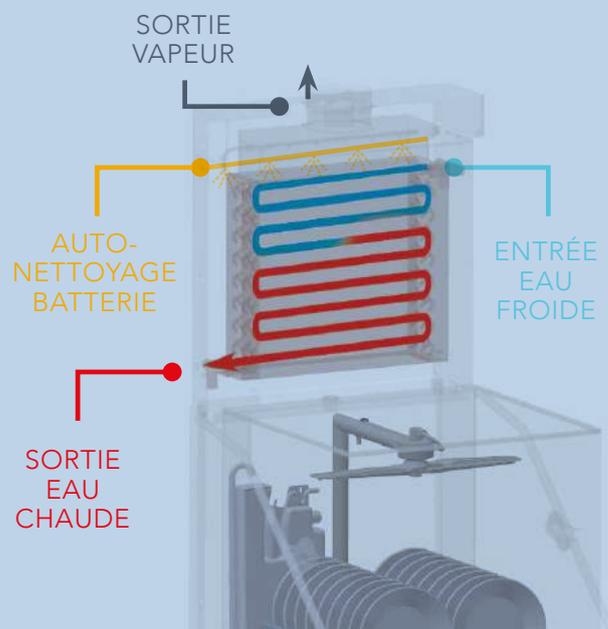
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT EN DEUX ÉTAPES À LA FIN DU CYCLE

Le système hydraulique a été remplacé par un moteur électrique. Sa simplicité limite l'entretien et la formation de calcaire. Ce dernier, libérant de l'espace, permet d'ajouter davantage d'options aux modèles LIFT comme l'adoucisseur automatique intégré.



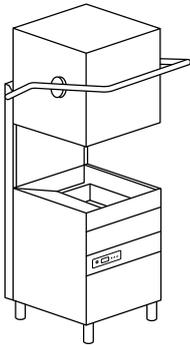
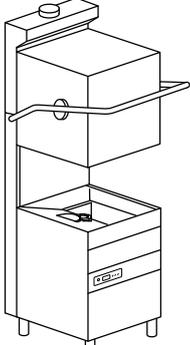
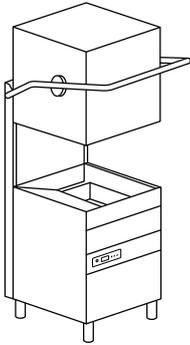
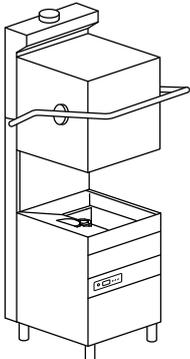
ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système ENERGY RECOVERY permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation et entraînant une économie immédiate sur les coûts d'exploitation. De plus, le système permet une température optimale dans la pièce car moins chargée en humidité et en vapeur produites par la machine.

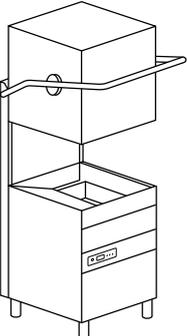
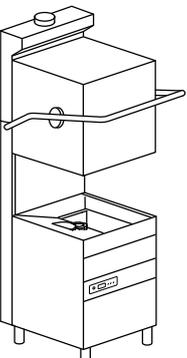
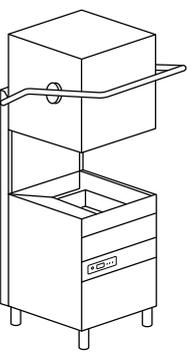
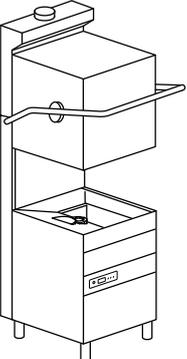


HOOD 140 PREMIUM

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 140 PREMIUM	ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES			
 <div data-bbox="370 439 549 622" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 </div>	Multivoltage	 ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg  530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW)			HR: Alimentation eau froide
HOOD 140 PREMIUM HR	ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE			
 <div data-bbox="370 851 549 1034" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 </div>	Multivoltage	 ø 410  500x500	720x735x 2095 H 145 kg  530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HR
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW)			HR: Alimentation eau froide
HOOD 140 PREMIUM LIFT	ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES			
 <div data-bbox="370 1169 549 1482" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> New PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 </div>	Multivoltage	 ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg  530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM LIFT
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW)			HR: Alimentation eau froide
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT	ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE			
 <div data-bbox="370 1581 549 1895" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> New PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060 </div>	Multivoltage	 ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 125 kg  530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HR LIFT
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW) -- 230 V 50 Hz (9,9 kW)			HR: Alimentation eau froide

X Avec panier spécial a commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 140 PREMIUM H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p>A₀=60 HYGIENE +</p>	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 1445/1880 H 125 kg	HOOD 140 PREMIUM H+
	-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
HOOD 140 PREMIUM HR H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p>A₀=60 HYGIENE +</p>	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 2095 H 145 kg	HOOD 140 PREMIUM HR H+
	-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HR DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
	HR: Alimentation eau froide			
HOOD 140 PREMIUM LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES				
 <p>New</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p>A₀=60 HYGIENE +</p>	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 2095 H 145 kg	HOOD 140 PREMIUM LIFT H+
	-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM LIFT DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>New</p> <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> <p>A₀=60 HYGIENE +</p>	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 2095 H 145 kg	HOOD 140 PREMIUM HR LIFT H+
	-- 230 V 3 50 Hz (9,9 kW)	 500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HR LIFT DA H+
	230 V 50 Hz (9,9 kW)			
	HR: Alimentation eau froide			

A₀=60 Programmes spéciaux conformes à A₀ = 60 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, déterminant le niveau minimum de réduction des micro-organismes pathogènes et de la charge bactérienne. De plus, notre Système Plus garantit un rinçage parfait avec une température et une pression d'eau constantes pour des résultats hygiéniques optimaux.

OPTIONS

Modèle					CONTROL	RO	XP	PS	DDE	DBE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Panneau de commande déporté addi- tionnel	Connexion Osmoseur	Puissan- ce sup	Pompe vidange	Doseur déter- gent	Dos. pro- duit de rinçage
HOOD 140 PREMIUM	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM DA	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR DA	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM H+	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM DA H+	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR H+	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR DA H+	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM LIFT	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM LIFT DA	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT DA	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM LIFT H+	M	●	M	€	€	□	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM LIFT DA H+	M	●	M	€	€	----	€	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT H+	M	●	M	€	€	□	----	●	●	●
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT DA H+	M	●	M	€	€	----	----	●	●	●

● De série

□ Sur demande

---- Non disponible

M Multivoltage

DA Adoucisseur automatique incorporé

HR Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 75 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Modèle	TS Timer électr. + Système thermostop	ST Soft start	BT Break tank	WRAS Wras	DVGW DVGW	CONN. Connectivity (HACCP)	PR Pompe de rinça- ge	ID Double Paroi	DF Kit Filtres de Sur- face	FLOAT Sens. Présence Det. et Rinçage
HOOD 140 PREMIUM	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM H+	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR H+	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM LIFT	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM LIFT DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT DA	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM LIFT H+	●	●	●	€	€	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM LIFT DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT H+	●	●	●	----	----	€	●	●	●	€
HOOD 140 PREMIUM HR LIFT DA H+	●	●	----	----	----	€	●	●	●	€

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible

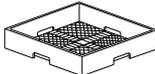
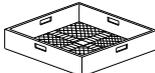
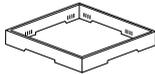
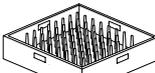
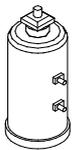
BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

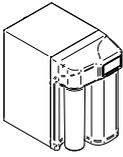
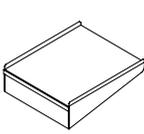
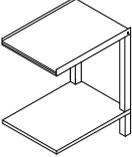
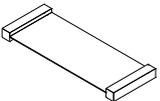
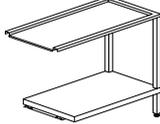
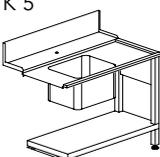
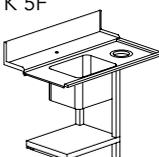
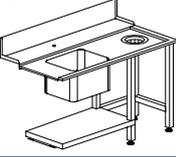
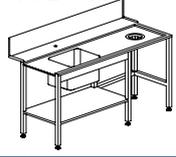
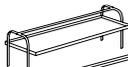
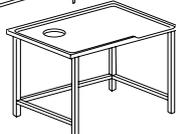
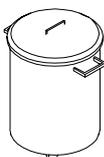
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

LIFT Relevage automatique du capot en deux étapes à la fin du cycle

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES INCLINE	Ø 100 max	500x500x200 H	C 26	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 Verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS		Ø 120x120 H	15060	
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	OSMOSEUR	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	270x411x451 H 18 Kg	K OS240	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME	
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			KIT DUO	
	TABLE		700x590x860 H	K 4/70B	
			1200x590x860 H	K 4/120B	
			1200x590x860 H	K 4B	
	Évier 500x400x270 H		1200x730x860 H	K 5	
			1200x730x860 H	K 5F	
			1200x730x860 H	K 55	
	Évier 500x400x270 H		1500x730x860 H	K 8	
			1500x730x860 H	K 8E	
			1800x730x860 H	K 9	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	2315x620x660 H	K 7M24*	
			1600x1000x850 H	K 7A/1600*	
			2400x1000x850 H	K 7A/2400*	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	
	POUBELLE INOX	De série	Ø 400x570 H	K 7/1	
		Avec roues	Ø 400x570 H	K 7/2	
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	K 7/3	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

Tables représentées en version droite-gauche



Plus besoin de travailler: WASH & STORE le fait pour vous, tout en respectant l'environnement! WASH & STORE travaille dans un confort total grâce à son niveau sonore peu élevé et à sa faible émission de chaleur dans la pièce.

Laissez-les assiettes à leur place ! Moins de manipulation, moins de casse, moins de gestes répétitifs, facilité de chargement et de déchargement, tout cela, avec un maximum d'ergonomie. WASH & STORE s'occupe de tout! La vaisselle peut être utilisée dès la fin du cycle ou bien peut être stockée dans la machine jusqu'au prochain service, comme sur une étagère. La machine peut

être installée à n'importe quel endroit puisqu'elle n'a besoin que d'un tiers de l'espace nécessaire à une laverie traditionnelle. La WASH & STORE consomme moins d'eau, impliquant une importante réduction de consommation de détergent et produit de rinçage. La consommation électrique est incroyablement faible et, grâce au départ différé, vous pouvez décider de programmer la machine pour la faire fonctionner pendant les heures creuses. Tout ceci permet de réduire la puissance électrique nécessaire et surtout, de réduire de façon importante votre facture d'électricité!



VERSION DOUBLE FACE

ECONOMISE 65% DE L'ESPACE TOTAL UTILISÉ

Nous avons inventé un nouveau mode de communication. WASH & STORE existe en deux versions: deux portes ou "traversante", qui permet une connexion rapide entre la laverie et la cuisine (le sale et le propre, système barrière), le tout dans un espace réduit.



CARACTÉRISTIQUES

- Double vitrage indépendant, résistant aux hautes températures
- Double paroi avec isolation phonique et thermique renforcée
- Les doseurs de produits lessiviels sont intégrés et facilement accessibles sur le devant de la machine
- Brumisation froide pour un séchage performant
- Condenseur de vapeur de série
- Cuve inox AISI 316, 4 pompes indépendantes autonettoyantes
- Silencieux
- Consomme moins d'eau, avec une importante réduction de détergent et de produit de rinçage
- La consommation électrique est minimale et grâce au départ différé, vous pouvez programmer la machine pour la faire fonctionner pendant les heures creuses, permettant une importante réduction de la consommation électrique
- Installation rapide, facile et possible dans n'importe quel environnement
- Avec son système de séchage par condensation en système clos, vous pouvez utiliser votre vaisselle dès la fin du cycle si besoin
- Sur la base des coûts moyens en Europe, vous amortissez la WASH & STORE en 9-12 mois, selon l'utilisation de la machine
- Selon nos tests de laboratoire, avec une utilisation normale, la durée de vie de WASH & STORE est comprise entre 12 et 15 ans



1. Ouverture des portes à pivot , aucune gêne avec les appareils installés à droite et à gauche de la machine
2. Double vitrage indépendant
3. Double paroi avec isolation phonique et thermique renforcée
4. Les doseurs de produits lessiviels sont intégrés et facilement accessibles sur le devant de la

- machine
5. Brumisation froide pour un séchage performant
6. Condenseur de vapeur de série
7. Cuve inox AISI 316, 4 pompes indépendantes auto-nettoyantes
8. Nouveau système de bras de lavage et rinçage supérieurs qui améliore les résultats de lavage



FONCTIONNALITES

Démarquez-vous avec WASH & STORE: la machine change de couleur à chaque cycle et affiche en temps réel la température effective. La machine ne change pas seulement l'eau après chaque cycle mais aussi pendant chaque phase du cycle même, en garantissant une hygiène parfaite. Grâce à ses 9 programmes de lavage, WASH & STORE satisfait toutes les exigences - du programme pour les verres jusqu'au programme intensif pour les casseroles très sales.

BRAS DE LAVAGE INNOVANTS

Pour un lavage dans les règles de l'art, nous avons créé un chef d'oeuvre. Les bras de WASH & STORE travaillent à votre place, en combinant les avantages du système à tunnel avec celles des machines traditionnelles. WASH & STORE peut être utilisé à demi charge selon la quantité de vaisselle et vos nécessités. Avec son système de séchage par condensation en système clos, vous pouvez utiliser si besoin votre vaisselle dès la fin du cycle.

INSTALLATION

Un geste suffit pour démarrer le show. L'installation d'une WASH & STORE est simple et rapide: vous avez seulement besoin d'une arrivée d'eau, d'électricité et d'une évacuation et la machine est prête à travailler. Pas d'extraction particulière, plus de sol glissant, pas de traitement d'eau nécessaire. WASH & STORE est toutes options. Laver la vaisselle n'a jamais été si chic! Les applications de la WASH & STORE sont multiples: oenothèques, restaurants gastronomiques de 50 couverts, brasseries de 70 couverts, restauration scolaire, pizzerias, hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, casernes de police et/ou équivalents.



-46%

CONSOMMATION
EN EAU



-38%

PUISSANCE
INSTALLÉE



-82%

CONSOMMATION EN
PRODUITS CHIMIQUES

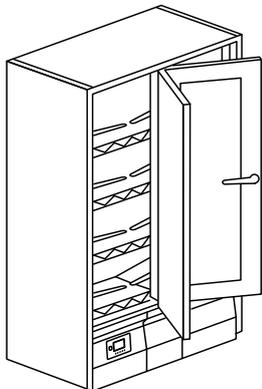


-90%

TRAVAIL

WASH & STORE

LAVE-VAISSELLE
STOCK & WASH

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
WASH & STORE				
PATENTED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW	 220 H - 320 H*  Ø 240 - Ø 330*  530x325x25 H*	1315x747x2043 H 390 kg ou 1315x747x1988 H 390 kg (avec roues)	WASH & STORE WASH & STORE HI TEMP

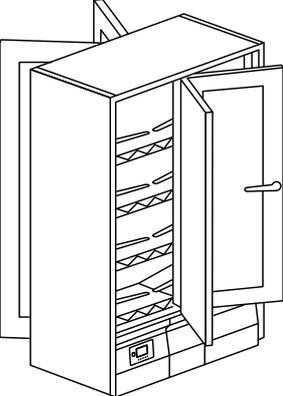
* Niveau supérieur uniquement

OPTIONS

				DA	SC	PS
Modèle	380-415 V 3N 50H	220-240 V 3 50 Hz	220-240 V 50 Hz	Adoucisseur	Condenseur de buées	Pompe vidange
WASH & STORE	●	□	□	●	●	●
WASH & STORE HI TEMP	●	□	□	----	●	●
WASH & STORE DOUBLE FACE	●	□	□	●	●	●
WASH & STORE DOUBLE FACE HI TEMP	●	□	□	----	●	●

- De série
- Sur demande
- Non disponible

Marque EAC sur demande

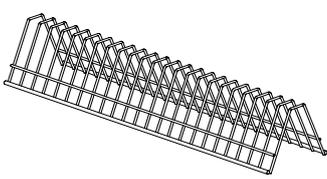
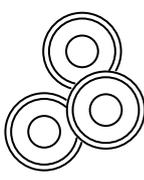
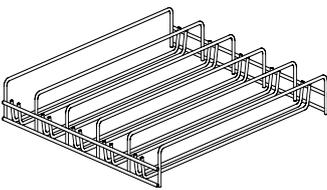
Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
WASH & STORE DOUBLE FACE				
PATENTED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW	 220 H - 320 H*	1315x810x2043 H 400 kg	WASH & STORE DOUBLE FACE
		 Ø 240 - Ø 330*  530x325x25 H*	ou 1315x810x1988 H 400 kg (avec roues)	WASH & STORE DOUBLE FACE HI TEMP

	DDE	DB	D-SAN	FLOAT	ID	DR-F	R
Modèle	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Doseur produit Autonettoyage	Sens. Présence Det. et Rinçage	Double Paroi	Brumisation froide	Roues
WASH & STORE	●	●	●	●	●	●	€
WASH & STORE HI TEMP	●	●	●	●	●	●	€
WASH & STORE DOUBLE FACE	●	●	●	●	●	●	€
WASH & STORE DOUBLE FACE HI TEMP	●	●	●	●	●	●	€

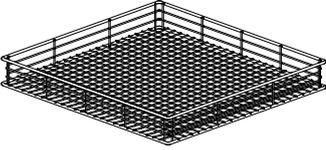
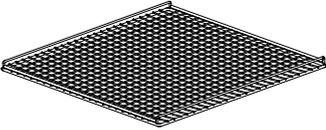
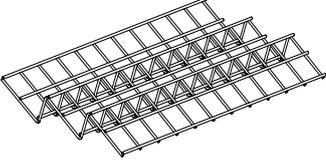
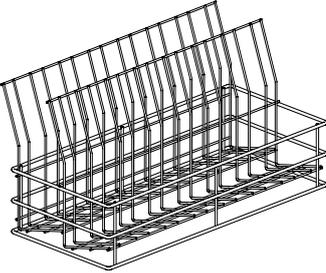
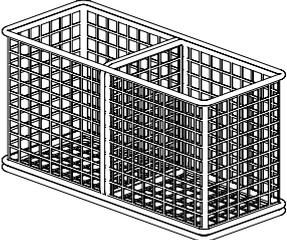
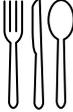
WASH & STORE Avec adoucisseur, alimentation en eau maximum 45 °C - Dureté de l'eau < 20 °f

WASH & STORE HI TEMP Sans adoucisseur, alimentation en eau maximum 65 °C - Dureté de l'eau max 5 °f, si supérieur un adoucisseur externe est nécessaire

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX	30 pcs 15 pcs	 210 <Ø> 240 250 <Ø> 330* max profondeur 40	590071
		15 pcs	 530x325x25 H*	
	PANIER POUR ASSIETTES PLATES	42 pcs	 250x15 max profondeur 15	590072
	PANIER UNIVERSEL POUR ASSIETTES	20 pcs 10 pcs	 210 <Ø> 240 250 <Ø> 330* max profondeur 70	590124
		10 pcs	 530x325x25 H*	
	SUPPORT POUR SOUCOUPES Associé au 590074 ou 590075	23 pcs	 Ø < 240	590078
	SUPPORT BOLS ET TERRINES Associé au 590074	8 pcs 20 pcs	 Ø 235 profondeur 100 Ø 110 profondeur 50	590128

* niveau supérieur uniquement

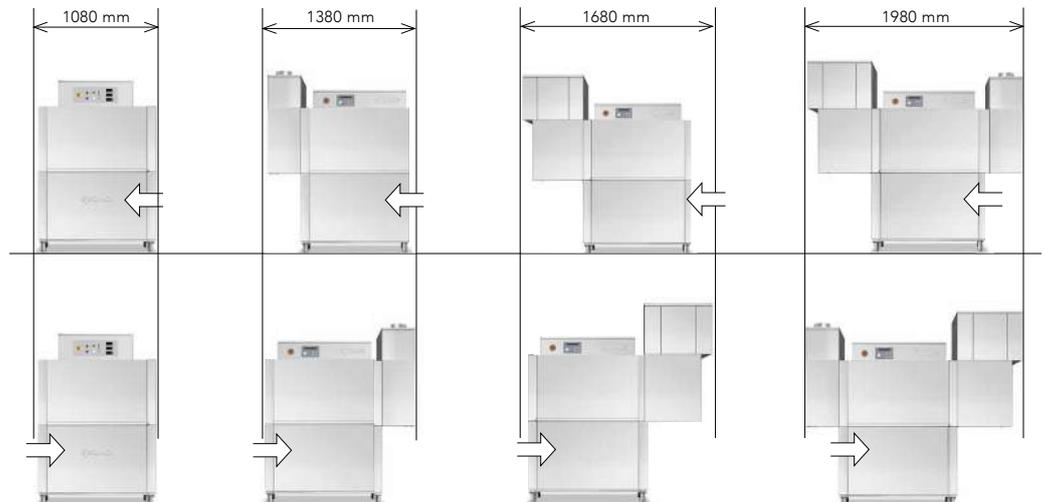
	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR TASSES ET VERRES	25 pcs	 Ø 100	590074	
	PANIER POUR TASSES ET VERRES	25 pcs	 Ø 100	590075	
	SUPPORT PETITES TASSES pour 590074 / 590075 Associé au 590074	24 pcs	 Ø < 55	590076	
	SUPPORT POUR FLÛTES Associé au 590075	8 pcs	 Ø 100	590077	
	SUPPORT POUR COUVERTS Associé au 590074 ou 590075	30 pcs		590080	



Les lave-vaisselle de la gamme RK COMPACT ont été conçus pour satisfaire les exigences de productivité typiques de la petite et moyenne

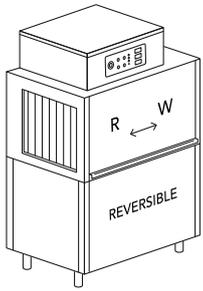
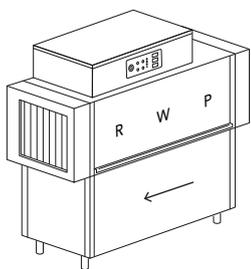
restauration, grâce à un encombrement limité et aux hautes performances

PERSONNALISABLE ET RÉVERSIBLE



CARACTÉRISTIQUES

- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autonettoyées et protégées contre les surcharges électriques
- Système d'entraînement avec friction incorporée, qui évite le déraillement des paniers
- Surchauffeurs en acier inox AISI 304 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Panneau de commandes électronique à basse tension simple et intuitif ou panneau de commandes électromécanique
- Bras de lavage et rinçage en acier, facilement démontables, sans utiliser d'outils
- Filtres de protection cuves, en inox, facilement amovibles sans démonter les bras de lavage
- Porte en double paroi isolée, contrebalancée, équipée du système sûreté antichute
- Variateur de vitesse DRIVE à 3 vitesses sur les versions électromécaniques et 5 vitesses sur les versions électroniques
- Autotimer pour désactiver le moteur d'entraînement et les options éventuelles après une période d'inactivité (version électronique)
- Économiseurs pour permettre le fonctionnement seulement quand le panier se trouve dans la zone dédiée
- Réducteur de pression qui permet un rinçage à consommation constante grâce à la stabilisation de la pression du réseau
- Soupape de non-retour, pour empêcher le retour d'eau
- Séchage (4,5 kW) en ligne ou en angle avec un virage mécanisé à 90° (Option)
- Système d'assainissement qui inclut le doseur de produit désinfectant (Option disponible en version électronique)
- Récupérateur thermique en cas d'alimentation en eau froide (8 °C -15 °C) (Option)

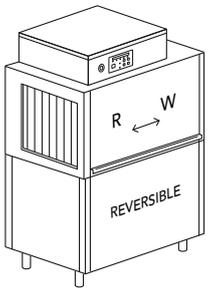
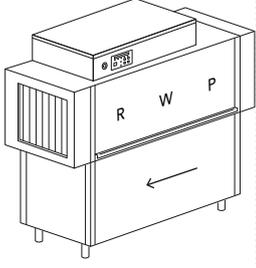
Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 1010	3 VITESSES				
IMPROVED					
	<p>PANIERI INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW</p>	<p>Ø 450</p>  <p>500x500</p> <p>66* - 100 paniers / h</p>	<p>1080 x 715 1690/1900 H 210 kg</p>  <p>530x325x25 H</p>	RK 1010
RK 1640	3 VITESSES				
IMPROVED					
	<p>PANIERI INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW</p>	<p>Ø 450</p>  <p>500x500</p> <p>86* - 150 paniers / h</p>	<p>1880 x 715 1690/1900 H 270 kg</p>  <p>530x325x25 H</p>	RK 1640

P Prélavage

W Lavage

R Simple rinçage

***** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Modèle	Voltage		Capacité	Dimensions	Code
RK 1010 E	ÉLECTRONIQUE 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW</p>	<p>Ø 450</p>  <p>500x500</p> <p>66* - 100 paniers / h</p>	<p>1080 x 715 1565/1900 H 210 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	RK 1010 E
RK 1640 E	ÉLECTRONIQUE 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW</p>	<p>Ø 450</p>  <p>500x500</p> <p>86* - 150 paniers / h</p>	<p>1880 x 715 1565/1900 H 270 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	RK 1640 E

OPTIONS

Modèle	220-240V 380-415V 3 50 Hz 3N 50 Hz			XP	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	DRIVE			AUTOTIMER		
	60 Hz	Puissance sup	Prédis. doseurs Kromo	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Econom. Rinçage	Réduct. de Pression	Haute Vitesse	Variateur vitesse	Autotimer	Panneau électronique		
RK 1010	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	----	----
RK 1640	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	----	----
RK 1010 E	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	€	●	●	●
RK 1640 E	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	●	●

● De série

---- Non disponible

E Panneau électronique

KDRA924 Disponible seulement en absence de KM22 - KM23 en entrée

KM22 - KM23 Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DOS/S Seulement pour doseur détergent

HAUTE VITESSE Puissance supplémentaire incluse. Alimentation en eau chaude à 55°C

AUTOTIMER Disponible seulement s'il y a les options KDR24, KDRA924, KSC5, KHR5

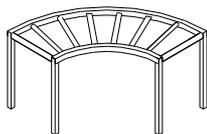
Eau d'alimentation 55 °C - Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration de vapeurs

Construction selon les normes UL-NSF sur demande

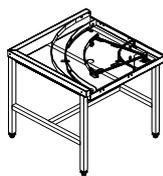
Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

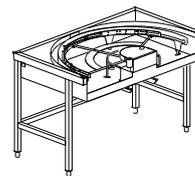
VIRAGES DISPONIBLES:



K21
1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac



KM22
850x850x885 H
Virage mécanisé 90°
(Horaire et antihoraire)



KM23
850x1500x885 H
Virage mécanisé 180°
(Horaire et antihoraire)

	BT	DVGW	DWI/T	DWI	PI	PAP	SAN	PAP-SAN	DIV	KSC5	KHR5	KDR24	KDRA924	K16AC
Modèle	Break tank	DVGW	Isolation Cuve	Isolation Thermo-acoustique	Pompes Inox	Surpresseur	Système Autonettoyage	Surpresseur Autonettoyage	Prix par Division	Cond. de buées	Rec. Thermique	Séchage	Séchage virage à 90°	SAS
RK 1010	----	----	€	€	€	€	----	----	€	€	€	€	€	€
RK 1640	----	----	€	€	€	€	----	----	€	€	€	€	€	●
RK 1010 E	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 1640 E	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	●

BT Surpresseur inclus

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

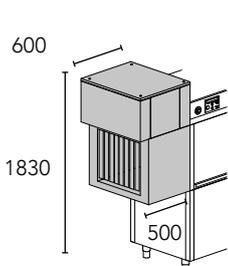
DWI - DWI/T Conseillé avec KHR5

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz

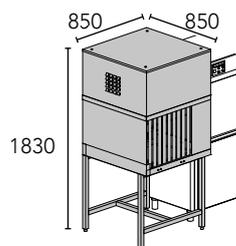
SAN Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus

KHR5 En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

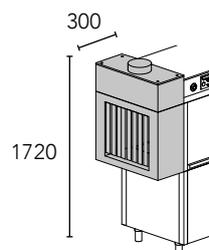
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu . En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible



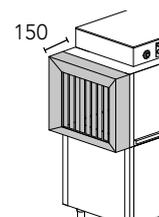
KDR24
4,5 kW
Séchage



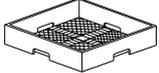
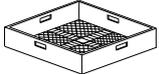
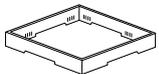
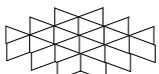
KDRA924
4,5 kW
Virage à 90° mécanisé avec tunnel de séchage utiliseur seulement avec les paniers originaux Kromo

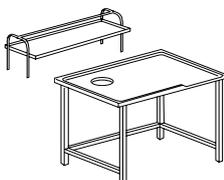
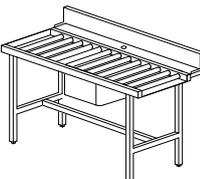
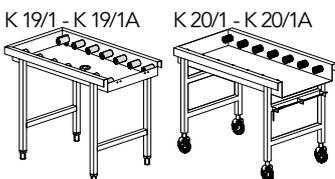
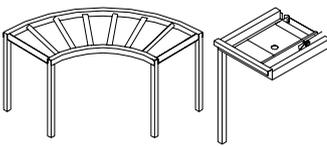
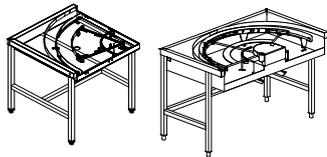


KSC5
Condenseur buées
KHR5
Récupérateur thermique compact



K16AC
SAS

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*
			2315x620x660 H	K 7M24*
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	K 7A/1600*
			2400x1000x850 H	K 7A/2400*
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240 1525 H	K M7/1800*
		2 trou d'évacuation	2400x1240 1525 H	K M7/2400*
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</p>	<p>Anneau en caoutchouc compris</p> <p>Anneau en caoutchouc compris</p>	<p>1200x590x860 H</p> <p>1200x730x860 H</p> <p>1500x730x860 H</p> <p>1800x730x860 H</p>	<p>K 4B</p> <p>K 55</p> <p>K 8</p> <p>K 9</p>
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		1600x730x860 H	K 195
	Évier 500x400x270 H			
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>2100x650x860 H</p>	<p>K 19*</p> <p>K 19/B*</p> <p>K 19/C*</p>
		Option micro fin de course		K 18
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	<p>Non compatible pour accrochage avec les mêmes références</p> <p>Pas pour virages 180°</p> <p>Accrochable seulement avec KM23 et avec virage 180°</p>	<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>1150x650x860 H</p> <p>1650x650x860 H</p>	<p>K 19/1</p> <p>K 19/1A</p> <p>K 20/1</p> <p>K 20/1A</p>
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)		1300x1300x860 H	K 21*
	TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers	Option connexion à table de pré lavage	700x610x820 H	K 25
	VIRAGE MÉCANISÉ 90° (Horaire et antihoraire) non disponible en entrée avec K10	Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation	850x850x885 H	KM 22*
	VIRAGE MÉCANISÉ 180°(Horaire et antihoraire)	À utiliser seulement avec les paniers originaux KROMO	850x1500x885 H	KM 23*

* Cage en bois +2% minimum + € / Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



KROMO présente RK UP avec simple rinçage. Cette nouvelle gamme de lave-vaisselle à avancement automatique, grâce à la nouvelle solution monocuve, satisfait la norme DIN 10512 avec un

contact de 90 secondes. Combinée à de nombreux accessoires, elle permet d'offrir des solutions personnalisées pour toutes les exigences.



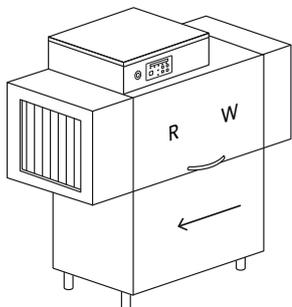
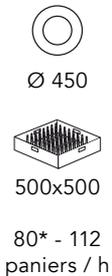
CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Portes en double paroi isolées et munies d'un système de sécurité antichute
- Poignées ergonomiques
- Système THERMO BARRIER pour un meilleur confort d'utilisation
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox 316
- Filtres de cuve CLEAN+ d'extraction facile
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes, protégées des surcharges électriques
- Bras de lavage ALL-IN-1
- Système CPF
- Système d'avancement à double traction avec embrayage incorporé
- Variateur de vitesse DRIVE 5 vitesses
- Economiseurs
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316, isolés pour limiter les dispersions thermiques
- Autotimer qui désactive le moteur d'entraînement et les éventuelles options électriques après une période d'inactivité prédéfinie
- Simple rinçage R avec consommations réduites
- Panneau électronique IPX5

OPTIONS

- Séchages en ligne ou en angle à 90° / 180° de 4,5 kW et 9 kW (double paroi disponible seulement pour le séchage en ligne)
- Condenseur de buées (KSC10)
- Deux récupérateurs thermiques disponibles selon le Modèle choisi (compact – avec pompe à chaleur intégrée)
- Doseur détergent avec sonde ou unité doseurs
- Surpresseur
- Système de sécurité hydraulique Break Tank
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- Isolation thermique et acoustique
- Pompes en inox
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Expédition en 2 parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine avec un surpresseur dédié

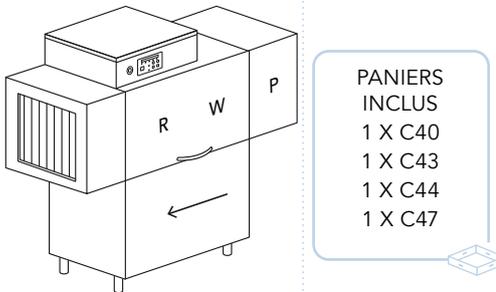
Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 1020 E 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 21,9 kW		1900x805x 1830/2120 H 300 kg GN 1/1 530x325x25 H	RK 1020 E
PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47				

- P** Prélavage
- W** Lavage
- R** Simple rinçage

OPTIONS

		PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI	PAP		
Modèle	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédis. doseurs Kromo	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Système Autonettoyage	Surpresseur Autonettoyage	Isolation Thermo-acustique	Surpresseur
RK 1020 E	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 1420 E	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€

- De série
- Non disponible
- E** Panneau électronique programmable
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- SAN** Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus
- DWI** L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.
L'isolation du séchage sur étagère est disponible. Conseillé avec KHR10 – KHRP40
- DIV** Division possible seulement sur SAS
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 1420 E 5 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,7 kW	 Ø 450  500x500 93 - 144 paniers / h 119* paniers / h	2100x805x 1830/2120 H 310 kg  530x325x25 H	RK 1420 E

* Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10512 (temps de contact)

	DRIVE	AUTOTIMER	BT	DVGW	XP	DIV	PI	1-DRAIN
Modèle	Variateur vitesse	Autotimer	Break tank	DVGW	Puissance sup	Isolation Thermo-acoustique	Pompes Inox	Vidange Centralisée
RK 1020 E	●	●	€	€	€	€	€	●
RK 1420 E	●	●	€	€	€	€	€	●

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées

BT Surpresseur inclus

DRIVE Vérifier la compatibilité tension

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Bornes coupe tension sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

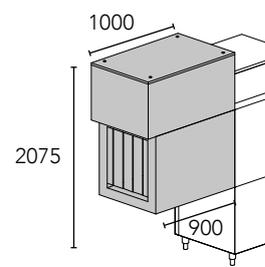
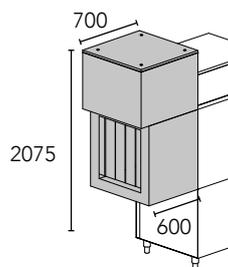
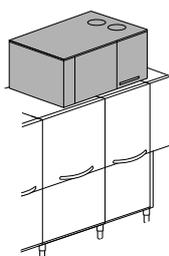
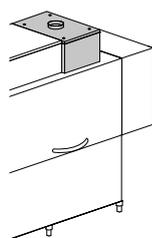
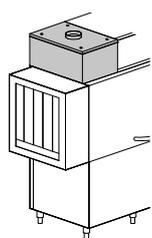
OPTIONS

	KSC10	KHR10	KHRP40	KDR64	KDR69	KDR94
Modèle	Cond. de buées	Rec. Thermique	Rec. Thermique	Séchage + 400 mm / 4,5 kW	Séchage + 400 mm / 9 kW	Séchage + 700 mm / 4,5 kW
RK 1020 E	€	€	€	€	€	€
RK 1420 E	€	€	----	€	€	€

- De série
- Non disponible

KHRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

KHR10 - KHRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique. Puissance supplémentaire incluse



KSC10

Condenseur buées

KHR10

Récupérateur thermique compact

KHRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

KDR64 4,5 kW Electrique

KDR69 9 kW Electrique
Séchage

KDR94 4,5 kW Electrique

KDR99 9 kW Electrique
Séchage

	KDR99	KDRA94MC	KDRA99MC	KDRA184MC	KDRA189MC	ID
Modèle	Séchage + 700 mm / 9 kW	Séchage virage à 90° Mécanisé 4,5 kW	Séchage virage à 90° Mécanisé 9 kW	Séchage virage à 180° Mécanisé 4,5 kW	Séchage virage à 180° Mécanisé 9 kW	Séchage Double paroi
RK 1020 E	€	€	€	€	€	€
RK 1420 E	€	€	€	€	€	€

ID Conseillé pour KDR69 - KDR99. Non disponible avec option séchage sur virage

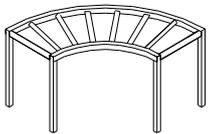
KM22 - KM23 Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation

KDRA184MC - KDRA189MC Division obligatoire

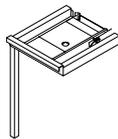
KDR64 - KDR94 - KDRA94MC - KDRA184MC Vérifier avec le fabricant

KDRA94MC - KDRA99MC - KDRA184MC - KDRA189MC Disponible seulement en absence de KM22 - KM23 en entrée

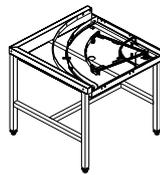
VIRAGES DISPONIBLES:



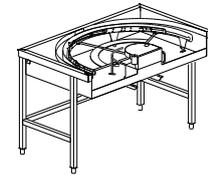
K21
1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac



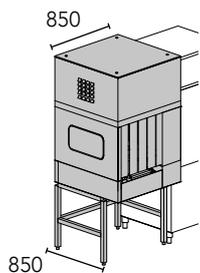
K25
700x610x820 H
Table en angle complète de système avancement paniers



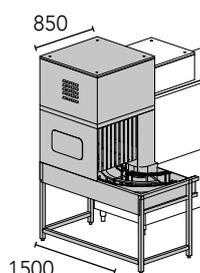
KM22
850x850x885 H
Virage mécanisé 90° (Horaire et antihoraire) à utiliser seulement avec les paniers originaux Kromo



KM23
850x1500x885 H
Virage mécanisé 180° (Horaire et antihoraire) à utiliser seulement avec les paniers originaux Kromo



KDRA94MC 4,5 kW Electrique
KDRA99MC 9 kW Electrique
Virage à 90° mécanisé avec tunnel de séchage utilisateur seulement avec les paniers originaux Kromo



KDRA184MC 4,5 kW Electrique
KDRA189MC 9 kW Electrique
Virage à 180° mécanisé avec tunnel de séchage utilisateur seulement avec les paniers originaux Kromo



La technologie KROMO présente RK, la ligne des lave-vaisselle à panier à traction. Une gamme combinable avec de nombreux accessoires pour des solutions personnalisées et pour toutes les exigences. Modèles avec pré-rinçage et rinçage. Le pré-rinçage permet d'économiser de l'eau, du produit de rinçage et de l'électricité car l'eau utilisée pour le rinçage est récupérée et envoyée aux

bras de pré-rinçage. Grâce au système renouvelé de pré-rinçage et rinçage, nous avons obtenu une réduction radicale des consommations en eau, jusqu'à utiliser seulement un litre d'eau environ par panier (bien au-dessous des meilleures performances du marché). Ce résultat, en plus de respecter l'environnement, permet d'économiser de façon importante les produits chimiques et réduit le besoin en énergie.



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

Le panneau électronique de la gamme RK UP, avec clavier à membrane IPX5, permet aussi bien à l'utilisateur qu'au technicien d'obtenir des informations complètes et précises sur l'utilisation de la machine. L'affichage avec texte défilant indique l'état actuel de la machine et fournit les informations principales de la machine en fonctionnement comme les températures du surchauffeur et de la cuve, les erreurs et les divers paramètres programmables.



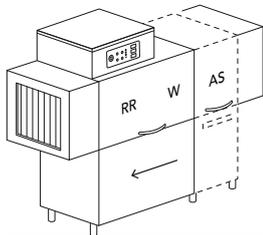
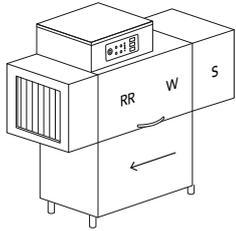
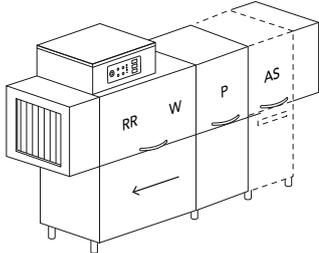
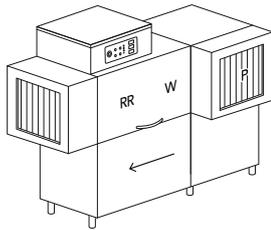
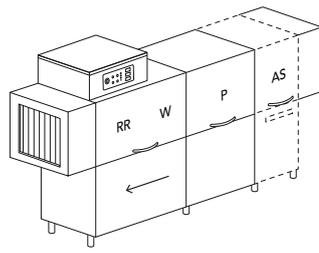
CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panneau de contrôle électromécanique avec numérisation
- Double rinçage RR, plus d'efficacité et des consommations réduites
- Double système d'entraînement latéral avec embrayage incorporé
- Variateur de vitesse DRIVE à 3 vitesses sur les versions électromécaniques et 5 vitesses sur les versions électroniques
- Cuves et surchauffeurs en acier inoxydable AISI 316

OPTIONS

- Panneau électronique IPX5
- Séchages en ligne ou en angle à 90° / 180° de 4,5 kW et 9 kW (double paroi disponible seulement pour le séchage en ligne)
- Condenseur de buées (KSC10)
- 3 récupérateurs thermiques disponibles selon le Modèle choisi (compact – standard – avec pompe à chaleur intégrée)
- Doseur détergent avec sonde ou unité doseurs
- Surpresseur
- Système de sécurité hydrique Break Tank
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- Isolation thermique et acoustique
- Pompes en inox
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Variateur DRIVE avec 5 vitesses disponible sur demande (seulement sur la version électronique)
- Expédition en 2 parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine avec un surpresseur dédié (seulement dans la version électronique)

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 1040 3 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW	 Ø 450  500x500 80* - 112 paniers / h	1900x805 1830/2120 H 245 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RK 1040 RK 1040 AS
RK 1440 3 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW	 Ø 450  500x500 93* - 144 paniers / h	2100x805 1830/2120 H 270 kg  530x325x25H	RK 1440
RK 1840 3 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115* - 192 paniers / h	2500x805 1830/2120 H 355 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RK 1840 RK 1840 AS
RK 1840-K10 3 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115 - 192 paniers / h	2225x985 1830/2120 H 355 kg  530x325x25H	RK 1840-K10
RK 2440 3 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW	 Ø 450  500x500 132* - 240 paniers / h	2800x805 1830/2120 H 395 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RK 2440 RK 2440 AS

P Prélavage

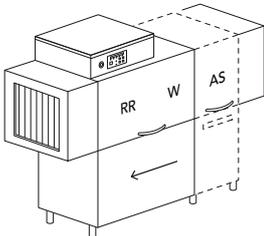
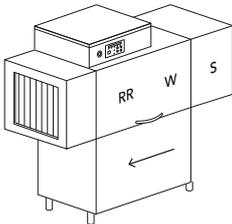
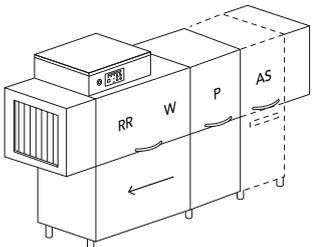
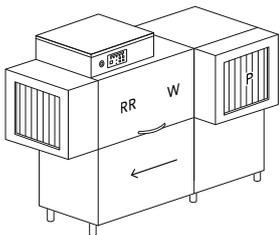
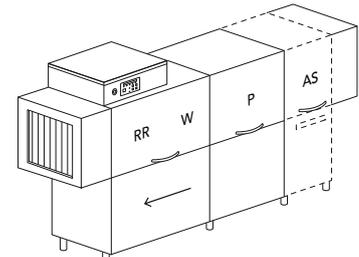
W Lavage

RR Pre rinçage + rinçage

K10 Prélavage en angle

AS Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +450 mm

S Trempage

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 1040 E 5 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,90 kW	 Ø 450  500x500 80* - 112 paniers / h	1900x805 1830/2120 H 245 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RK 1040 E RK 1040 E AS
RK 1440 E 5 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 20,60 kW	 Ø 450  500x500 93* - 144 paniers / h	2100x805 1830/2120 H 270 kg  530x325x25H	RK 1440 E
RK 1840 E 5 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115* - 192 paniers / h	2500x805 1830/2120 H 355 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RK 1840 E RK 1840 E AS
RK 1840 E-K10 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115 - 192 paniers / h	2225x985 1830/2120 H 355 kg  530x325x25H	RK 1840 E-K10
RK 2440 E 5 VITESSES <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 28,10 kW	 Ø 450  500x500 132* - 240 paniers / h	2800x805 1830/2120 H 395 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RK 2440 E RK 2440 E AS

* Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

OPTIONS

Modèle	220-240 V3 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		60 Hz	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	KSC10	KHR10	KHR20	KHRP40
	€	●	+3%	●										
RK 1040	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	---	---	---	---
RK 1040 AS	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	---	---	---	---
RK 1040 E*	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	---	---	---	€
RK 1040 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	---	---	---	€
RK 1440	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	---	---	---	---
RK 1440 E	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	---	---	---	€
RK 1840	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	€	€	€	---
RK 1840 AS	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	€	€	€	---
RK 1840 E	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 1840 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€	€	€	€	€
RK 1840-K10	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	---	---	---	---
RK 1840 E-K10	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	---	---	---	€
RK 2440	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	€	€	€	---
RK 2440 AS	€	●	+3%	●	€	€	---	---	€	€	€	€	€	---
RK 2440 E*	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2440 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€	€	€	€	€

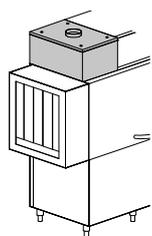
● De série

--- Non disponible

E Panneau électronique programmable

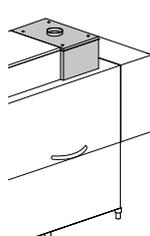
KHRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

KHR10 - KHR20 - KHRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique. Puissance supplémentaire incluse



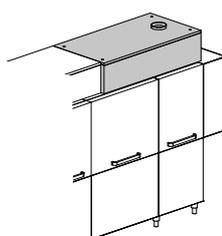
KSC10

Condenseur buées



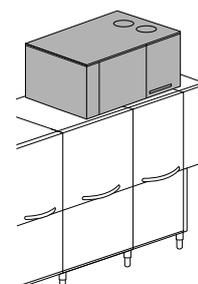
KHR10

Récupérateur thermique compact



KHR20

Récupérateur thermique



KHRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

	DWI	PAP	DRIVE	AUTOTIMER	BT	DVGW	XP	DIV	PI	1-DRAIN
Modèle	Isolation Thermo-acoustique	Surpresseur	Variateur vitesse	Autotimer	Break tank	DVGW	Puissance sup	Isolation Thermo-acoustique	Pompes Inox	Vidange Centralisée
RK 1040	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 1040 AS	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 1040 E*	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 1040 E AS	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 1440	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 1440 E	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 1840	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 1840 AS	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 1840 E	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 1840 E AS	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 1840-K10	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 1840 E-K10	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 2440	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 2440 AS	€	€	●	----	----	----	€	€	€	€
RK 2440 E*	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€
RK 2440 E AS	€	€	●	●	€	€	€	€	€	€

+ L'option n'est pas disponible pour les modèles avec K10 si la machine est placée contre un mur

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DOS/S Seulement pour doseur détergent

SAN Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.
L'isolation du séchage sur étagère est disponible. Conseillé avec KHR10 – KHR20 – KHRP40

DRIVE Vérifier la compatibilité tension

BT Surpresseur inclus

DIV Pour les modèles RK 1040, RK 1040 E, RK 1440, RK 1440 E, Division possible seulement sur SAS

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Bornes coupe tension sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

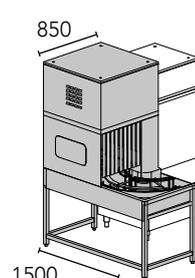
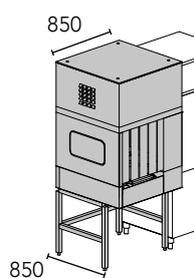
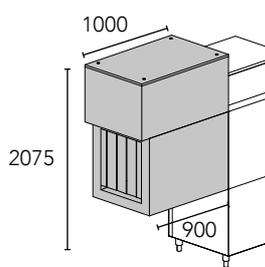
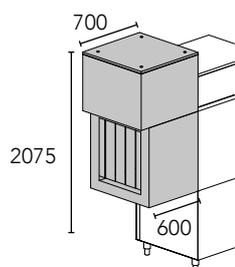
OPTIONS

	KDR64	KDR69	KDR94	KDR99
Modèle	Séchage + 400 mm / 4,5 kW	Séchage + 400 mm / 9 kW	Séchage + 700 mm / 4,5 kW	Séchage + 700 mm / 9 kW
RK 1040	€	€	€	€
RK 1040 AS	€	€	€	€
RK 1040 E *	€	€	€	€
RK 1040 E AS	€	€	€	€
RK 1440	€	€	€	€
RK 1440 E	€	€	€	€
RK 1840	€	€	€	€
RK 1840 AS	€	€	€	€
RK 1840 E	€	€	€	€
RK 1840 E AS	€	€	€	€
RK 1840-K10	€	€	€	€
RK 1840 E-K10	€	€	€	€
RK 2440	€	€	€	€
RK 2440 AS	€	€	€	€
RK 2440 E *	€	€	€	€
RK 2440 E AS	€	€	€	€

ID Conseillé pour KDR69 - KDR99. Non disponible avec option séchage sur virage

***** Construction selon les normes UL-NSF sur demande

KDR64 - KDR94 - KDRA94MC - KDRA184MC Déconseillé sur les modèles RK 1840 - RK 2440 vérifier avec le fabricant



KDR64 4,5 kW Electrique
KDR69 9 kW Electrique
Séchage

KDR94 4,5 kW Electrique
KDR99 9 kW Electrique
Séchage

KDRA94MC 4,5 kW Electrique
KDRA99MC 9 kW Electrique
Virage à 90° mécanisé avec tunnel
de séchage utilisateur seulement
avec les paniers originaux Kromo

KDRA184MC 4,5 kW Electrique
KDRA189MC 9 kW Electrique
Virage à 180° mécanisé avec tunnel
de séchage utilisateur seulement
avec les paniers originaux Kromo

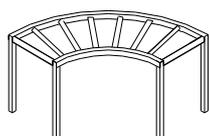
	KDRA94MC	KDRA99MC	KDRA184MC	KDRA189MC	ID
Modèle	Séchage virage à 90° mécanisé 4,5 kW	Séchage virage à 90° mécanisé 9 kW	Séchage virage à 180° mécanisé 4,5 kW	Séchage virage à 180° mécanisé 9 kW	Séchage Double paroi
RK 1040	€	€	€	€	€
RK 1040 AS	€	€	€	€	€
RK 1040 E *	€	€	€	€	€
RK 1040 E AS	€	€	€	€	€
RK 1440	€	€	€	€	€
RK 1440 E	€	€	€	€	€
RK 1840	€	€	€	€	€
RK 1840 AS	€	€	€	€	€
RK 1840 E	€	€	€	€	€
RK 1840 E AS	€	€	€	€	€
RK 1840-K10	€	€	€	€	€
RK 1840 E-K10	€	€	€	€	€
RK 2440	€	€	€	€	€
RK 2440 AS	€	€	€	€	€
RK 2440 E *	€	€	€	€	€
RK 2440 E AS	€	€	€	€	€

KM22 - KM23 Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation

KDRA184MC - KDRA189MC Division obligatoire

KDRA94MC - KDRA99MC - KDRA184MC - KDRA189MC Disponible seulement en absence de KM22 - KM23 en entrée

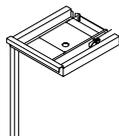
VIRAGES DISPONIBLES:



K21

1300x1300x860 H

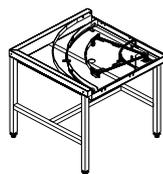
Virage à rouleaux 90° avec bac



K25

700x610x820 H

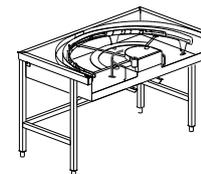
Table en angle complète de système avancement paniers



KM22

850x850x885 H

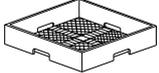
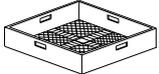
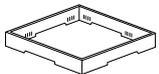
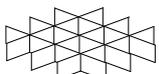
Virage mécanisé 90°
(Horaire et antihoraire)
à utiliser seulement avec les paniers
originaux Kromo

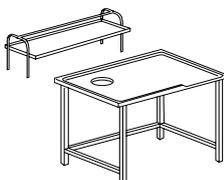
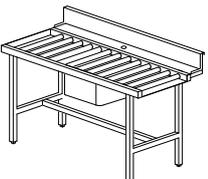
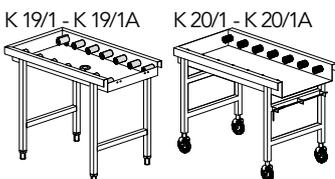
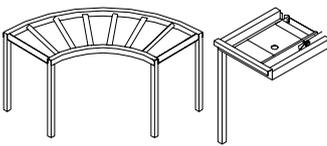
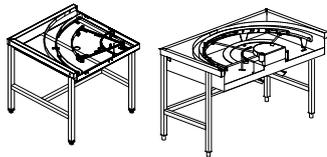


KM23

850x1500x885 H

Virage mécanisé 180°
(Horaire et antihoraire)
à utiliser seulement avec les
paniers originaux Kromo

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER A ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM GN 1/1	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER A COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*
			2315x620x660 H	K 7M24*
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	K 7A/1600*
			2400x1000x850 H	K 7A/2400*
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240 1525 H	K M7/1800*
		2 trou d'évacuation	2400x1240 1525 H	K M7/2400*
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</p>	<p>Anneau en caoutchouc compris</p> <p>Anneau en caoutchouc compris</p>	<p>1200x590x860 H</p> <p>1200x730x860 H</p> <p>1500x730x860 H</p> <p>1800x730x860 H</p>	<p>K 4B</p> <p>K 55</p> <p>K 8</p> <p>K 9</p>
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		1600x730x860 H	K 195
	Évier 500x400x270 H			
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>2100x650x860 H</p>	<p>K 19*</p> <p>K 19/B*</p> <p>K 19/C*</p>
		Option micro fin de course		K 18
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	<p>Non compatible pour accrochage avec les mêmes références</p> <p>Pas pour virages 180°</p> <p>Accrochable seulement avec KM23 et avec virage 180°</p>	<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>1150x650x860 H</p> <p>1650x650x860 H</p>	<p>K 19/1</p> <p>K 19/1A</p> <p>K 20/1</p> <p>K 20/1A</p>
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)		1300x1300x860 H	K 21*
	TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers	Option connexion à table de pré lavage	700x610x820 H	K 25
	<p>VIRAGE MÉCANISÉ 90° (Horaire et antihoraire) non disponible en entrée avec K10</p> <p>VIRAGE MÉCANISÉ 180°(Horaire et antihoraire)</p>	<p>Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation</p> <p>À utiliser seulement avec les paniers originaux KROMO</p>	<p>850x850x885 H</p> <p>850x1500x885 H</p>	<p>KM 22 *</p> <p>KM 23 *</p>

* Cage en bois +2% minimum + € / Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



Les machines à avancement automatique KROMO sont la solution idéale pour les clients exigeants (restaurants, cantines, écoles, hôpitaux, hôtels de toutes tailles, bateaux de croisière, traiteurs et aéroports). Les modèles sont équipés d'un double rinçage renforcé, situé dans un module indépendant. Les zones de lavage et de rinçage sont complètement séparées. Cela évite un contact entre le produit détergent et le produit de rinçage, augmentant leur efficacité et permettant

une réduction conséquente de la consommation. La large distance entre les bras de pré-rinçage évite également la contamination dans la zone de rinçage. Grâce au système de double rinçage renouvelé, nous avons obtenu une réduction radicale de la consommation d'eau, jusqu'à un litre par panier, de loin la plus basse du marché. Ce résultat, en plus d'un faible impact environnemental, permet des économies conséquentes de produits lessiviels et de consommation d'électricité.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Système d'avancement SMART DRIVE avec 5 vitesses
- Panneau électronique IPX5
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail avec interface HACCP intégrée
- Historique des alarmes
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Double rinçage renforcé 2R+: grande efficacité et consommations modérées
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Prédpositions doseurs KROMO
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement
- Rappel d'entretien programmé
- Modalités de fonctionnement du séchage : totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement ou ventilateurs et puissance maximale (4,5 kW or 9 kW, puissance maximale selon le Modèle)
- Cuves et surchauffeurs en acier inoxydable AISI 316

OPTIONS

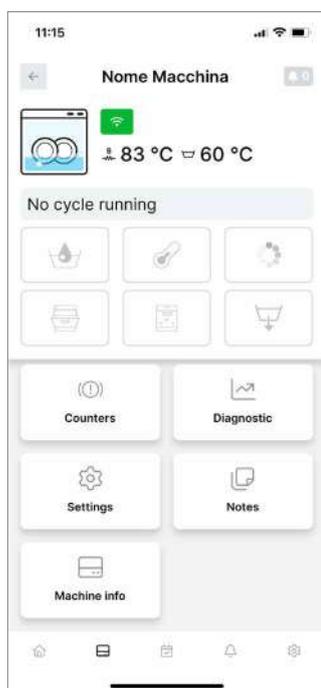
- Séchages en ligne et en angle 90° ou 180° de 4,5 kW et 9 kW (double paroi disponible seulement pour le séchage en ligne).
- Séchages à vapeur disponibles.
- Condenseur de buées (KSC10) ou 3 récupérateurs thermiques disponibles selon le Modèle choisi (XP inclus)
- Doseur détergent avec sonde ou unité doseurs
- Surpresseur
- Système de sécurité hydrique Break Tank
- Puissance supplémentaire du surchauffeur
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Pompes en inox
- Sanitisation de la machine (avec surpresseur dédié sur demande)
- Livraison en 2 parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Contrôle à distance Connectivity conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



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



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

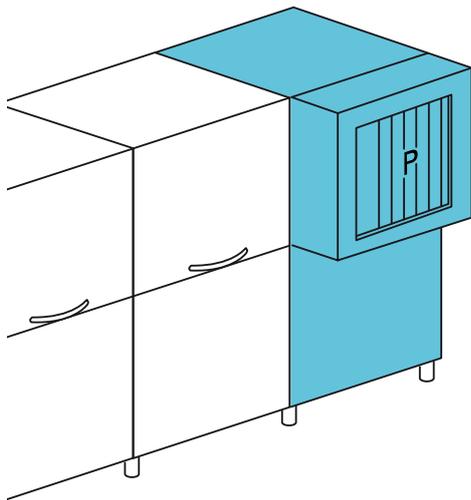
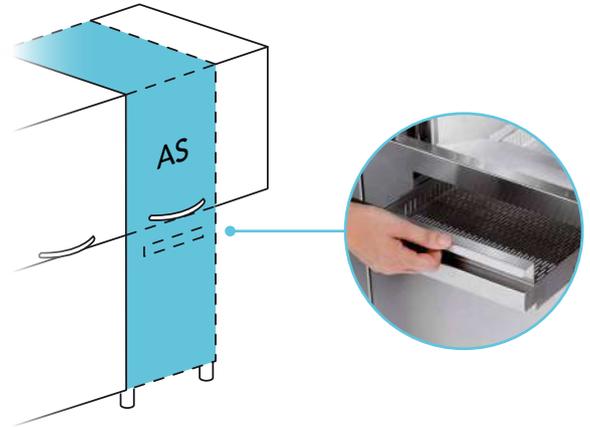


Notre système Connectivity est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.

OPTION AS

MODULE DE DÉROCHAGE HYDRAULIQUE AVEC FILTRE A TIROIR

Avec AS et EASY +, l'économie d'énergie est garantie grâce à un système combiné de dérochage hydraulique et de filtration. Un débarrasage préalable de la vaisselle suffira avant son passage dans le module pour bénéficier d'une action supplémentaire prétraitante. (Non disponible avec l'option K10)



OPTION K10

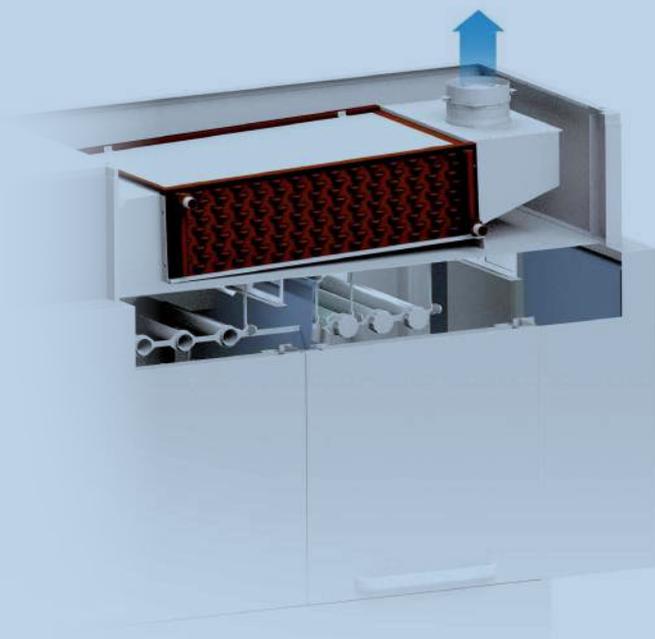
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

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

RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le récupérateur thermique permet l'alimentation de la machine en eau froide* garantissant simultanément une considérable économie d'énergie. La vapeur produite à l'intérieur de la machine (qui serait autrement rejetée dans la pièce) est aspirée et passe à travers un échangeur de chaleur (air-eau). Ce passage permet le transfert de l'énergie produite par la vapeur, à l'eau d'alimentation, par tant ainsi la température de cette dernière à environ 45°C, avec une réduction immédiate de la consommation d'énergie.

* température de l'eau d'alimentation comprise entre 8 °C et 15°C



Modèle

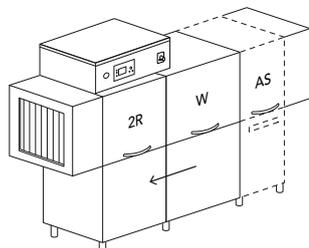
Voltage

Capacité

Dimensions

Code

RK 2460 5 VITESSES



PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C43
1 X C44
1 X C47

400 V 3N ~ 50 Hz
20,68 kW



2100x805
1830/2120 H
305 kg

RK 2460

RK 2460 AS



AS + 450 mm

RK 2460 V

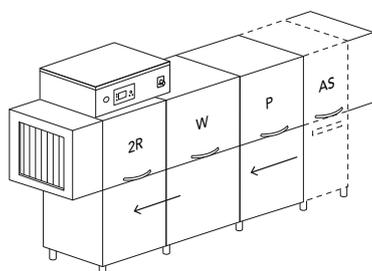
400 V 3N ~ 50 Hz
2,68 kW
30 kg/h

100* - 250
paniers / h

GN 1/1
530x325x25H

**RK 2460
AS V**

RK 2960 5 VITESSES



PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C43
1 X C44
1 X C47

400 V 3N ~ 50 Hz
21,58 kW



2700x805
1830/2120 H
400 kg

RK 2960

RK 2960 AS



AS + 450 mm

RK 2960 V

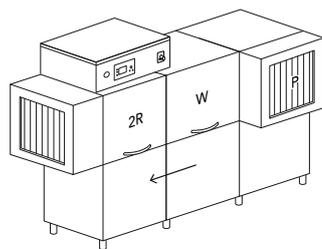
400 V 3N ~ 50 Hz
3,58 kW
30 kg/h

135* - 300
paniers / h

GN 1/1
530x325x25H

**RK 2960
AS V**

RK 2960-K10 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE



PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C43/B
1 X C44
1 X C47

400 V 3N ~ 50 Hz
21,58 kW



2425x985
1830/2120 H
400 kg

RK 2960-K10

**RK 2960-
K10 V**

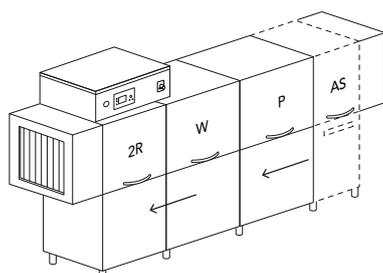


GN 1/1
530x325x25H

400 V 3N ~ 50 Hz
3,58 kW
30 kg/h

135 - 300
paniers / h

RK 3260 5 VITESSES



PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C43
1 X C44
1 X C47

400 V 3N ~ 50 Hz
25,86 kW



3000x805
1830/2120 H
435 kg

RK 3260

RK 3260 AS



AS + 450 mm

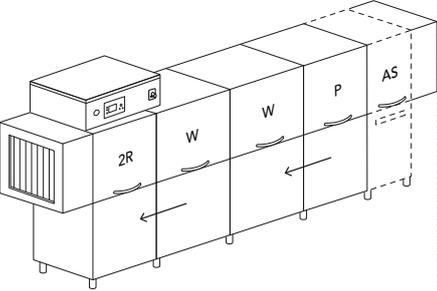
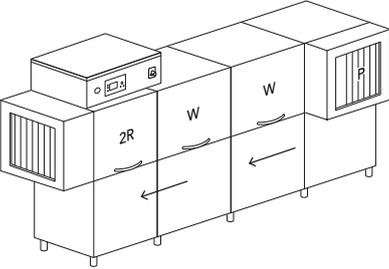
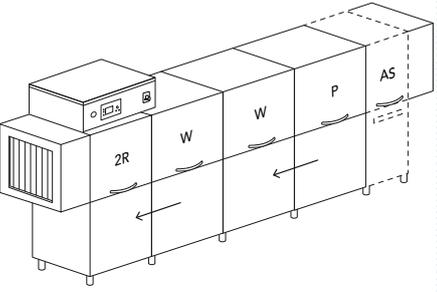
RK 3260 V

400 V 3N ~ 50 Hz
4,86 kW
30 kg/h

150* - 330
paniers / h

GN 1/1
530x325x25H

**RK 3260
AS V**

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 3560 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37,26 kW	 Ø 450  500x500	3600x805 1830/2120 H 520 kg	RK 3560
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	 190* - 360 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RK 3560 AS RK 3560 V
RK 3560-K10 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37,26 kW	 Ø 450  500x500	3325x985 1830/2120 H 520 kg	RK 3560-K10
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,76 kW 52 kg/h	 190* - 360 paniers / h	 530x325x25H	RK 3560-K10 V
RK 3960 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 40,04 kW	 Ø 450  500x500	3900x805 1830/2120 H 560 kg	RK 3960
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,04 kW 55 kg/h	 210* - 400 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RK 3960 AS RK 3960 V
				RK 3960 AS V

- V** Alimentation à vapeur
- P** Prélavage
- W** Lavage
- 2R** Double rinçage renforcé (prérinçage + rinçage sur module)
- K10** Prélavage en angle
- AS** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +450 mm
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle				PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI / T	DWI
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédis. doseurs Kromo	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Système Autonet- toyage	Surpresseur Autonettoyage	Isolation Cuve	Isolation Thermo- acoustique
RK 2460	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2460 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2460 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2460 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2960	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2960 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2960 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 2960 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 2960-K10	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 2960-K10 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 3260	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 3260 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€
RK 3260 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3260 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3560	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3560 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3560 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3560 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3560-K10	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3560-K10 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3960	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3960 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3960 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€
RK 3960 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€	€

● De série

--- Non disponible

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DOS/S Seulement pour doseur détergent

SAN Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.
L'isolation du séchage sur étagère est disponible. Conseillé avec KHR10 – KHR20 – KHRP40

DWI - DWI/T Conseillé avec KHR10 – KHR20 – KHRP40

DIV Obligatoire pour machine longue > 4,5 m

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu

	PAP	BT	DVGW	XP	DIV	CONN.	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	ECO-DET	DRIVE
Modèle	Surpres- seur	Break tank	DVGW	Puissance sup	Isolation Thermo- acousti- que	Connectivity (HACCP)	Pompes Inox	Vidange Automat.	Vidange Centra- lisée	Autotimer	Economi- seur Détergent	Variateur vitesse 5 vitesses
RK 2460	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 2460 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 2460 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 2460 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 2960	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 2960 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 2960 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 2960 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 2960-K10	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 2960-K10 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3260	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3260 V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3260 AS	€	€	€	€	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3260 AS V	€	€	€	€	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3560	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3560 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3560 AS	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3560 AS V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3560-K10	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3560-K10 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3960	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3960 V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●
RK 3960 AS	€	€	€	----	€	€	€	€	●	●	●	●
RK 3960 AS V	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

BT Surpresseur inclus

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Eau d'alimentation 55 °C

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Rappel de maintenance programmé et compteurs (heures – eau – énergie) standard

Bornes coupe tension sur demande

OPTIONS

	KSC10	KHR10	KHR20	KHRP40	KDR64	KDR69	KDR6V	KDR94	KDR99	KDR9V
Modèle	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Séchage + 400 mm / 4,5 kW	Séchage + 400 mm / 9 kW	Séchage à vapeur + 400 mm	Séchage + 700 mm / 4,5 kW	Séchage + 700 mm / 9 kW	Séchage à vapeur + 700 mm
RK 2460 - RK 2460 AS	€	€	----	€	€	€	----	€	€	----
RK 2460 V - RK 2460 AS V	€	€	----	€	----	----	€	----	----	€
RK 2960 - RK 2960 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RK 2960 V - RK 2960 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RK 2960-K10	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RK 2960-K10 V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RK 3260 - RK 3260 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RK 3260 V - RK 3260 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RK 3560 - RK 3560 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RK 3560 V - RK 3560 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RK 3560-K10	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RK 3560-K10 V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€
RK 3960 - RK 3960 AS	€	€	€	€	€	€	----	€	€	----
RK 3960 V - RK 3960 AS V	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€

+ L'option n'est pas disponible pour les modèles avec K10 si la machine est placée contre un mur

ID Conseillé pour KDR69 - KDR6V - KDR99 - KDR9V. Non disponible avec option séchage sur virage

KHRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

KHR20 En alternative à KHR10 ou KHRP40

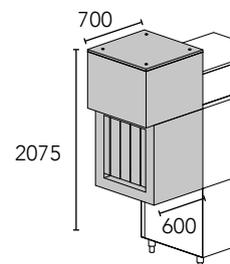
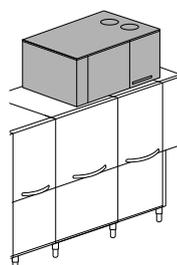
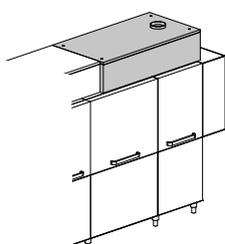
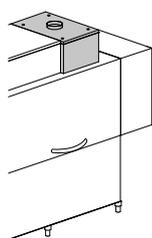
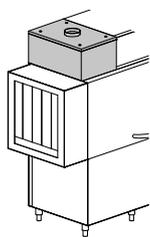
Pour le modèle RK 2960-K10 en cas de KHR20 et séchage installés, longueur supplémentaire +50 mm

KDRA184MT - KDRA189MT Division obligatoire

KHR10-KHR20-KHRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

KDR64 - KDR94 - KDRA94MT - KDRA184MT Déconseillé sur les modèles RK 2960, RK 3260, RK 3560, RK 3960. Vérifier avec le fabricant

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



KSC10

Condenseur buées

KHR10

Récupérateur thermique compact

KHR20

Récupérateur thermique

KHRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

KDR64

4,5 kW Electrique

KDR69

9 kW Electrique

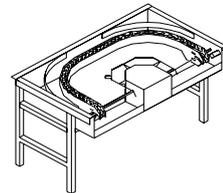
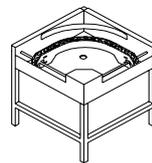
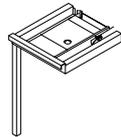
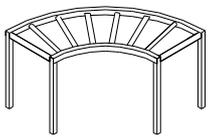
Séchage

KDR6V

Séchage à vapeur

	KDRA94MT	KDRA99MT	KDRA9VMT	KDRA184MT	KDRA189MT	KDRA18VMT	ID
Modèle	Séchage virage à 90° Motorisé 4,5 kW	Séchage virage à 90° Motorisé 9 kW	Séchage virage à 90° Motorisé a vapeur	Séchage virage à 180° Motorisé 4,5 kW	Séchage virage à 180° Motorisé 9 kW	Séchage virage à 180° Motorisé a vapeur	Séchage Double paroi
RK 2460 - RK 2460 AS	€	€	----	€	€	----	€
RK 2460 V - RK 2460 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RK 2960 - RK 2960 AS	€	€	----	€	€	----	€
RK 2960 V - RK 2960 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RK 2960-K10	€	€	----	€	€	----	€
RK 2960-K10 V	----	----	€	----	----	€	€
RK 3260 - RK 3260 AS	€	€	----	€	€	----	€
RK 3260 V - RK 3260 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RK 3560 - RK 3560 AS	€	€	----	€	€	----	€
RK 3560 V - RK 3560 AS V	----	----	€	----	----	€	€
RK 3560-K10	€	€	----	€	€	----	€
RK 3560-K10 V	----	----	€	----	----	€	€
RK 3960 - RK 3960 AS	€	€	----	€	€	----	€
RK 3960 V - RK 3960 AS V	----	----	€	----	----	€	€

VIRAGES DISPONIBLES:

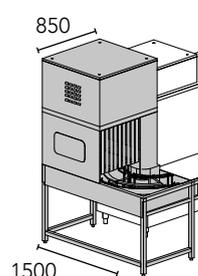
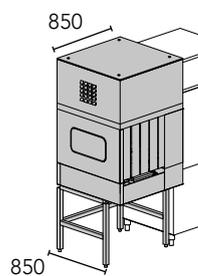
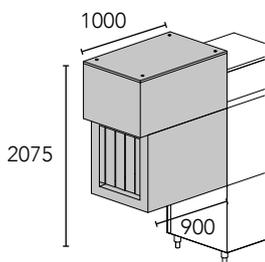


K 21 1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac

K 25 700x610x820 H
Table en angle complète de système avancement paniers

K 22 850x850x885 H
Virage motorisé 90°(Horaire et antihoraire)

K 23 850x1500x885 H
Virage motorisé 180°(Horaire et antihoraire)



KDR94 4,5 kW Electrique
KDR99 9 kW Electrique
Séchage

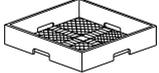
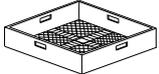
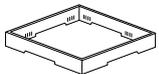
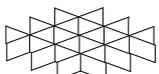
KDRA94MT 4,5 kW Electrique
KDRA99MT 9 kW Electrique
Virage à 90°

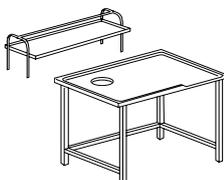
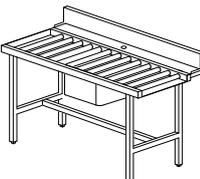
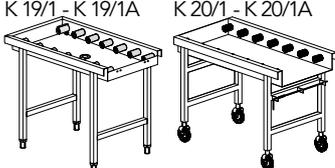
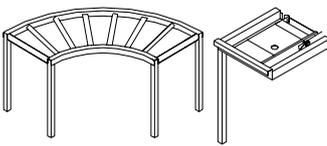
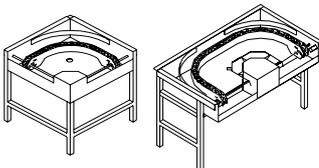
KDRA184MT 4,5 kW Electrique
KDRA189MT 9 kW Electrique
Virage à 180°

KDR9V
Séchage à vapeur

KDRA9VMT
Virage à 90° motorisé avec tunnel de séchage à vapeur

KDRA18VMT
Virage à 180° motorisé avec tunnel de séchage à vapeur

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM GN 1/1	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER A COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*
			2315x620x660 H	K 7M24*
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	K 7A/1600*
			2400x1000x850 H	K 7A/2400*
	TABLE DE TRI MÉCANISÉ avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240 1525 H	K M7/1800*
		2 trou d'évacuation	2400x1240 1525 H	K M7/2400*
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</p>	<p>Anneau en caoutchouc compris</p> <p>Anneau en caoutchouc compris</p>	<p>1200x590x860 H</p> <p>1200x730x860 H</p> <p>1500x730x860 H</p> <p>1800x730x860 H</p>	<p>K 4B</p> <p>K 55</p> <p>K 8</p> <p>K 9</p>
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche Évier 500x400x270 H		1600x730x860 H	K 195
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC	Option micro fin de course	<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>2100x650x860 H</p>	<p>K 19*</p> <p>K 19/B*</p> <p>K 19/C*</p> <p>K 18</p>
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	<p>Non compatible pour accrochage avec les mêmes références</p> <p>Pas pour virages 180°</p> <p>Accrochable seulement avec KM23 et avec virage 180°</p>	<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>1150x650x860 H</p> <p>1650x650x860 H</p>	<p>K 19/1</p> <p>K 19/1A</p> <p>K 20/1</p> <p>K 20/1A</p>
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux) TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers	Option connexion à table de pré lavage	<p>1300x1300x860 H</p> <p>700x610x820 H</p>	<p>K 21*</p> <p>K 25</p>
	VIRAGE MOTORISÉ 90°(Horaire et antihoraire)		850x850x885 H	K 22*
	VIRAGE MOTORISÉ 180°(Horaire et antihoraire)		850x1500x885 H	K 23*

* Cage en bois +2% minimum + € / Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



Grâce aux machines à avancement automatique de la gamme RK PREMIUM, de nouveaux objectifs en termes d'efficacité sont atteints. Le système de rinçage en trois phases 3R+ assure de considérables économies en eau et des résultats incomparables. La réduction de la perte de chaleur garantie par l'isolation thermique des portes, la chaleur récupérée par la buée produite par la machine (avec l'option HDR), sont quelques-uns des points forts de cette gamme, dont l'innovation principale est une importante réduction de la

consommation en énergie. Leur conception intuitive caractérise à la fois le processus de lavage et les opérations quotidiennes de nettoyage et d'entretien. Le large écran TFT permet un accès aux fonctionnalités de la machine agréable et très simple d'utilisation. Le panneau de contrôle IPX5, le système de bras de lavage regroupés, les options d'autonettoyage de la machine et de vidange automatique, rendent les opérations de fin de journée plus confortables.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panneau à touches capacitatives et écran TFT de 5.7"
- Panneau électronique IPX5
- Accès facilité au panneau de contrôle frontal
- Contrôle continu des paramètres de travail avec interface HACCP intégrée
- Informations détaillées et historique des alarmes disponible en plusieurs langues
- Gestion des niveaux de produits chimiques et alarmes relatives et informations
- Système d'avancement SMART DRIVE+ avec 10 vitesses
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Triple rinçage renforcé 3R+ à flux réglable
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Break Tank avec pompe de rinçage intégrée
- Isolation thermique et acoustique, isolation des cuves
- Autonettoyage de la batterie du récupérateur thermique (si présent sur la machine)
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement sur demande
- Modalités de fonctionnement du séchage : totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement ou ventilateurs et puissance maximale (4,5 kW or 9 kW, puissance maximale selon le modèle)
- Rappel de maintenance programmée
- Cuves et surchauffeurs en acier inoxydable AISI 316

OPTIONS

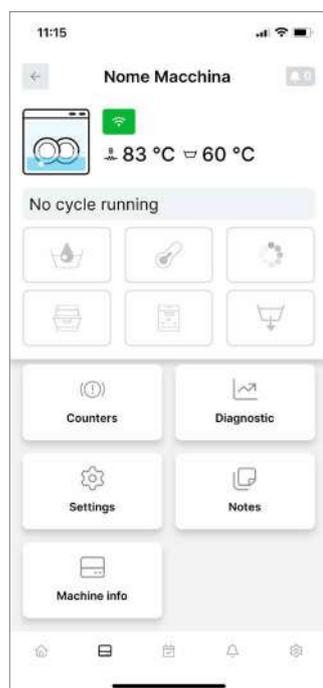
- Vidange et remplissage automatisés des cuves et du surchauffeur avec servovalves SA
- Doseurs détergent avec sonde ou un ité doseurs
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- KHDR200: Séchage + Récupérateur thermique isolés
- KHDRA209M et KHDRA218M isolés, en angle motorisé à 90° et 180°
- Sanitisation de la machine avec surpresseur dédié
- Pompes en acier inox
- Contrôle à distance Connectivity conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



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



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

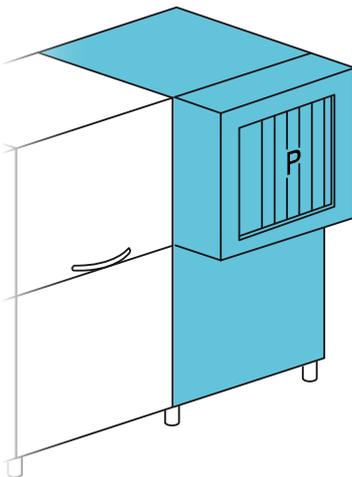
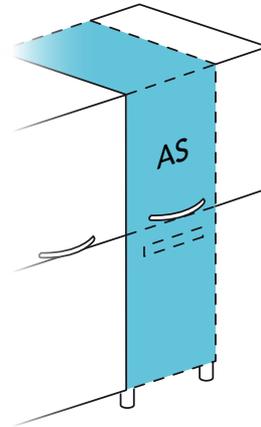


Notre système Connectivity est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.

OPTION AS

MODULE DE DÉROCHAGE HYDRAULIQUE AVEC FILTRE A TIROIR

Avec AS et EASY +, l'économie d'énergie est garantie grâce à un système combiné de dérochage hydraulique et de filtration. Un débarrassage préalable de la vaisselle suffira avant son passage dans le module pour bénéficier d'une action supplémentaire prétraitante. (Non disponible avec l'option K10)



OPTION K10

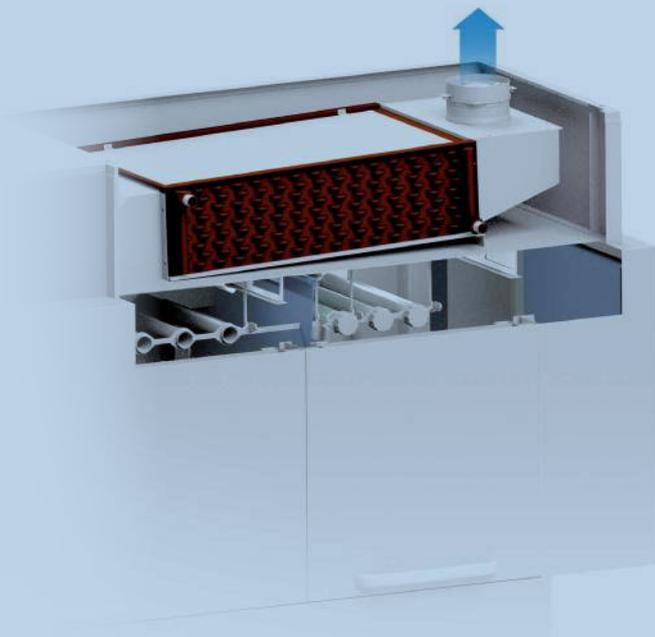
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

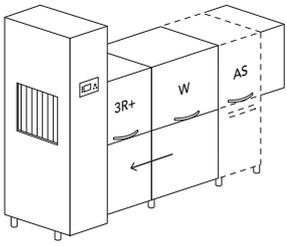
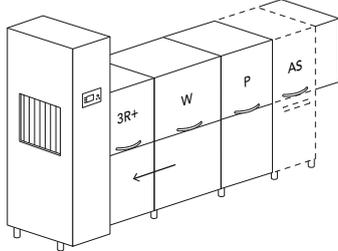
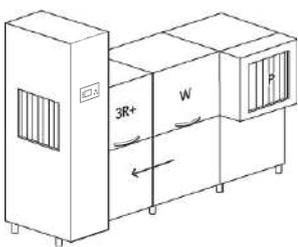
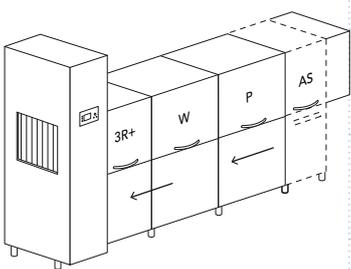
L'installation d'un pré-lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

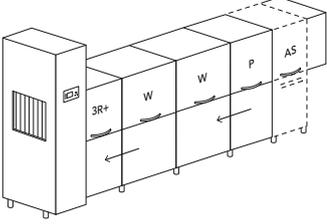
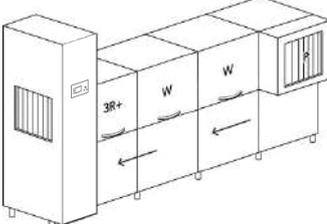
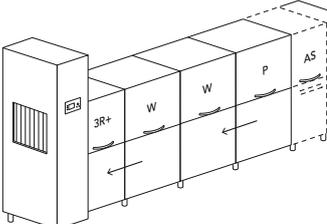
RECUPERATEUR THERMIQUE

Le récupérateur thermique permet l'alimentation de la machine en eau froide* garantissant simultanément une considérable économie d'énergie. La vapeur produite à l'intérieur de la machine (qui serait autrement rejetée dans la pièce) est aspirée et passe à travers un échangeur de chaleur (air-eau). Ce passage permet le transfert de l'énergie produite par la vapeur, à l'eau d'alimentation, par tant ainsi la température de cette dernière à environ 45°C, avec une réduction immédiate de la consommation d'énergie.

* température de l'eau d'alimentation comprise entre 8 °C et 15°C



Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
RK 2500 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 21,08 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>100* - 250 paniers / h</p>	<p>2250x920 2100/2120 H 350 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p>	<p>RK 2500</p> <p>RK 2500 AS</p>
RK 3000 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 21,98 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>135* - 300 paniers / h</p>	<p>2850x920 2100/2120 H 510 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p>	<p>RK 3000</p> <p>RK 3000 AS</p>
RK 3000-K10 PRÉLAVAGE EN ANGLE - 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43/B 1 x C44 1 x C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 21,98 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>135 - 300 paniers / h</p>	<p>2575x985 2100/2120 H 510 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p>	<p>RK 3000-K10</p>
RK 3300 10 VITESSES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 26,26 kW</p>	<p>Ø 450</p> <p>500x500</p> <p>150 - 330 paniers / h</p>	<p>3150x920 2100/2120 H 550 kg</p> <p>AS + 450 mm</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25H</p>	<p>RK 3300</p> <p>RK 3300 AS</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 3600 10 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 37,66 kW	 Ø 450  500x500 190* - 360 paniers / h	3750x920 2100/2120 H 710 kg AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	RK 3600 RK 3600 AS
RK 3600-K10 PRÉLAVAGE EN ANGLE -10 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 37,66 kW	 Ø 450  500x500 190* - 360 paniers / h	3475x985 2100/2120 H 710 kg  GN 1/1 530x325x25H	RK 3600-K10
RK 4000 10 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 40,44 kW	 Ø 450  500x500 210* - 400 paniers / h	4050x920 2100/2120 H 750 kg AS + 450 mm  GN 1/1 530x325x25H	RK 4000 RK 4000 AS

- P** Prélavage
- W** Lavage
- 3R+** Triple rinçage renforcé (double prérinçage + rinçage sur module)
- K10** Prélavage en angle
- AS** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir + 450 mm
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

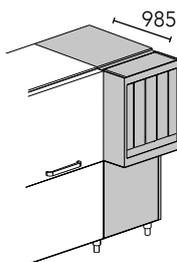
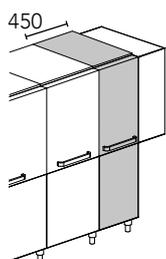
Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	PRE DOS Prédis. doseurs KROMO	DDE Kit Doseurs	DOS/S Doseur avec sonde	SAN Système Autonet- toyage	PAP-SAN Suppresseur Autonettoyage	DWI Isolation Thermo- acoustique	XP Puissance sup
RK 2500	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RK 2500 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RK 3000	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RK 3000 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RK 3000-K10	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RK 3300	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RK 3300 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RK 3600	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RK 3600 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RK 3600-K10	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RK 4000	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RK 4000 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€

- De série
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- SAN** Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus
- PAP-SAN** De série avec option autonettoyage pour les modèles:
RK 3000 AS, RK 3300 AS, RK 3600, RK 3600 AS, RK 3600 K10, RK 4000, RK 4000 AS
- DIV** Obligatoire pour machine longue > 4,5 m
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu



AS
Dérochage hydraulique

K10
Prélavage en angle

	DIV	CONN.	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	PAP	BT	DVGW	ECO-DET	SMART DRIVE+
Modèle	Isolation Thermo-acoustique	Connectivity (HACCP)	Pompes Inox	Vidange Automat.	Vidange Centralisée	Autotimer	Surpresseur	Break tank	DVGW	Economi-seur Détergent	Variateur vitesse 10 vitesses
RK 2500	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 2500 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3000	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3000 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3000-K10	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3300	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3300 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3600	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3600 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 3600-K10	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 4000	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RK 4000 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz. Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

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

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

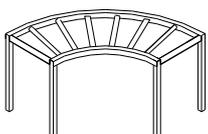
Eau d'alimentation 55 °C

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

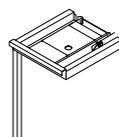
Rappel de maintenance programmé et compteurs (heures – eau – énergie) standard

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

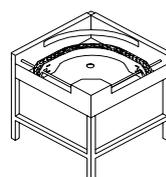
VIRAGES DISPONIBLES:



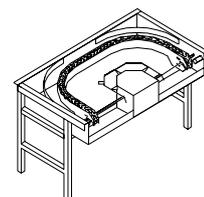
K 21 1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac



K 25 700x610x820 H
Table en angle complète de système avancement paniers



K 22 850x850x885 H
Virage motorisé 90°(Horaire et antihoraire)



K 23 850x1500x885 H
Virage motorisé 180°(Horaire et antihoraire)

OPTIONS

	KLC30	KSC10	KSC15	KHR15	KHR20	KHRP40
Modèle	SAS + 300 mm	Condenseur buées	Condenseur buées	Récupérateur ther- mique	Récupérateur ther- mique	Récupérateur ther- mique
RK 2500	€	€	€	€	€	€
RK 2500 AS	€	€	€	€	€	€
RK 3000	€	€	€	€	€	€
RK 3000 AS	€	€	€	€	€	€
RK 3000-K10	€	€	€	€	€	€
RK 3300	€	€	€	€	€	€
RK 3300 AS	€	€	€	€	€	€
RK 3600	€	€	€	€	€	€
RK 3600 AS	€	€	€	€	€	€
RK 3600-K10	€	€	€	€	€	€
RK 4000	€	€	€	€	€	€
RK 4000 AS	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

KHDR200 Séchage électrique + récupérateur thermique. Système complètement isolé. En alternative à KHDRA209M ou KHDRA218M

KHDRA209M Séchage électrique sur virage motorisé à 90° + récupérateur thermique. Système complètement isolé. En alternative à KHDR200 ou KHDRA218M

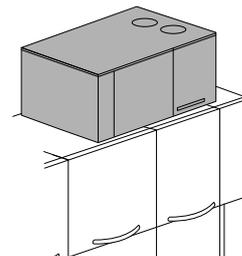
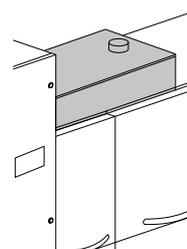
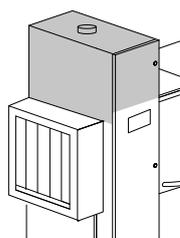
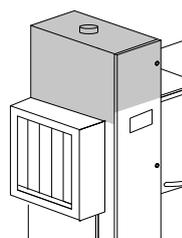
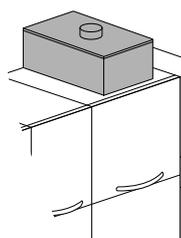
KHDRA218M Séchage électrique sur virage motorisé à 90° + récupérateur thermique. Système complètement isolé. En alternative à KHDR200 ou KHDRA209M. Division obligatoire

+ L'option n'est pas disponible pour les modèles avec K10 si la machine est placée contre un mur

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

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Eau d'alimentation 55 °C



KSC10

Condenseur buées

KSC15

Condenseur buées

KHR15

Récupérateur thermique
compact

KHR20

Récupérateur thermique

KHRP40

Récupérateur thermique
avec pompe à chaleur

Modèle	KHDR200	KHDRA209M	KHDRA218M	KDR204	KDR209	KDRA99MT	KDRA189MT
	Séchage + Récupérateur thermique	Séchage + Récupérateur thermique	Séchage + Récupérateur thermique	Séchage	Séchage isolé	Séchage virage à 90° Motorisé	Séchage virage à 180° Motorisé
RK 2500	€	€	€	€	€	€	€
RK 2500 AS	€	€	€	€	€	€	€
RK 3000	€	€	€	€	€	€	€
RK 3000 AS	€	€	€	€	€	€	€
RK 3000-K10	€	€	€	€	€	€	€
RK 3300	€	€	€	€	€	€	€
RK 3300 AS	€	€	€	€	€	€	€
RK 3600	€	€	€	€	€	€	€
RK 3600 AS	€	€	€	€	€	€	€
RK 3600-K10	€	€	€	€	€	€	€
RK 4000	€	€	€	€	€	€	€
RK 4000 AS	€	€	€	€	€	€	€

KSC10 Disponible seulement avec option séchage

KSC15 Non disponible avec option séchage

KHR20 En alternative à KHR15 ou KHRP40.

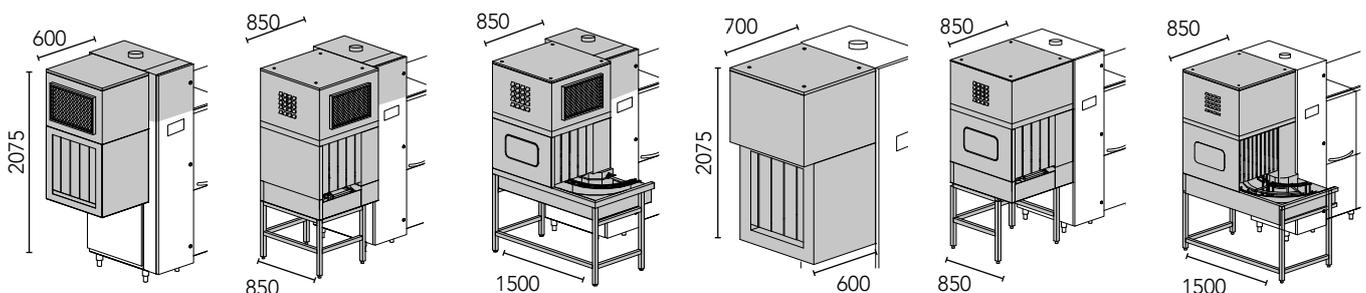
KHRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

KHR15-KHR20-KHRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

KDR204 Déconseillé sur les Modèle RK 3000, RK 3300, RK 3600, RK 4000. Vérifier avec le fabricant

KDRA99MT - KDRA189MT Division obligatoire

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



KHDR200 4,5kW
Séchage électrique + Récupérateur thermique

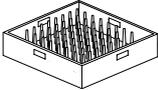
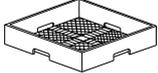
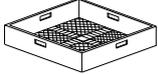
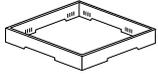
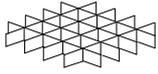
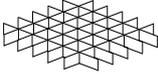
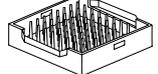
KHDRA209M 4,5kW
Séchage électrique sur virage motorisé 90° + Récupérateur

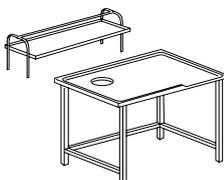
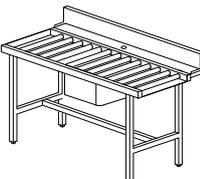
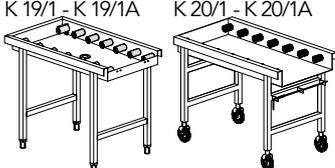
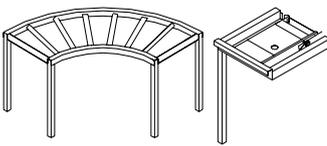
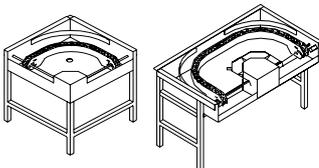
KHDRA218M 4,5kW
Séchage électrique sur virage motorisé 180° + Récupérateur

KDR204 4,5kW
KDR209 9 kW
Séchage isolé

KDRA99MT 9 kW
Séchage sur virage motorisé 90°

KDRA189MT 9 kW
Séchage sur virage motorisé 180°

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER PLATEAUX	8 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM GN 1/1	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43/B	
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	K 1	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	K 1HR	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H	K 7M16*
			2315x620x660 H	K 7M24*
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H	K 7A/1600*
			2400x1000x850 H	K 7A/2400*
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240 1525 H	K M7/1800*
		2 trou d'évacuation	2400x1240 1525 H	K M7/2400*
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</p>	<p>Anneau en caoutchouc compris</p> <p>Anneau en caoutchouc compris</p>	<p>1200x590x860 H</p> <p>1200x730x860 H</p> <p>1500x730x860 H</p> <p>1800x730x860 H</p>	<p>K 4B</p> <p>K 55</p> <p>K 8</p> <p>K 9</p>
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		1600x730x860 H	K 195
	Évier 500x400x270 H			
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>2100x650x860 H</p>	<p>K 19*</p> <p>K 19/B*</p> <p>K 19/C*</p>
		Option micro fin de course		K 18
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	<p>Non compatible pour accrochage avec les mêmes références</p> <p>Pas pour virages 180°</p> <p>Accrochable seulement avec KM23 et avec virage 180°</p>	<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>1150x650x860 H</p> <p>1650x650x860 H</p>	<p>K 19/1</p> <p>K 19/1A</p> <p>K 20/1</p> <p>K 20/1A</p>
	<p>Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)</p> <p>TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers</p>	Option connexion à table de pré lavage	<p>1300x1300x860 H</p> <p>700x610x820 H</p>	<p>K 21*</p> <p>K 25</p>
	<p>VIRAGE MOTORISÉ 90°(Horaire et antihoraire)</p> <p>VIRAGE MOTORISÉ 180°(Horaire et antihoraire)</p>		<p>850x850x885 H</p> <p>850x1500x885 H</p>	<p>K 22*</p> <p>K 23*</p>

* Cage en bois +2% minimum + € / Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche
Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



Grande nouveauté chez KROMO!

Nous sommes heureux de vous présenter les QK LUX « Green »! Cette gamme a été perfectionnée et récompensée par le prix SMART LABEL HOST 2023 pour son efficacité fonctionnelle. Grâce à des bras de pré-rinçage et de rinçage innovants, nous avons obtenu des résultats exceptionnels tout en conservant la même performance: 35% d'économie en eau par rapport aux versions précédentes! À cette innovation s'ajoute l'introduction de nouvelles options, dont un système renouvelé de triple rinçage, en eau osmosée ou non, et un nouveau concept de séchage, qui en font des lave-vaisselle à convoyeur flexibles, complets et de premier choix. Vous le savez, notre but est de minimiser l'utilisation des ressources envi-

ronnementales mais aussi vos coûts d'exploitation. Les caractéristiques telles que l'économiseur de détergent, le concept d'isolation thermique, le système CPF et le double rinçage renforcé montrent la volonté de KROMO de progresser dans la recherche de solutions innovantes toujours plus rentables et respectueuses de l'environnement. Comme toujours, ces lave-vaisselle à convoyeur KROMO sont disponibles en multiples versions combinables avec nos autres gammes (lave-plateaux, lave-vaisselle à avancement automatique, systèmes de transport, etc). Nos solutions de lavage, toujours plus performantes au fil des ans, s'adaptent aux différentes exigences tout en garantissant de hautes normes d'hygiène afin d'assurer un assainissement optimal.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

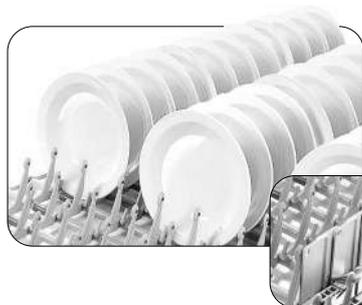
- Système d'avancement SMART DRIVE à 5 vitesses
- Grand convoyeur de largeur de 710 mm
- Convoyeur assiettes
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Vidange centralisée 1-DRAIN et automatique AD, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage regroupés ALL-IN-1
- Economiseurs d'utilisation de zone
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Filtres de super fície en acier inox CLEAN+ pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs KROMO
- Clapet de non-retour
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Pompes verticales autonettoyantes
- 🌿 Double rinçage renforcé 2R+, prestations améliorées avec des consommations modérées
- Système CPF: Contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement, puissance réduite (4,5 kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9 kW) avec ventilateurs



OPTIONS

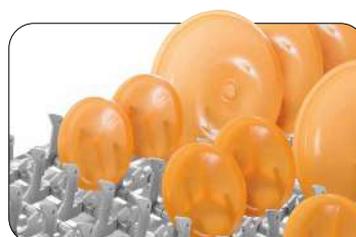
- Cinq types de convoyeur disponibles avec une éventuelle voie à couverts
- Différents types de séchages: en double paroi sur module (avec ou sans turbosouflantes) ou sur étagère (double paroi sur demande)
- **NEW:** Séchage latéral sur étagère en double paroi: système innovant avec ventilateur supérieur pour des résultats de séchage améliorés
- Condenseur vapeurs
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- **NEW:** Triple rinçage renforcé intégré 3R+ pour des consommations en eau drastiquement réduites (avec eau osmosée sur module séparé sur demande)
- AS6 module de dérochage hydraulique léger avec système EASY+ de filtre à tiroir
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Break tank et surpresseur
- Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur

TAPIS STANDARD



Tapis standard pour assiettes et éventuelle voie à couvert (en option)

TAPIS SPÉCIAL



Tapis spécial pour hôpitaux



Tapis standard pour verres



Tapis spécial pour plateaux thermiques



Convoyeur de série pour plateaux, objets et ustensiles

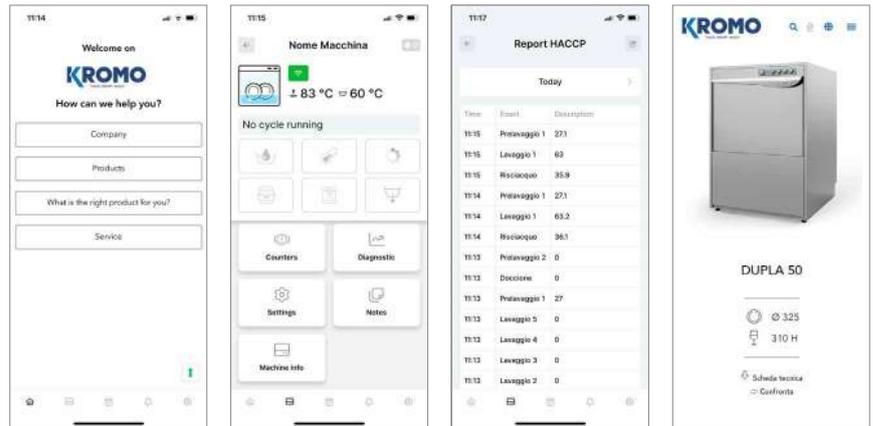


Tapis spécial pour restauration aérienne

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...
VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À
PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



SMART LABEL HOST 2023 POUR L'EFFICACITE FONCTIONNELLE

Conformément à la vision de durabilité de KROMO et à l'attention portée aux coûts d'exploitation des clients, la gamme QK de lave-vaisselle à convoyeur a été renouvelée. Le résultat est une grande réduction de la consommation d'eau : plus de 35 % par rapport à la version précédente, une quantité importante dans la cadre des préoccupations environnementales et économiques d'aujourd'hui. Pour ce faire, de nouveaux bras et rampes de rinçage et de pré-rinçage ont été conçus pour atteindre l'un des niveaux de consommation les plus bas de notre secteur. Avec moins d'eau, KROMO continue de garantir des résultats de rinçage de haute qualité. En effet, une pression de lavage plus élevée garantit des résultats optimaux tout en éliminant complètement tous les produits chimiques présents sur la vaisselle. Une telle réduction de la consommation d'eau entraîne également des économies significatives en termes de détergents et d'énergie, qui sont devenus des postes de dépenses élevés.



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



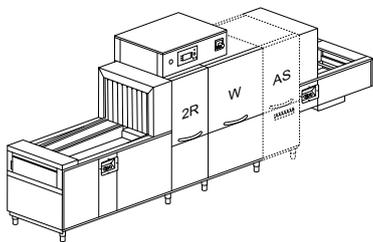
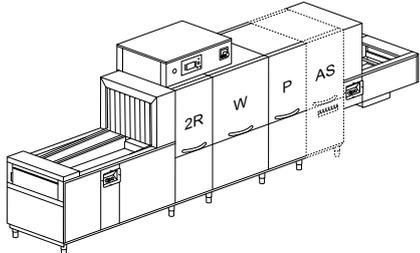
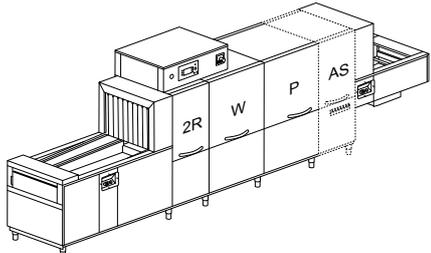
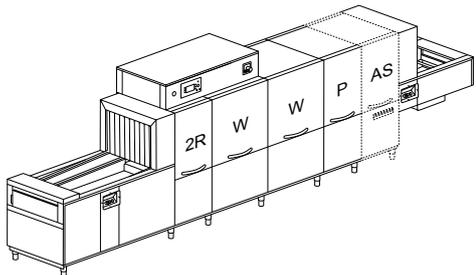
En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.

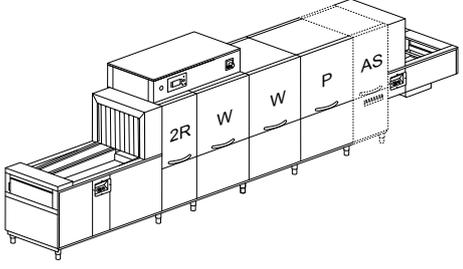
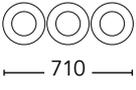
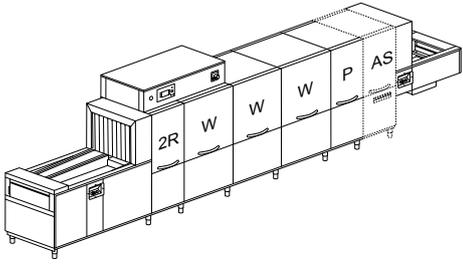
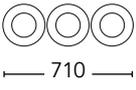
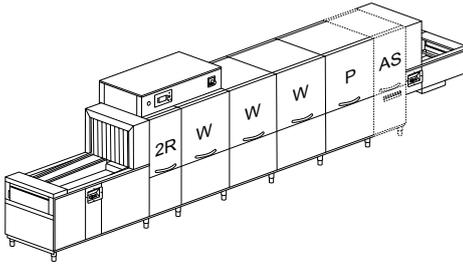
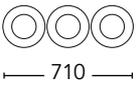


Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.



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

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QK 2460 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 27 kW	 450 H	4500x985 1860/2200H 595 kg	QK 2460
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 17 kg/h	 710 1950 / 3690 assiettes / h 2400* assiettes / h		AS6 +600 mm
QK 3760 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 29,45 kW	 450 H	5100x985 1860/2200H 730 kg	QK 3760
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,45 kW 20 kg/h	 710 2400 / 4050 assiettes / h 3300* assiettes / h		AS6 +600 mm
QK 4160 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 33,5 kW	 450 H	5400x985 1860/2200H 745 kg	QK 4160
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 25 kg/h	 710 3000 / 4800 assiettes / h 3750* assiettes / h		AS6 +600 mm
QK 5360 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 49,45 kW	 450 H	6000x985x 860/2200H 880 kg	QK 5360
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,45 kW 29 kg/h	 710 4200 / 6450 assiettes / h 4650* assiettes / h		AS6 +600 mm

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QK 5960 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 53,5 kW	 450 H	6300x985 1860/2200H 895 kg	QK 5960
		 710		QK 5960 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 34 kg/h	4350 / 6750 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 5960 V
		5100* assiettes / h		QK 5960 V AS6
QK 6760 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 69,45 kW	 450 H	7300x985 1860/2200H 1030 kg	QK 6760
		 710		QK 6760 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,45 kW 39 kg/h	5250 / 8100 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 6760 V
		6000* assiettes / h		QK 6760 V AS6
QK 7760 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 72,5 kW	 450 H	7600x985 1860/2200H 1045 kg	QK 7760
		 710		QK 7760 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 43 kg/h	5850 / 9000 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 7760 V
		6450* assiettes / h		QK 7760 V AS6

- P** Prélavage
- W** Lavage
- 2R** Double rinçage renforcé (pré-rinçage + rinçage sur module)
- 3R+** Triple rinçage renforcé à faible consommation d'eau: double pré-rinçage + rinçage sur module (option eau osmosée sur demande)
- AS6** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +600 mm
- V** Alimentation à vapeur
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN
				Autotimer	Précis. doseurs Kromo	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Système Autonet- toyage
QK 2460	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2460 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2460 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2460 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760 AS6 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€

● De série

□ Sur demande

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible

	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	SMART DRIVE
	Suppresseur Autonettoyage	Isolation Thermo-acustique	Isolation Cuve	Connectivity (HACCP)	Puissance sup	Suppresseur	Variateur vitesse 5 vitesses
QK 2460	€	€	€	€	€	€	●
QK 2460 AS6	€	€	€	€	€	€	●
QK 2460 V	€	€	€	€	□	€	●
QK 2460 AS6 V	€	€	€	€	□	€	●
QK 3760	€	€	€	€	€	€	●
QK 3760 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 3760 V	€	€	€	€	□	€	●
QK 3760 AS6 V	●	€	€	€	□	€	●
QK 4160	€	€	€	€	€	€	●
QK 4160 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 4160 V	€	€	€	€	□	€	●
QK 4160 AS6 V	●	€	€	€	□	€	●
QK 5360	●	€	€	€	€	€	●
QK 5360 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 5360 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 5360 AS6 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960 AS6 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760 AS6 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 7760	●	€	€	€	€	€	●
QK 7760 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 7760 V	●	€	€	€	□	€	●
QK 7760 AS6 V	●	€	€	€	□	€	●

DWI - DWI/T Conseillé avec KHR10 – KHR20 – KHRP40

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PAP-SAN De série une pompe sur les modèles QK 5360, QK 5960, QK 6760, QK 7760

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle	Interrupteur Général	Filtres de surface	Bornes pour doseurs Kromo	Compteurs Consommation	PI	1-DRAIN
					Pompes Inox	Vidange Centralisée
QK 2460	●	●	●	●	€	●
QK 2460 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 2460 V	●	●	●	●	€	●
QK 2460 AS6 V	●	●	●	●	€	●
QK 3760	●	●	●	●	€	●
QK 3760 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 3760 V	●	●	●	●	€	●
QK 3760 AS6 V	●	●	●	●	€	●
QK 4160	●	●	●	●	€	●
QK 4160 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 4160 V	●	●	●	●	€	●
QK 4160 AS6 V	●	●	●	●	€	●
QK 5360	●	●	●	●	€	●
QK 5360 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5360 V	●	●	●	●	€	●
QK 5360 AS6 V	●	●	●	●	€	●
QK 5960	●	●	●	●	€	●
QK 5960 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5960 V	●	●	●	●	€	●
QK 5960 AS6 V	●	●	●	●	€	●
QK 6760	●	●	●	●	€	●
QK 6760 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6760 V	●	●	●	●	€	●
QK 6760 AS6 V	●	●	●	●	€	●
QK 7760	●	●	●	●	€	●
QK 7760 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 7760 V	●	●	●	●	€	●
QK 7760 AS6 V	●	●	●	●	€	●

● De série

---- Non disponible

LANE Seulement avec KDRF69 - KDRF6V

DIV Obligatoire pour machine longue > 4,5 m

BT Surpresseur inclus

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

	AD	ECO-DET	X-BELT	LANE	DIV	BT	DVGW
Modèle	Vidange Automatique	Economi- seur Détergent	Convoyeur Spécial	Convoyeur Couverts	Isolation Thermo- acoustique	Break tank	DVGW
QK 2460	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 2460 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 2460 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 2460 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 4160	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 4160 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 4160 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 4160 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5960	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 5960 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5960 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 5960 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 7760	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 7760 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 7760 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 7760 AS6 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	KDRF69	KDRF6V	ID	KDRF70	KDRF9V	KDRF99M	KDRF9VM
Modèle	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage Double paroi	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage sur module	Séchage à vapeur sur module
QK 2460 - QK 2460 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 2460 V - QK 2460 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 3760 V - QK 3760 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 4160 V - QK 4160 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 5360 V - QK 5360 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 5960 V - QK 5960 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 6760 V - QK 6760 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 7760 V - QK 7760 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

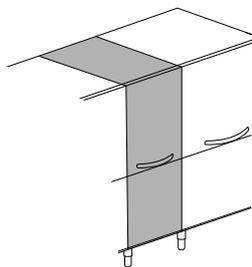
* Disponible seulement avec AS6

NZ3 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions

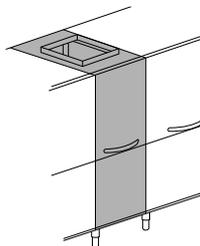
NZ6 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

NZH6 Suggéré pour le séchage avec turbines

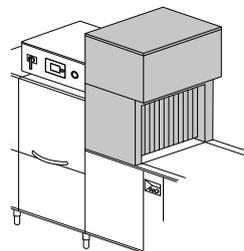
ID Conseillé pour KDRF69 - KDRF6V. Seulement pour séchage sur étagère



NZ3 + 300 mm
Zone neutre



NZ6 + 600 mm
Zone neutre avec porte

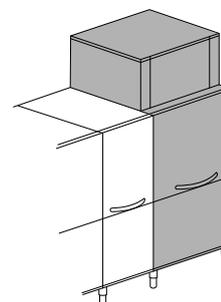


KDRF69 9 kW
Séchage sur étagère

KDRF6V
Séchage sur étagère à vapeur

KDRF70
Séchage latéral sur étagère, en double paroi et avec ventilateur supérieur

KDRF7V
Séchage latéral sur étagère à vapeur, en double paroi et avec ventilateur supérieur



KDRF99M + 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

KDRF9VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

Modèle	KDRF99MB	KDRF9VMB	KSCF10	KHRF10	KHRF20	KHRPF40	3R+	3R+ RO	STOCK
	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Triple rinçage renforcé	Triple Rinçage renforcé avec RO	Compartment pour détergents
QK 2460 - QK 2460 AS6	€	----	€	€	€ *	€ *	€	€	€
QK 2460 V - QK 2460 AS6 V	€	€	€	€	€ *	€ *	€	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 3760 V - QK 3760 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 4160 V - QK 4160 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 5360 V - QK 5360 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 5960 V - QK 5960 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 6760 V - QK 6760 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 7760 V - QK 7760 AS6 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€

KDRF99M - KDRF9VM

Module équipé de porte frontale

3R+

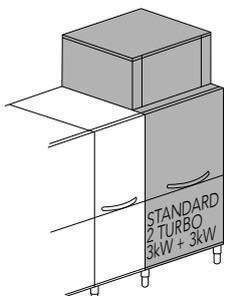
Triple rinçage renforcé avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande).

KHRF10 - KHRF20 - KHRPF40

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

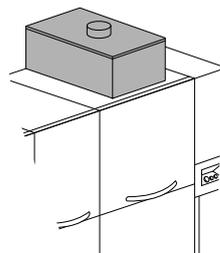
En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



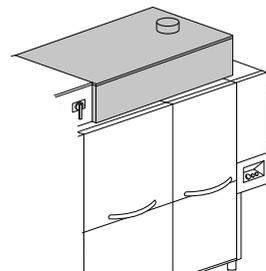
KDRF99MB + 900 mm - 15 kW

Séchage sur module



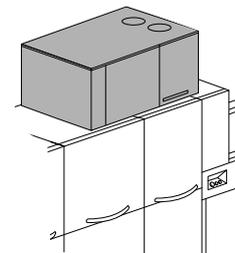
KHRF10

Récupérateur thermique compact



KHRF20

Récupérateur thermique



KHRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

KDRF9VMB + 900 mm

Séchage à vapeur sur module

KSCF10

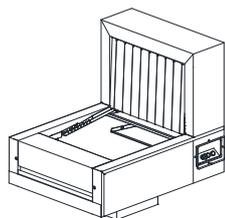
Condenseur buées

OPTIONS

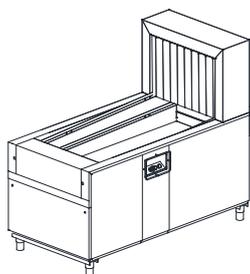
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée rabaisé 2200
QK 2460 - QK 2460 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 2460 V - QK 2460 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 3760 V - QK 3760 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 4160 V - QK 4160 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 5360 V - QK 5360 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 5960 V - QK 5960 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 6760 V - QK 6760 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 7760 V - QK 7760 AS6 V	€	€	●	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

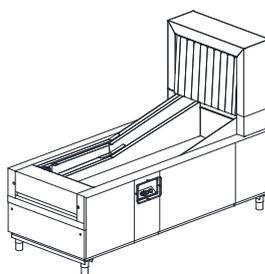
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



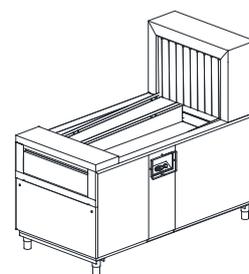
Module d'entrée suspendu



Module d'entrée

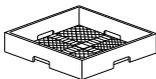
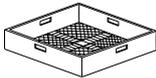
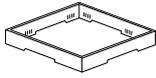
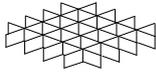


Module d'entrée rabaisé



Module de sortie

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'entrée 2700	Module d'entrée rabaisé 2700	Module de sortie 900	Module de sortie 1200	Module de sortie 1500	Module de sortie 1800	Module de sortie 2200	Module de sortie 2700
QK 2460 - QK 2460 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 2460 V - QK 2460 AS6 V	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 3760 V - QK 3760 AS6 V	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 4160 V - QK 4160 AS6 V	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5360 V - QK 5360 AS6 V	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5960 V - QK 5960 AS6 V	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 6760 V - QK 6760 AS6 V	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 7760 V - QK 7760 AS6 V	€	€	□	□	□	□	●	€

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47	



Vous méritez de qu'il y a de mieux. Avec les nouvelles QK PREMIUM « Green », vous l'aurez ! Cette gamme a été perfectionnée et récompensée par le prix SMART LABEL HOST 2023 pour son efficacité fonctionnelle. Grâce à des bras de pré-rinçage et de rinçage innovants, nous avons obtenu des résultats exceptionnels tout en conservant la même performance: 35% d'économie en eau par rapport aux versions précédentes ! À cette innovation s'ajoute l'introduction de nouvelles options, dont un système renouvelé de triple rinçage en eau osmosée et un nouveau concept de séchage, qui en font des lave-vaisselle à convoyeur flexibles, complets et de premier choix. N'oublions pas que la vision de KROMO est celle de maintenir l'utilisation des ressources environnementales au plus bas ainsi que les coûts

d'exploitation. Les caractéristiques telles que l'économiseur de détergent, le concept d'isolation thermique, le système CPF et le triple rinçage renforcé montrent la volonté de KROMO de progresser dans la recherche de solutions innovantes toujours plus rentables et respectueuses de l'environnement. Des fonctions uniques comme l'HDRF rendent la machine auto-suffisante du point de vue énergétique et incroyablement avantageuse économiquement. Enfin, l'expérience de communication avec la machine a été révolutionnée grâce au tout nouveau système d'interaction à distance Connectivity, disponible sur tous les dispositifs électroniques ainsi que sur la toute nouvelle App KROMO. Tout est sous contrôle en un clin d'oeil !



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Système d'avancement SMART DRIVE + à 10 vitesses
- Grand convoyeur de largeur de 710 mm
- Convoyeur assiettes
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Système Break Tank
- Vidange centralisée 1-DRAIN et automatique AD, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage regroupés ALL-IN-1
- Economiseurs d'utilisation de zone
- ECO-DET: Economiseurs détergent
- Isolation thermo-acoustique de la machine et des cuves
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Filtres de super ficie en acier inox CLEAN+ pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs KROMO
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Pompes verticales autonettoyagees
- Surpresseur
- 🌿 Triple rinçage renforcé 3R+ avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande)
- Système CPF: Contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques standard, électriques et des heures de fonctionnement
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement,
- puissance réduite (4,5kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9kW) avec ventilateurs

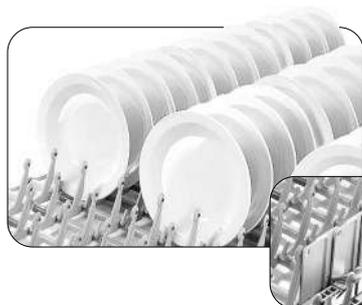


CARACTÉRISTIQUES

OPTIONS

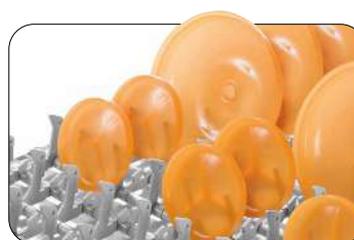
- Différents types de séchages: en double paroi sur module (avec ou sans turbosouflantes) ou sur étagère
- **NEW:** séchage latéral sur étagère en double paroi: système innovant avec ventilateur supérieur pour des résultats de séchage améliorés
- Deux types de condenseur de buées disponibles
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- HDRF: système breveté de séchage et récupérateur thermique en ligne isolés. Système alimenté à la vapeur disponible. Autonettoyage de la batterie du récupérateur thermique inclus.
- **NEW:** triple rinçage renforcé 3R+ avec eau osmosée sur module séparé
- AS6 module de dérochage hydraulique léger avec système EASY+ de filtre à tiroir
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- STOCK: Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur

TAPIS STANDARD



Tapis standard pour assiettes et éventuelle voie à couvert

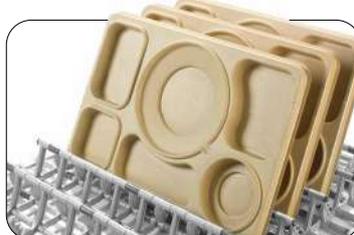
TAPIS SPÉCIAL



Tapis spécial pour hôpitaux



Tapis standard pour verres



Tapis spécial pour plateaux thermiques



Convoyeur de série pour plateaux, objets et ustensiles

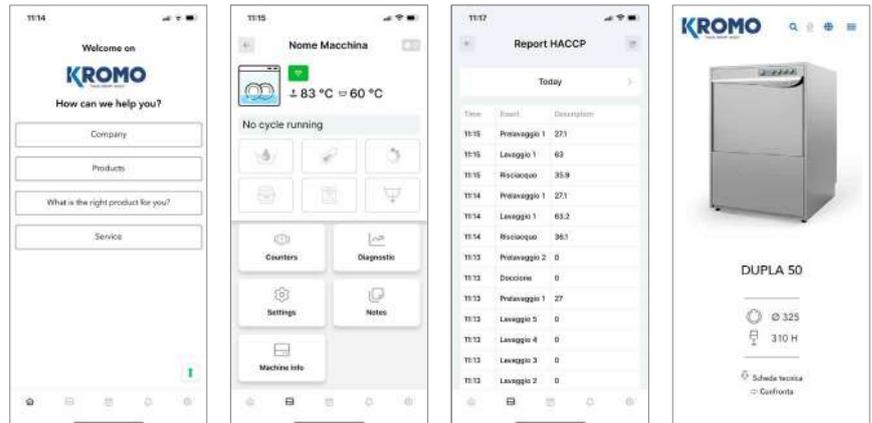


Tapis spécial pour restauration aérienne

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...
VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À
PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



SMART LABEL HOST 2023 POUR L'EFFICACITE FONCTIONNELLE

Conformément à la vision de durabilité de KROMO et à l'attention portée aux coûts d'exploitation des clients, la gamme QK de lave-vaisselle à convoyeur a été renouvelée. Le résultat est une grande réduction de la consommation d'eau : plus de 35 % par rapport à la version précédente, une quantité importante dans la cadre des préoccupations environnementales et économiques d'aujourd'hui. Pour ce faire, de nouveaux bras et rampes de rinçage et de pré-rinçage ont été conçus pour atteindre l'un des niveaux de consommation les plus bas de notre secteur. Avec moins d'eau, KROMO continue de garantir des résultats de rinçage de haute qualité. En effet, une pression de lavage plus élevée garantit des résultats optimaux tout en éliminant complètement tous les produits chimiques présents sur la vaisselle. Une telle réduction de la consommation d'eau entraîne également des économies significatives en termes de détergents et d'énergie, qui sont devenus des postes de dépenses élevés.



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



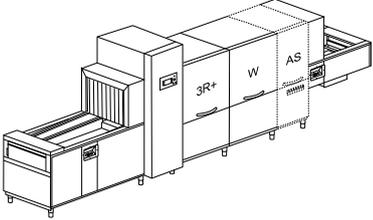
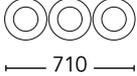
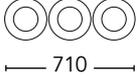
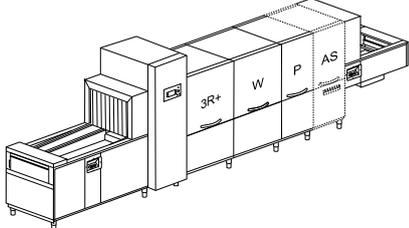
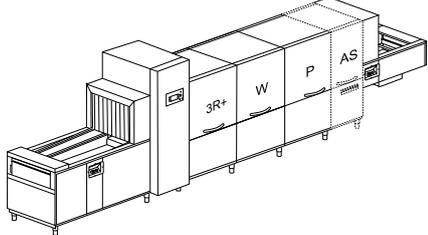
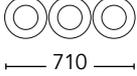
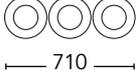
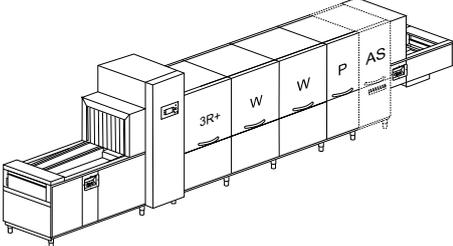
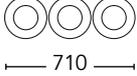
En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.

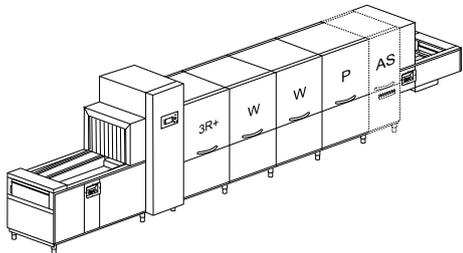
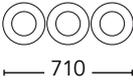
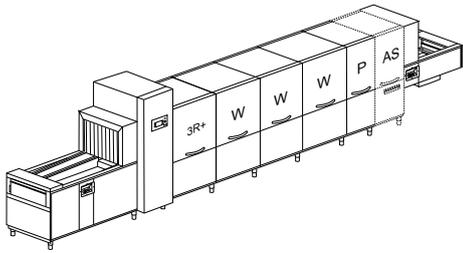
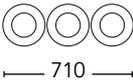
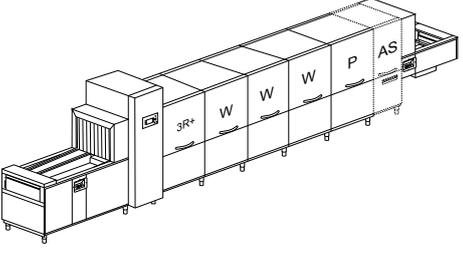
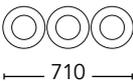


Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.



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

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QK 2500 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 27,75 kW	 450 H	 5500x1110 2070/2200H 715 kg	QK 2500
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,25 kW 17 kg/h	 710		QK 2500 AS6
		1950 / 3690 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 2500 V
		2850* assiettes / h		QK 2500 V AS6
QK 3800 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30,2 kW	 450 H	 6100x1110 2070/2200H 850 kg	QK 3800
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,2 kW 20 kg/h	 710		QK 3800 AS6
		2400 / 4050 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 3800 V
		3660* assiettes / h		QK 3800 V AS6
QK 4200 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 34,25 kW	 450 H	 6400x1110 2070/2200H 865 kg	QK 4200
	400 V3N ~ 50 Hz 5,25 kW 25 kg/h	 710		QK 4200 AS6
		3000 / 4800 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 4200 V
		4200* assiettes / h		QK 4200 V AS6
QK 5400 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V3N ~ 50 Hz 50,2 kW	 450 H	 7000x1110 2070/2200H 1000 kg	QK 5400
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,2 kW 29 kg/h	 710		QK 5400 AS6
		4200 / 6450 assiettes / h	AS6 +600 mm	QK 5400 V
		5100* assiettes / h		QK 5400 V AS6

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QK 6000 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 51,25 kW	 450 H	7300x1110x2070/2200H 1015 kg AS6 +600 mm	QK 6000
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,25 kW 29 kg/h	 710 4350 / 6750 assiettes / h 5550* assiettes / h		QK 6000 AS6
				QK 6000 V
				QK 6000 V AS6
QK 6800 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 70,2 kW	 450 H	8300x1110x2070/2200H 1150 kg AS6 +600 mm	QK 6800
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 39 kg/h	 710 5250 / 8100 assiettes / h 5550* assiettes / h		QK 6800 AS6
				QK 6800 V
				QK 6800 V AS6
QK 7800 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 74,25 kW	 450 H	8600x1110x2070/2200H 1165 kg AS6 +600 mm	QK 7800
	400 V 3N ~ 50 Hz 9,25 kW 44 kg/h	 710 5850 / 9000 assiettes / h 6900* assiettes / h		QK 7800 AS6
				QK 7800 V
				QK 7800 V AS6

- P** Prélavage
- W** Lavage
- 3R+** Triple rinçage renforcé à faible consommation d'eau: double pré-rinçage + rinçage sur module
- AS6** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +600 mm
- V** Alimentation à vapeur
- *** Productivité conforme à la norme DIN SPEC 10534 (temps de contact)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle				AUTOTIMER	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Autotimer	Précis. doseurs Kromo	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Système Autonet- toyage
QK 2500	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2500 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2500 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2500 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3800	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3800 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3800 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3800 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4200	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4200 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4200 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4200 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5400	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5400 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5400 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5400 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6000	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6000 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6000 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6000 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6800	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6800 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6800 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6800 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7800	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7800 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7800 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7800 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€

● De série

□ Sur demande

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible

Bornes coupe tension sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	SMART DRIVE+
Modèle	Surpresseur Autonettoyage	Isolation Thermo-acustique	Isolation Cuve	Connectivity (HACCP)	Puissance sup	Surpresseur	Variateur vitesse 10 vitesses
QK 2500	€	€	●	€	€	●	●
QK 2500 AS6	€	€	●	€	€	●	●
QK 2500 V	€	€	●	€	□	●	●
QK 2500 V AS6	€	€	●	€	□	●	●
QK 3800	€	€	●	€	€	●	●
QK 3800 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 3800 V	€	€	●	€	□	●	●
QK 3800 V AS6	€	●	●	€	□	●	●
QK 4200	€	€	●	€	€	●	●
QK 4200 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 4200 V	€	€	●	€	□	●	●
QK 4200 V AS6	€	●	●	€	□	●	●
QK 5400	€	●	●	€	€	●	●
QK 5400 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 5400 V	€	●	●	€	€	●	●
QK 5400 V AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 6000	€	●	●	€	€	●	●
QK 6000 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 6000 V	€	●	●	€	€	●	●
QK 6000 V AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 6800	€	●	●	€	€	●	●
QK 6800 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 6800 V	€	●	●	€	€	●	●
QK 6800 V AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 7800	€	●	●	€	€	●	●
QK 7800 AS6	€	●	●	€	€	●	●
QK 7800 V	€	●	●	€	□	●	●
QK 7800 V AS6	€	●	●	€	□	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle	Interrupteur Général	Filtres de surface	Bornes pour doseurs Kromo	Compteurs Consommation	PI	1-DRAIN
					Pompes Inox	Vidange Centralisée
QK 2500	●	●	●	●	€	●
QK 2500 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 2500 V	●	●	●	●	€	●
QK 2500 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 3800	●	●	●	●	€	●
QK 3800 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 3800 V	●	●	●	●	€	●
QK 3800 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 4200	●	●	●	●	€	●
QK 4200 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 4200 V	●	●	●	●	€	●
QK 4200 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5400	●	●	●	●	€	●
QK 5400 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5400 V	●	●	●	●	€	●
QK 5400 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6000	●	●	●	●	€	●
QK 6000 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6000 V	●	●	●	●	€	●
QK 6000 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6800	●	●	●	●	€	●
QK 6800 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6800 V	●	●	●	●	€	●
QK 6800 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 7800	●	●	●	●	€	●
QK 7800 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 7800 V	●	●	●	●	€	●
QK 7800 V AS6	●	●	●	●	€	●

● De série

---- Non disponible

LANE Seulement avec KDRF69 - KDRF6V

DIV Obligatoire pour machine longue > 4,5 m

BT Surpresseur inclus

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

	AD	ECO-DET	X-BELT	LANE	DIV	BT	DVGW
Modèle	Vidange Automatique	Economi- seur Détergent	Convoyeur Spécial	Convoyeur Couverts	Isolation Thermo- acoustique	Break tank	DVGW
QK 2500	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 2500 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 2500 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 2500 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 3800	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 3800 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 3800 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 3800 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 4200	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QK 4200 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 4200 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QK 4200 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 5400	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 5400 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 5400 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 5400 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 6000	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QK 6000 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 6000 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QK 6000 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 6800	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 6800 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 6800 V	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 6800 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 7800	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QK 7800 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€
QK 7800 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	●	€
QK 7800 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	●	€

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	KDRF68	KDRF69	KDRF6V	KDRF70	KDRF7V	KDRF99M	KDRF99VM	KDRF99MB	KDRF99VMB
Modèle	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Séchage sur module	Séchage à vapeur sur module	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes
QK 2500 - QK 2500 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 2500 V - QK 2500 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 3800 - QK 3800 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 3800 V - QK 3800 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 4200 - QK 4200 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 4200 V - QK 4200 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5400 - QK 5400 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 5400 V - QK 5400 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 6000 - QK 6000 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 6000 V - QK 6000 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 6800 - QK 6800 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 6800 V - QK 6800 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 7800 - QK 7800 AS6	€	€	€	€	€	----	€	----	€	----	€	----
QK 7800 V - QK 7800 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

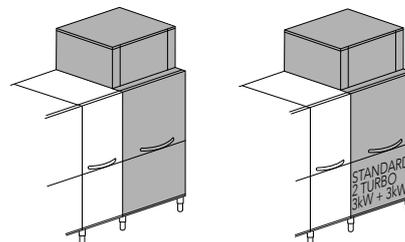
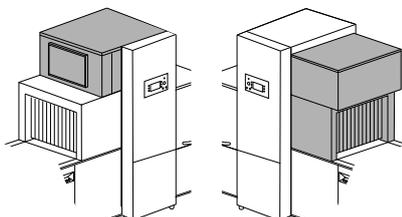
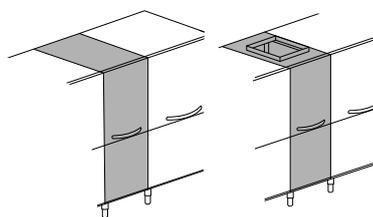
---- Non disponible

NZ3 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions

NZ6 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

NZH6 Suggéré pour le séchage avec turbines

KDRF99M - KDRF99VM - KDRF99MB Module équipé de porte frontale



NZ3 + 300 mm
Zone neutre

NZH6 + 600 mm
Zone neutre avec
porte pour inspection

KDRF68 9 kW
Séchage sur étagère
compact

KDRF69 9 kW
Séchage sur étagère

KDRF6V
Séchage sur étagère
à vapeur

KDRF70
Séchage latéral sur étagère, en
double paroi et avec ventilateur
supérieur

KDRF7V
Séchage latéral sur étagère à
vapeur, en double paroi et avec
ventilateur supérieur

KDRF99M
+ 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

KDRF99VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur
module

KDRF99MB
+ 900 mm - 15 kW
Séchage sur module

KDRF99VMB + 900 mm
Séchage à vapeur sur
module

Modèle	KSCF10	KSCF15	KHRF15	KHRF20	KHRPF40	3R+	3R+ RO	STOCK	KHDRF	KHDRFV
	Condenseur buées	Condenseur buées	Réc. thermique	Réc. thermique	Réc. thermique	Triple rinçage ren- forcé	Triple Rinçage renforcé avec RO	Compartment pour détergents	Récupérateur Thermique avec séchage	Récupérateur Thermique avec séchage
QK 2500 - QK 2500 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 2500 V - QK 2500 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QK 3800 - QK 3800 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 3800 V - QK 3800 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QK 4200 - QK 4200 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 4200 V - QK 4200 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QK 5400 - QK 5400 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 5400 V - QK 5400 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QK 6000 - QK 6000 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 6000 V - QK 6000 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QK 6800 - QK 6800 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 6800 V - QK 6800 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€
QK 7800 - QK 7800 AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	€	----
QK 7800 V - QK 7800 V AS6	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€

KSCF15 Non disponible avec option séchage

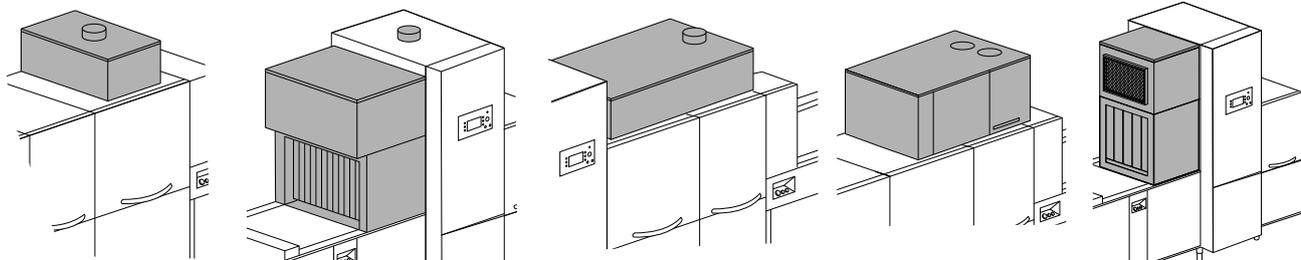
3R+ Triple rinçage renforcé avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande).

KHRF15 - KHRF20 - KHRPF40 - KHDRF - KHDRFV En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Tous les séchages sont en double paroi

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



KSCF10

Condenseur buées

KHRF15

Récupérateur thermique compact renforcé

KHRF20

Récupérateur thermique

KHRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

KHDRF

Séchage électrique 9 kW + Récupérateur thermique

KSCF15

Condenseur de buées renforcé

KHDRFV

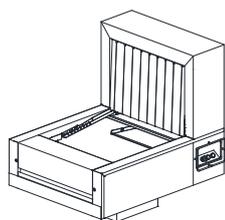
Séchage à vapeur + Récupérateur thermique

OPTIONS

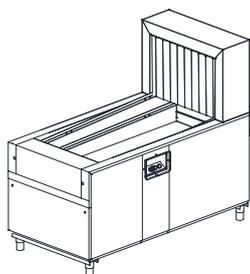
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée rabaisé 2200
QK 2500 - QK 2500 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 2500 V - QK 2500 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 3800 - QK 3800 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 3800 V - QK 3800 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 4200 - QK 4200 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 4200 V - QK 4200 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 5400 - QK 5400 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 5400 V - QK 5400 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 6000 - QK 6000 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 6000 V - QK 6000 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 6800 - QK 6800 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 6800 V - QK 6800 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 7800 - QK 7800 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 7800 V - QK 7800 V AS6	€	€	●	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

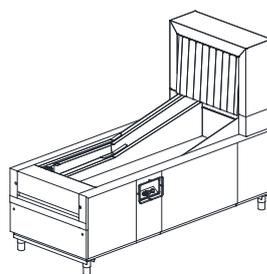
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



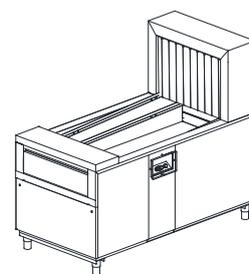
Module d'entrée suspendu



Module d'entrée

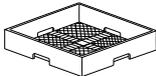
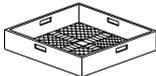
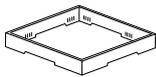
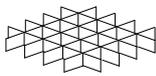
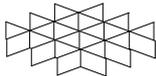
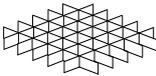


Module d'entrée rabaisé



Module de sortie

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'en- trée 2700	Module d'en- trée rabaisé 2700	Module de sortie 900	Module de sortie 1200	Module de sortie 1500	Module de sortie 1800	Module de sortie 2200	Module de sortie 2700
QK 2500 - QK 2500 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 2500 V - QK 2500 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 3800 - QK 3800 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 3800 V - QK 3800 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 4200 - QK 4200 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 4200 V - QK 4200 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5400 - QK 5400 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5400 V - QK 5400 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 6000 - QK 6000 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 6000 V - QK 6000 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 6800 - QK 6800 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 6800 V - QK 6800 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 7800 - QK 7800 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 7800 V - QK 7800 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À COUVERTS À MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support Verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C 111	
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112	
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113	
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114	
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47	



Le récupérateur thermique standard utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation tout en garantissant une économie d'énergie immédiate. Les cordes spéciales du système d'entraînement, inclinées et divisées par zone, évitent la contami-

nation entre les modules et facilitent le séchage à froid à haute pression. Grâce aux turbosoufflantes et aux "lames d'air" sur mesure, la technologie KROMO permet d'obtenir des résultats parfaits et la réutilisation immédiate des plateaux



AUTO-NETTOYAGE

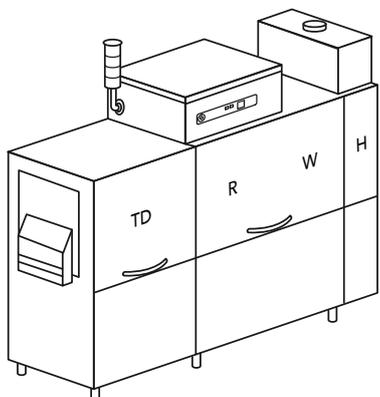
Le nettoyage de la machine est l'une des opérations les plus détestées à la fin d'une journée de travail.

C'est pourquoi, nous avons mis en place un système d'assainissement qui, grâce aux bras de rinçage spéciaux installés dans la partie supérieure des chambres, garantit un nettoyage immédiat et efficace de toutes les parois et des surfaces et offrant une solution parfaite aux plus hautes exigences d'hygiène. L'association d'un produit d'assainissement dédié à un surpresseur garantit la juste pression de l'eau : l'hygiène est au rendez-vous!

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commandes électronique à basse tension
- Bras de lavage avec raccord à baïonnette et gicleurs à l'empreinte concave autonettoyants pourvus de régulateur de flux
- Cuves ACID PROOF en acier inox AISI 316 à angles arrondis pour garantir une hygiène parfaite
- Trop-plein avec support anti-extraction intégré qui permet de vider les cuves sans être enlevé
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Portes en double paroi isolées, contrebalancées, équipées d'un système de sûreté antichute
- Système THERMO BARRIER pour un meilleur confort d'utilisation
- Filtres de cuve CLEAN+
- Lames d'air : de série, alimentées par les turbosoufflantes, positionnées sous et sur le convoyeur
- Turbosoufflantes. Permettent d'obtenir des résultats d'humidité minimum, grâce à la forte pression du vortex d'air
- Accumulateur de plateaux en absence du chariot
- Système d'avancement qui permet l'enlèvement des éventuels résidus solides et un rinçage complet du plateau
- Système d'entraînement à deux vitesses avec friction incorporée. Variateur disponible sur demande
- Soupape de non-retour
- Autotimer standard
- HACCP: sur demande, un logiciel de gestion des données

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
TK 1600	400 V 3N ~ 50 Hz 44 kW 8,4 - 13,1 m/min Alimentation eau froide	GN 1/1 530x325x35 H	2575x805 2040/2120 H 485 kg	TK 1600

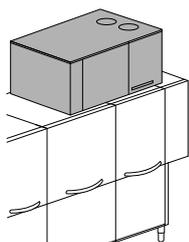


- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- TD** Séchage froid avec turbosoufflantes
- H** Récupérateur thermique

OPTIONS

	DDE-GROUP	DOS/S	PAP	DRIVE				
Modèle	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Accumulateur plateaux	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Surpresseur	Variateur vitesse
TK 1600	€	●	+3%	●	€	€	€	€

- De série
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- DRIVE** Vérifier la compatibilité tension



KHRP40
Récupérateur thermique avec pompe à
chaleur

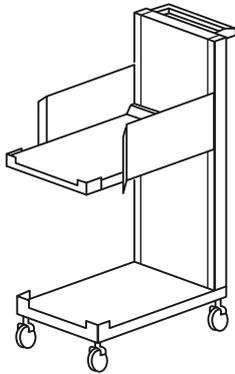
Modèle

Capacité

Dimensions

Code

TL 100 CHARIOT POUR PLATEAUX



GN 1/1
530x325x35 H

800x500x900 H
30 kg

TL 100

	DWI	HACCP	PI	AUTOTIMER	KHR5	KHRP40	SAN	PAP-SAN	BT
Modèle	Isolation Thermo-acustique	Superviseur HACCP	Pompes Inox	Autotimer	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur	Système Autonettoyage	Surpresseur Autonettoyage	Break tank
TK 1600	€	€	€	●	●	€	€	€	€

KHR5 Récupérateur thermique (température d'eau d'alimentation 8-15°C)

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible

HACCP Logiciel et câble inclus

KHRP40 En alternative au récupérateur thermique compact standard

BT Surpresseur inclus

Division non disponible

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Marque EAC sur demande



Notre système de transport bi-cordes personnalisé est la solution parfaite pour optimiser non seulement le transport, mais aussi le lavage et le retour des plateaux. Ces derniers sont parfaitement séchés et prêts à être utilisés, sans besoin d'intervention de l'opérateur, tout ceci, en con-

tenant les frais de gestion et l'espace nécessaire. Avec l'élargissement récent de la gamme, KROMO propose désormais des solutions logistiques et de traitement des déchets sur mesure. Grâce à cette offre complète, même les exigences les plus spécifiques des clients peuvent être satisfaites.

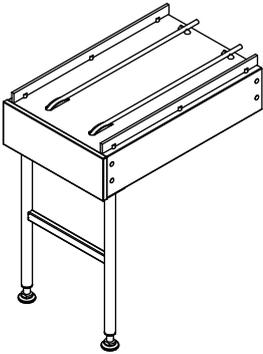
Modèle

Voltage

Capacité

Code

CONVOYEUR À CORDES



400 V 3N 50 Hz

--

230 V 50 Hz

--

230 V 3 50 Hz

Tensions spéciales
sur demande

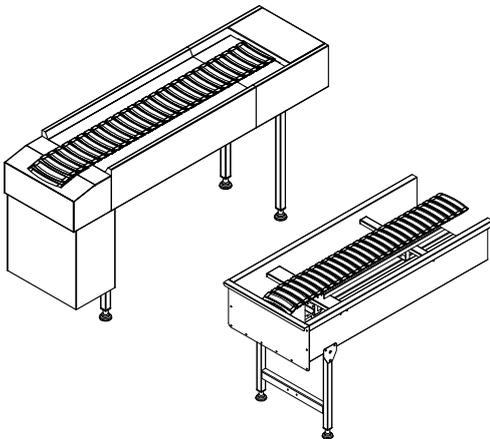


530x325x35 H

BCC

sur demande

TRANSPORTEUR À PALETTES POUR PLATEAUX OU PANIERS



400 V 3N 50 Hz

--

230 V 50 Hz

--

230 V 3 50 Hz

Tensions spéciales
sur demande



530x325x35 H

SCT

plateaux

sur demande



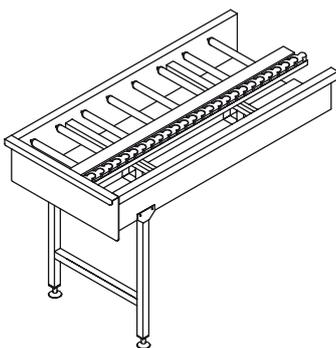
500x500

SCR

paniers

sur demande

TRANSPORTEUR À CHAÎNE À CARDANS



400 V 3N 50 Hz

--

230 V 50 Hz

--

230 V 3 50 Hz

Tensions spéciales
sur demande



500x500

CCC

sur demande



La technologie de la série POT vous permettra de suivre de manière simple et intuitive toutes les phases de votre lave-batterie directement depuis le panneau de commande. L'écran couleur TFT (KP 152 EL PLUS / KP 202 EL PLUS / KP 302 EL PLUS / KP 402 EL PLUS) facilite la visualisation des températures de travail et des cycles de lavage prédéfinis, qui peuvent tous deux être facilement modifiés. Avec la nouvelle électrovanne motorisée implémentée sur les KP 202 EL PLUS, KP 302 EL PLUS et KP 402 EL PLUS, associée à la possibilité de programmer le démarrage du cycle,

l'utilisation et la maintenance de ces modèles seront grandement facilitées. Le système d'auto-diagnostic à deux niveaux, également présent sur le KP 152 EL PLUS, permet de signaler avec précision toute anomalie. De plus, avec le système de rinçage optimisé Optimal Rinse, la fonction supplémentaire d'économie d'énergie, les performances de haut niveau et la haute qualité des matériaux utilisés, la compétitivité et la polyvalence de notre gamme POT atteignent des niveaux difficilement observables sur le marché.



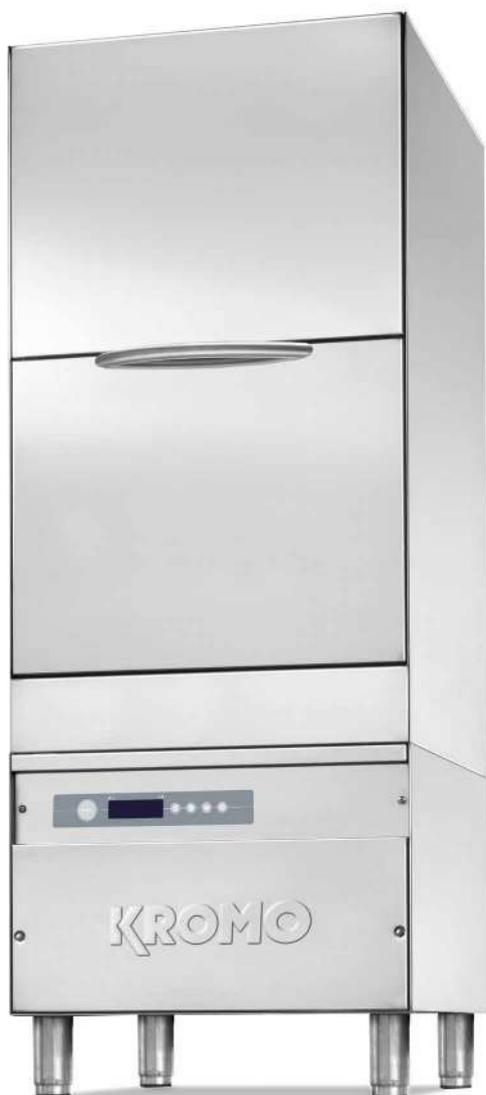
CARACTÉRISTIQUES KP 76 EL - KP 86 EL PLUS

- Quatre cycles de lavage (personnalisable pour KP76EL)
- Pompe Soft Start (KP 76 EL)
- Nouveau panneau électronique intuitif (KP 76 EL)
- Capacité élevée et faible encombrement
- Nombreuses possibilités d'emploi
- Double paroi
- Cuve emboutie
- Triple filtrage pompe (KP 76 EL)
- Formats de plateaux EURONORM (600x400 mm avec angles à 90°) et cagettes EURONORM de 600x400x400H (avec grille spéciale 575010)
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Système PLUS pour une majeure garantie de rinçage (KP 86 EL PLUS)
- Option adoucisseur incorporé avec régénération automatique (KP 76 EL)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande pour KP 76 EL)

CARACTÉRISTIQUES KP 136 EL PLUS

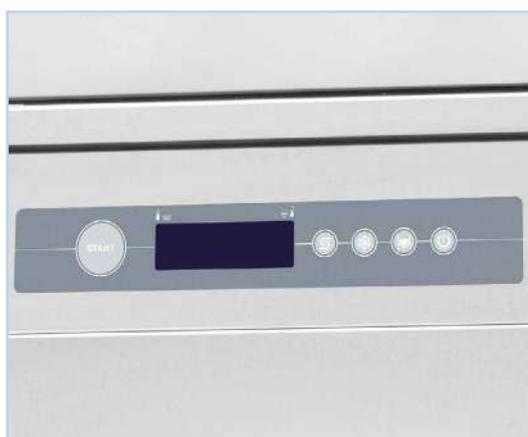
- Panneau électronique facile et intuitif LED
- Modification du dosage du détergent et du liquide de rinçage directement depuis le panneau de commande
- Panneau de commande déporté disponible sur demande à la place du panneau standard
- Quatre cycles personnalisables
- Capot à simple paroi
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération saleté + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Pompe de lavage Soft Start
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Cycle d'autonettoyage
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constante grâce à la pompe de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)





CARACTÉRISTIQUES KP 151 EL

- Panneau de contrôle LED avec quatre cycles programmables
- Hauteur maximale 805 mm
- Porte en double paroi
- Cuve emboutie
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Maintenance facile
- Pompe de rinçage de série
- Toit antiégouttement
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Panier 550x665 mm
- Bras de lavage et rinçage en acier inox



NOUVEAU PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- Panneau de commande électronique LED
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Visualisation des températures de lavage et rinçage, de la progression du cycle, du cycle sélectionné, du statut de la machine (stand-by, fin de cycle, etc) et principaux avertissements écrits (ouverture porte, vidange, etc)
- Sélection de la langue non disponible
- 4 cycles programmables (2 - 4 - 6 - 8 minutes)
- Possibilité d'installer l'option Connectivity-Cloud

Avec les modèles KP 152 EL HR PLUS / KP 202 EL HR PLUS / KP 302 EL HR PLUS / KP 402 EL HR PLUS, KROMO offre d'importantes économies d'énergie. Le système HR est un récupérateur/condenseur de buées: la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation jusqu'à 50°C. Ce système permet de réduire soit la consommation d'énergie nécessaire pour atteindre 85°C pour le

rinçage final soit les frais annuels pour l'électricité. Selon le Modèle vous pouvez épargner de 3,5 kWh à 5,5 kWh. De plus, la technologie HR améliore de façon évidente la qualité des locaux. Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejetée par la machine est réduite de plus de la moitié. L'humidité absolue se réduit d'un 20% environ par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de chaleur.



CARACTÉRISTIQUES KP 152 EL PLUS - KP 202 EL PLUS - KP 302 EL PLUS - KP 402 EL PLUS

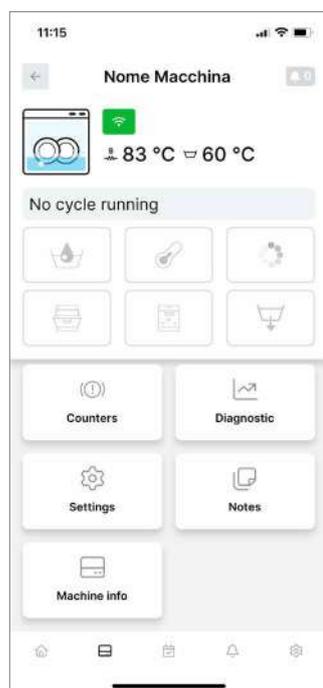
- Électronique avec fonction energy saving
- Double paroi
- Pompe de rinçage de série
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Bras lavage/rinçage en acier inox indépendants
- Double filtre de cuve avec système de collecte déchets
- Thermostop pour garantir la température de rinçage selon les prescriptions HACCP
- Écran avec START multicolore
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Quatre cycles de lavage personnalisables
- Les pompes de lavage s'activent une après l'autre, a fin de réduire les pics électriques (KP 202 EL PLUS / KP 302 EL PLUS / KP 402 EL PLUS)
- Porte en double paroi utilisable comme plan de travail
- Système d'électrovanne de vidange innovant (KP 202 EL PLUS / KP 302 EL PLUS / KP 402 EL PLUS) pour vidange automatisée
- Écran couleur TFT 5"
- Option récupérateur de chaleur (HR)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



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



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



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



RÉCUPÉRATION
DE LA VAPEUR



ECONOMIES
D'ÉNERGIE



DURABILITÉ



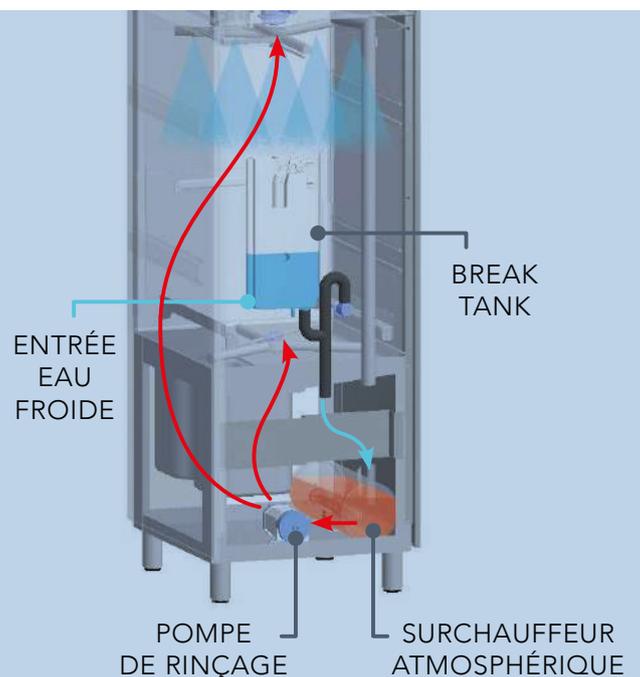
HR:

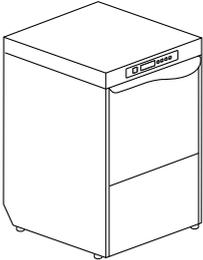
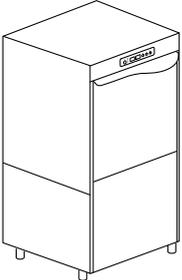
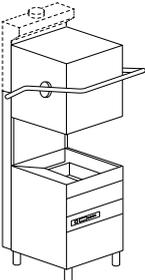
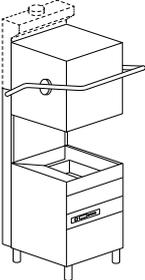
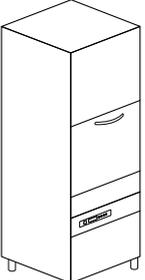
CONDENSEUR DE BUEES

Grâce aux modèles KP 152 EL HR PLUS / KP 202 EL HR PLUS / KP 302 EL HR PLUS / KP 402 EL HR PLUS, KROMO vous permet d'épargner la consommation d'énergie jusqu'au 50%! Le système HR est un récupérateur/condenseur de buées: la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et utilisée pour échauffer l'eau froide d'alimentation jusqu'à 50 °C. Ce système permet de réduire soit la consommation d'énergie nécessaire pour attendre 85°C pour le rinçage final soit les frais annuels pour l'électricité. Selon le modèle vous pouvez épargner de 3,5 kWh à 5,5 kWh. De plus, la technologie HR améliore de façon évident la qualité des locaux. Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejetée par la machine est réduite de plus de la moitié. L'humidité absolue se réduit d'un 20% environ par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de chaleur. Cela permet de garantir un majeur bien-être de l'opérateur.

SYSTÈME PLUS

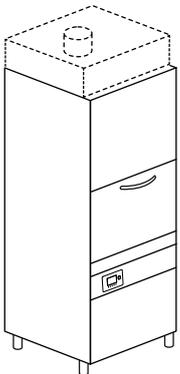
Rinçage stabilisé à température (85°C) et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique qui empêche le mélange de l'eau du réseau pendant le rinçage. Le système PLUS garantit, un contrôle majeur et un correct dosage des produits de rinçage à chaque cycle.



Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
KP 76 EL 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 575005 1 X C44 1 X C86/A 1 X 575010 	<p>Multivoltage</p> <p>Standard 400 V 3N 50 Hz 6,7 kW</p> <p>or 230 V 3 50 Hz 6,7 kW</p> <p>or 230 V 50 Hz 6,7 kW</p>	<p> 400 H</p> <p> Ø 400</p> <p> 500x500</p>	<p>600 x 680 x 850 H 68 kg</p> <p> 600 x 400 x 25 H</p> <p> 600 x 400 x 400 H</p>	<p>KP 76 EL</p> <p>KP 76 EL DA</p> <p>Filtres de surface</p>
KP 86 EL PLUS 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 575005 1 X 575010 1 X C132 1 X C86/A 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p> 440 H</p> <p> 500x500</p> <p> 500x610</p>	<p>600 x 700 x 1380 H</p> <p>100 kg</p> <p> 600x400x25 H</p>	<p>KP 86 EL PLUS</p>
KP 136 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 11600054 1 X C44 1 X C86/A 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,49 kW</p>	<p> Ø 410</p> <p> 500x600</p>	<p>720 x 735 x 1445/1915 H</p> <p>HR: 720 x 735 x 2095 H</p> <p>104 kg</p> <p> 600 x 400 x 25 H (tables HT)</p>	<p>KP 136 EL PLUS</p> <p>KP 136 EL PLUS DA</p> <p>KP 136 EL PLUS HR</p> <p>KP 136 EL PLUS HR DA</p>
KP 136 EL PLUS LIFT 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 11600054 1 X C44 1 X C86/A 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,49 kW</p>	<p> Ø 410</p> <p> 500x600</p>	<p>720 x 735 x 1445/1915 H</p> <p>HR: 720 x 735 x 2095 H</p> <p>104 kg</p> <p> 600 x 400 x 25 H (tables HT)</p>	<p>KP 136 EL PLUS LIFT</p> <p>KP 136 EL PLUS LIFT DA</p> <p>KP 136 EL PLUS HR LIFT</p> <p>KP 136 EL PLUS HR LIFT DA</p>
KP 151 EL 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C86/A 1 X C87/B 1 X C97/A 1 X C100 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	<p> 805 H</p> <p> 550x665</p>	<p>650 x 750 x 1690/2070H</p> <p>110 kg</p>	<p>KP 151 EL</p>

Modèle Voltage Capacité Dimensions Code

KP 152 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE



PANIER
INCLUS
1 X C86/A
1 X C87/B
1 X C97/A
1 X C100

400 V 3N ~ 50 Hz
8,2 kW



805 H

690x800x1890/2275 H
155 kg

KP 152 EL PLUS

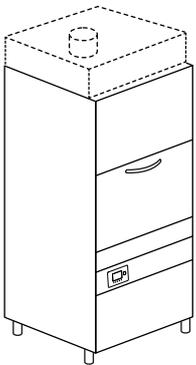


550x665

690x800x2165/2275
H
165 kg

KP 152 EL HR PLUS

KP 202 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE



PANIER
INCLUS
1 X 91100
1 X C86/A
1 X C97/A

400 V 3N ~ 50 Hz
12,5 kW



645 H

840x885x1790/2050 H
199 kg

KP 202 EL PLUS

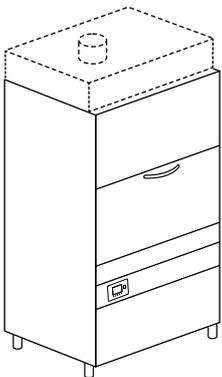


700x700

840x885x2140 H
215 kg

KP 202 EL HR PLUS

KP 302 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE



PANIER
INCLUS
1 X 92100
1 X C86/A
1 X C97/A

400 V 3N ~ 50 Hz
13,4 kW



645 H

990x885x1790/2050 H
221 kg

KP 302 EL PLUS

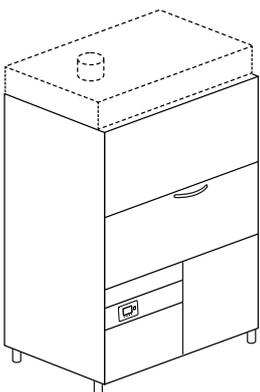


850x725

990x885x2140 H
237 kg

KP 302 EL HR PLUS

KP 402 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE



PANIER
INCLUS
1 X 93600
1 X C86/A
1 X C97/A

400 V 3N ~ 50 Hz
14,8 kW



820 H

1490x885x1970/2310
H
320 kg

KP 402 EL PLUS



1350x725

1490x885x2320 H
343 kg

KP 402 EL HR PLUS

1490x885x1970/2310
H
320 kg

KP 402 EL V PLUS

1490x885x2320 H
343 kg

KP 402 EL V HR PLUS

OPTIONS

Modèle	220-240 V 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		220-240V 3 50 Hz		380-415 V 3 50 Hz		60 Hz	440V 3 60Hz	XP	PS	SA	CONTROL
											Puissance sup	Pompe vidange	Vidange Automat.	Panneau de contrôle à distance de remplacement
KP 76 EL	M	●	M	----	€	----	----	€	----	----	€	€	----	----
KP 76 EL DA	M	●	M	----	€	----	----	€	----	----	€	€	----	----
KP 86 EL PLUS	€	●	□	----	€	----	€	€	€	€	€	€	----	----
KP 136 EL PLUS*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS DA*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS HR*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS HR DA*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS LIFT*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS LIFT DA*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS HR LIFT*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 136 EL PLUS HR LIFT DA*	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	€	----	€
KP 151 EL*	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	----	----
KP 152 EL PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	----	----
KP 152 EL HR PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	----	----
KP 202 EL PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 202 EL HR PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 302 EL PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 302 EL HR PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 402 EL PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 402 EL HR PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 402 EL V PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----
KP 402 EL V HR PLUS	----	●	□	€	€	----	€	€	€	€	€	€	●	----

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- M** Multivoltage
- DA** Adoucisseur automatique incorporé
- V** Alimentation à vapeur
- * Tous les modèles sont en double paroi, sauf le KP 136 EL PLUS - KP 151 EL
- PLUS** Rinçage à température constante et consommation stabilisée

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

HACCP Logiciel et câble inclus

220-240 V 50 HZ Pour KP 86 EL PLUS résistance surchauffeur maximum 6000 W

Modèle	DDE	DB	DBE	HACCP	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	PI	FLOAT
	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage	Superviseur HACCP	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	Surpresseur	Pompes Inox	Sens. Présence Det. et Rinçage
KP 76 EL	€	●	€	----	€	€	€	€	€	----	€
KP 76 EL DA	€	●	€	----	€	----	€	€	€	----	€
KP 86 EL PLUS	€	----	●	€	----	●	€	€	●	----	€
KP 136 EL PLUS*	€	----	●	----	€	●	€	€	●	----	€
KP 136 EL PLUS DA*	€	----	●	----	€	----	----	----	●	----	€
KP 136 EL PLUS HR*	€	----	●	----	€	●	----	----	●	----	€
KP 136 EL PLUS HR DA*	€	----	●	----	€	----	----	----	●	----	€
KP 136 EL PLUS LIFT*	€	----	●	----	€	●	€	€	●	----	€
KP 136 EL PLUS LIFT DA*	€	----	●	----	€	----	----	----	●	----	€
KP 136 EL PLUS HR LIFT*	€	----	●	----	€	●	----	----	●	----	€
KP 136 EL PLUS HR LIFT DA*	€	----	●	----	€	----	----	----	●	----	€
KP 151 EL*	€	●	€	----	€	----	----	----	●	----	€
KP 152 EL PLUS	€	----	●	----	€	●	€	€	●	----	€
KP 152 EL HR PLUS	€	----	●	----	€	●	----	----	●	----	€
KP 202 EL PLUS	€	----	●	----	€	●	€	€	●	€	€
KP 202 EL HR PLUS	€	----	●	----	€	●	----	----	●	€	€
KP 302 EL PLUS	€	----	●	----	€	●	€	€	●	€	€
KP 302 EL HR PLUS	€	----	●	----	€	●	----	----	●	€	€
KP 402 EL PLUS	€	----	●	----	€	●	€	€	●	----	€
KP 402 EL HR PLUS	€	----	●	----	€	●	----	----	●	----	€
KP 402 EL V PLUS	€	----	●	----	€	----	----	----	●	----	€
KP 402 EL V HR PLUS	€	----	●	----	€	----	----	----	●	----	€

PS Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 Hz

PI Possible seulement avec 50 Hz

XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique.

WRAS - DVGW Surpresseur inclus KP 76 EL profondeur machine +20 mm

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

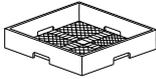
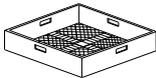
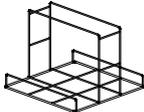
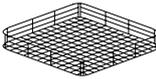
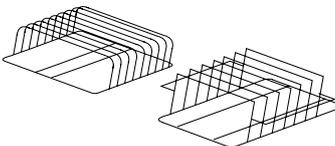
CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

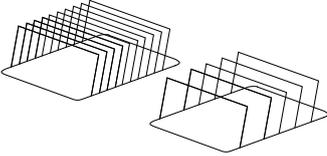
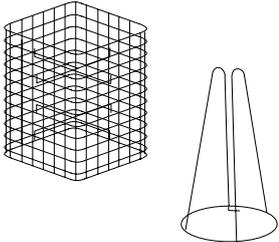
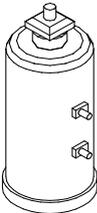
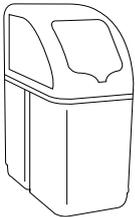
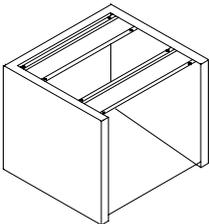
HR Récupérateur thermique (en cas d'alimentation en eau 8-15 °C)

Système ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation (8-15 °C)

Amélioration de la température du milieu de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine

Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À COUVERTS A MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLE LARGE	Pour Verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	KP 76 EL KP 86 EL PLUS	500x500x235 H	C 135	
	GRILLES Support panier 2 pcs épaisseur max 80 mm	KP 76 EL KP 86 EL PLUS	500x500x380 H	575005/P	
	GRILLES	KP 76 EL KP 86 EL PLUS	500x500	575010	
		KP 151 EL KP 152 EL PLUS	550x550	C 100	
	PANIER EN ACIER	KP 86 EL PLUS KP 151 EL - KP 152 EL PLUS KP 202 EL PLUS KP 302 EL PLUS KP 402 EL PLUS	500x610x75 H 550x665x75 H 700x700x130 H 850x725x130 H 1350x725x130 H	C 132 C 87/B 91100 92100 93600	
	SUPPORTS PLATEAUX 6 pcs épaisseur max 25 mm	KP 76 EL KP 86 EL PLUS KP 136 EL PLUS	500x500x160 H 500x605x160 H	575005 11600054	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORTS PLATEAUX 8 pcs épaisseur max 25 mm	KP 151 EL KP 152 EL PLUS KP 202 EL PLUS KP 302 EL PLUS KP 402 EL PLUS	300x465x210 H	C 97/A	
	SUPPORTS PLATEAUX 4 pcs épaisseur max 65 mm			C 97/B	
	SUPPORT SPATULES		150x150x250 H	C 86/A	
			220x220x420 H	C 85/A	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	
	SUPPORT INOX	KP 76 E	592x535x500 H	999900517	



Pourquoi se préoccuper du pré-lavage et du trempage, quand il y a des milliers d'autres choses à faire dans votre cuisine? Pensez aux heures perdues, aux litres d'eau et de détergent utilisés pour laisser tremper les casseroles incrustées. Si à tout cela, on ajoute l'effort de les frotter, laver et sécher ... il est facile de comprendre la perte de temps, de ressources et le gaspillage de votre argent. Avec les lave-batteries de la série "GRANULE", tout cela reste un mauvais souvenir; au

bout de quelques minutes de lavage seulement, la puissance abrasive des GRANULE associée à l'eau et au détergent, garantit d'excellents résultats même contre la saleté la plus tenace. Une aide précieuse et indispensable pour les cantines, catering, aéroports, restaurants et toutes les cuisines modernes qui exigent des résultats d'un niveau supérieur et veulent donner la juste valeur au temps et à l'argent



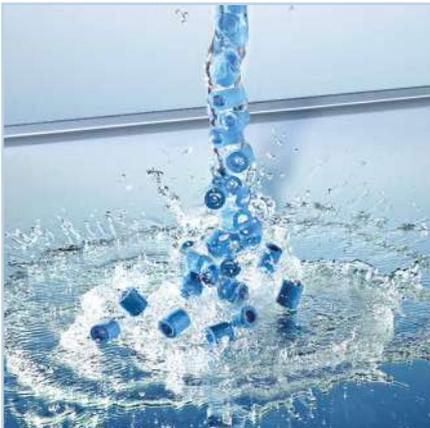
❄ Les casseroles et poêles incrustées sont souvent un problème. Ils nécessitent un trempage et un nettoyage manuel, donc une perte de temps et de ressources rien que pour cette tâche particulière.



🪣 L'action combinée de l'eau, du détergent et des granules à haute pression garantit des économies considérables de temps et d'énergie, ainsi que de produits chimiques, d'eau et d'électricité. Tout en faveur de notre environnement.

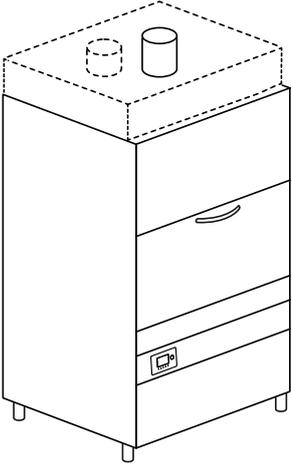


✦ Excellents résultats contre les salissures les plus tenaces. De plus, les cycles rapides permettent une réutilisation rapide de la vaisselle. Le personnel auparavant dédié au trempage à la main, pourra s'occuper d'autres tâches.



CARACTÉRISTIQUES

- Technologie avancée, système de lavage couvert par un double brevet international
- Douze cycles de lavage, dont six avec un mélange d'eau, détergent et granules
- Écran doté d'un pratique bouton multicolore
- Pratique écran LCD pour un constant contrôle des opérations.
- Menu commande multi-langues
- Machine en double paroi, isolée avec des matériaux à haute isolation thermoacoustique
- Pompe de lavage avec corps et couronne en acier inox AISI 316
- Cuve en inox AISI 304 avec épaisseur constante et chambre de lavage avec angles arrondis
- Double bras de lavage verticaux, facilement extractibles, avec des gicleurs emboutis dessinés
- Composants électriques et électroniques logés et protégés par une cage spéciale
- Accessibilité facile à tous les composants de la partie frontale de la machine
- Le panier vient logé sur un plan d'appui tournant pour optimiser l'action mécanique des granules sur les surfaces à laver
- Panier récolte granules avec jauge pour la quantité correcte des granules à utiliser
- La porte inférieure, très résistante, devient un plan d'appui pratique qui facilite les opérations de chargement
- Le chariot de service (option) facilite les opérations de chargement et déchargement du panier
- Récupérateur d'énergie pour optimiser les ressources énergétiques aussi bien que réduire les gaspillages et les buées

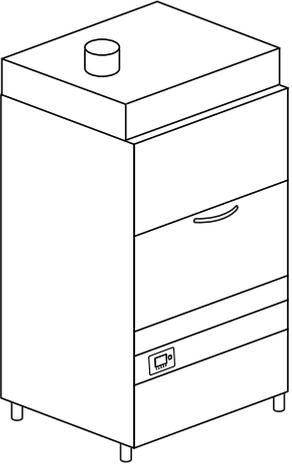
Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GR 300 PLUS 12 PROGRAMMES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	6xGN 1/1 (cycle avec GRANULE)		GR 300 PLUS
		10xGN 1/1 (cycle sans GRANULE)		
		 530x325xmax65 H	1095x910 1910/2020 H 303 kg	

		2xGN 2/1  650x530xmax140 H		
		4XEN  600x400x20 H  600x400x50 H	1095x910x2100 H 320 kg	GR 300 HR PLUS
		 Ø30 max 50 H Ø40 max 45 H Ø50 max 35 H		

OPTIONS

						XP	PS	DBE
Modèle	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	60 Hz	Puissance sup	Pompe vidange	Dos. produit de rinçage
GR 300 PLUS	----	●	□	€	€	€	----	●
GR 300 HR PLUS	----	●	□	€	€	€	----	●
GR 800 HR PLUS	----	●	□	€	€	€	----	●

- De série
 - Non disponible
 - Sur demande
 - XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu.+ 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique.
- Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)
- Marque EAC sur demande
- Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GR 800 HR PLUS 12 PROGRAMMES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	8xGN 1/1  530x325xmax65 H	1200x1010 2260/2305 H 350 kg	GR 800 HR PLUS

		4xGN 2/1  650x530xmax140 H		

		3XEN  800x600x20 H  800x600x50 H		

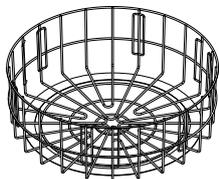
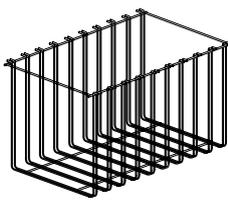
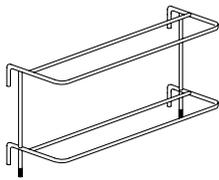
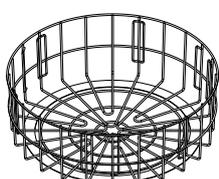
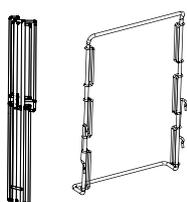
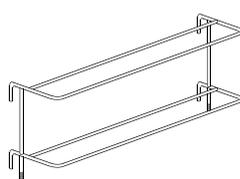
		 Ø30 max 60 H Ø40 max 60 H Ø50 max 50 H		

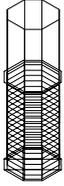
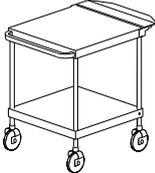
	DDE	PAP	BT	WRAS	DVGW	FLOAT	DWI	PI
Modèle	Doseur détergent	Surpresseur	Break tank	Wras	DVGW	Sens. Présence Det. et Rinçage	Isolation Thermo-acustique	Pompes Inox
GR 300 PLUS	€	●	●	€	€	€	●	●
GR 300 HR PLUS	€	●	●	----	----	€	●	●
GR 800 HR PLUS	€	●	●	----	----	€	●	●

BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

HR Récupérateur thermique (en cas d'alimentation en eau 8-15 °C)
 Système ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation (8-15 °C)
 Amélioration de la température du milieu de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine
 Récupérateur thermique possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER ROND	De série pour GR 300 Plus 6 pz GN 1/1 o 2 pz GN 2/1	Ø735 x 240 H	96101	
	SUPPORT PLATEAUX	De série pour GR 300 Plus 10 pz GN 1/1 GASTRONORM max 40 mm		96135	
	SUPPORT BACS	De série pour GR 300 Plus 4 pz 600x400x20 H 4 pz 600x400x50 H EURONORM		96136	
	PANIER ROND	De série pour GR 800 8 pz GN 1/1 or 4 pz GN 2/1	Ø850 x 350 H	96601	
	SUPPORT	De série pour GR 800 HR Plus	4 pcs (96602) GN 1/1, 2/1 1 pcs (96604) GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3	96602 96604	
	SUPPORT BACS	De série pour GR 800 HR Plus 3 pz 800x600x20 H 3 pz 800x600x50 H EURONORM	600x600x900H 15 kg	96603	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORT	De série pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus Support panier 96103 et casseroles		96102	
	PANIER	De série pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus Panier pour spatules		96103	
	SUPPORT	De série pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus Support pour petites casseroles		96104	
	SUPPORT	De série pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus Support grandes casseroles		96105	
	SOULÈVE PANIER	De série pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus Chariot pour soulever facilement le panier		96605	
	CHARIOT AVEC ROUES	Option pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus	600x600x900H 15 kg	TROLLEY	
	GRANULE	De série pour GR 300 Plus GR 800 HR Plus Seau 12 L	280x280x290H (9 kg)	96100	



KROMO présente sa gamme renouvelée de lave-cagettes à avancement automatique. Ces dernières permettent notamment de répondre aux diverses exigences de lavage de l'industrie alimentaire et sont également dédiées aux secteurs de la boulangerie et de la pâtisserie, qui requièrent une charge de travail continue. Les modèles ont, grâce à la possibilité d'avoir des configurations personnalisées, de multiples applications et garantissent d'excellents résultats de lavage à moindre effort. La gamme VK a été conçue pour offrir des résultats optimaux à un coût modéré, permettant ainsi des économies conséquentes dans les différentes phases d'utili-

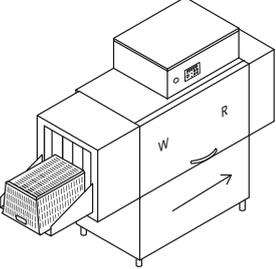
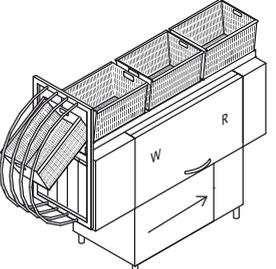
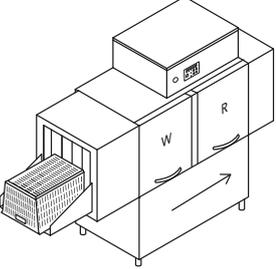
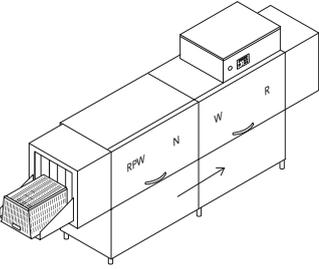
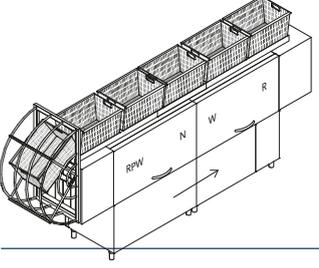
sation, spécialement dans l'industrie boulangère. Celle-ci autorise également la personnalisation maximale du système de lavage afin de pouvoir travailler avec un minimum d'effort et moins de personnel dédié dans n'importe quel environnement.

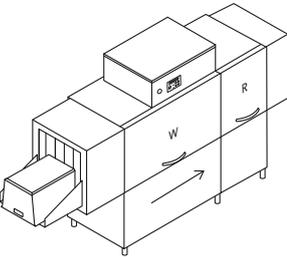
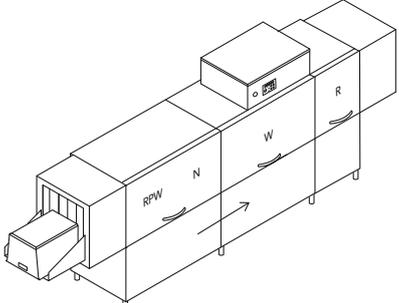
La ligne VK est composée de 9 modèles adaptés à satisfaire tous les besoins de l'industrie alimentaire qui doit laver et hygiéniser chaque jour un grand nombre de cagettes. L'avantage de la gamme VK est sa polyvalence, sa facilité d'utilisation et la propreté absolue garantie dans le respect total des normes d'hygiène les plus rigoureuses.



CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique ou à vapeur pour modèles VK 2310, VK 3010 et VK 4010
- Système d'entraînement central qui permet de laver des cagettes de longueurs différentes. De plus, les modèles VK 2310 + KP23, VK 2310 + KP23, VK 3010 + KP23 et VK 4010 + KP23 grâce à un système très pratique de chargement des paniers par le haut, permet à une seule personne de réaliser cette tâche.
- **NEW:** Cinq vitesses d'avancement
- Structure en double paroi en acier inox AISI 304
- Cuve radiée et surchauffeur ACID PROOF en acier inox AISI 316 avec surchauffeurs isolés pour limiter les dispersions thermiques
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes et protégées des surcharges électriques
- Portes en double paroi isolées contrebalancées THERMO BARRIER et munies d'un système de sécurité antichute
- Filtres de surface en acier inox CLEAN +
- Bras de lavage et de rinçage en acier inox faciles à enlever
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Etagère d'entrée et SAS à l'entrée et à la sortie de la machine
- Rideaux de division des différentes phases de travail
- Economiseurs d'utilisation de zone
- Panneau électronique digital avec touches à membrane IPX5 pour le contrôle continu des paramètres de travail
- Autotimer qui désactive le moteur d'entraînement et les éventuelles options électriques après une période d'inactivité prédéfinie
- Vidange centralisée 1-DRAIN pour modèles VK 2310 et VK 2810

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
VK 2310 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H	2600x805x1830/2120 H 270 kg	VK 2310
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,4 kW 45 kg/h	1,5-2,0 m/min		VK 2310 V
VK 2310 + KP23 5 VITESSES - Système de chargement supérieur				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H	2710x805x2075/2120 H 280 kg	VK 2310 + KP23
		1,5-2,0 m/min		
VK 2810 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 33 kW	 510x800 H	2800x805x2130/2720 H 310 kg	VK 2810
		1,5-2,0 m/min		
VK 3010 - VK 4010 5 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW 3,7 kW - 54 kg/h	 510x500 H	4100x805x1830/2120 H 455 kg	VK 3010
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW	2,0-2,6 m/min (VK 3010)		VK 3010 V
	4,6 kW - 59 kg/h	2,6-4,0 m/min (VK 4010)		VK 4010
			VK 4010 V	
VK 3010 + KP23 - VK 4010 + KP23 5 VITESSES - Système de chargement supérieur				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H	4210x805x2075/2120 H 505 kg	VK 3010 + KP23
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW	2,0-2,6 m/min (VK 3010)		VK 4010 + KP23
		2,6-4,0 m/min (VK 4010)		

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
VK 2510 5 VITESSES - Système de chargement supérieur <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H 1,5-2,0 m/min	3200x805x1830/2120 H 270 kg	VK 2510
VK 3510 5 VITESSES - Système de chargement supérieur <i>IMPROVED</i> 	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H 2,0-2,6 m/min	4700x805x1830/2120 H 455 kg	VK 3510

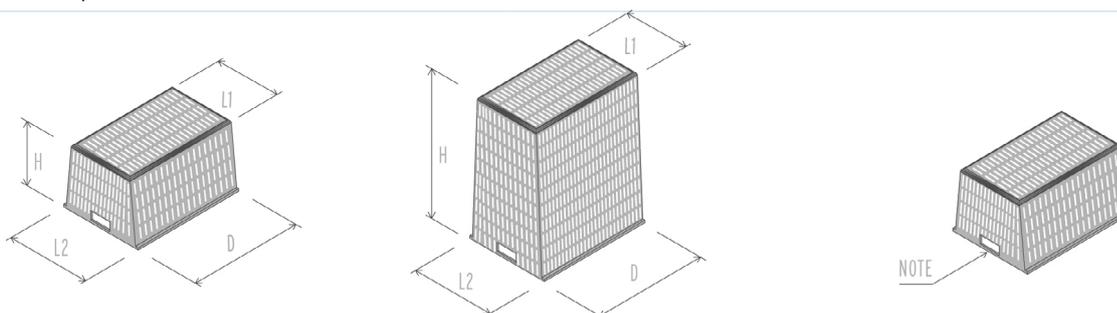
- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- N** Zone neutre
- RPW** Prelavage renforcé
- V** Alimentation à vapeur

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	H max	min < L1 < max	min < L2 < max	Profondeur max
VK 2310 - VK 3010 - VK 4010	500	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600
VK 3010 - VK 4010 + DRYER	500	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600
VK 2810	800	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600
VK 2310 + KP23 - VK 3010 + KP23 - VK 4010 + KP23	500	400 < L1 < 470	400* < L2 < 510	600
VK 2510 - VK 351	500	400 < L1 < 510	400* < L2 < 510	600

* Vérifier avec le producteur



NOTE: En cas de cagettes de dimensions ou de poignées particulières, veuillez contacter notre service technique

OPTIONS

			XP	DDE-GROUP	PI	DRIVE	AUTOTIMER
	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Puissance sup	Kit Doseurs	Pompes Inox	Variateur vitesse	Autotimer
VK 2310	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 2310 V	€	+ 3%	----	€	€	€	●
VK 2310 + KP23	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 2810	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 3010	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 3010 V	€	+ 3%	----	€	€	€	●
VK 3010 + KP23	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 4010	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 4010 V	€	+ 3%	----	€	€	€	●
VK 4010 + KP23	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 2510	€	+ 3%	€	€	€	€	●
VK 3510	€	+ 3%	€	€	€	€	●

● De série

---- Non disponible

DDE-GROUP Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus

PI Possible seulement avec 50 Hz

DRIVE Vérifier la compatibilité tension

Eau d'alimentation 55 °C

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	DOS/S	PAP	DIV	1-DRAIN	DWI	BT	DVGW
	Doseur avec sonde	Surpresseur	Isolation Thermo- acoustique	Vidange Centralisée	Isolation Thermo-acustique	Break tank	DVGW
VK 2310	€	€	€	●	€	€	€
VK 2310 V	€	€	€	●	€	€	€
VK 2310 + KP23	€	€	€	●	€	€	€
VK 2810	€	€	€	●	€	€	€
VK 3010	€	€	€	€	€	€	€
VK 3010 V	€	€	€	€	€	€	€
VK 3010 + KP23	€	€	€	€	€	€	€
VK 4010	€	€	€	€	€	€	€
VK 4010 V	€	€	€	€	€	€	€
VK 4010 + KP23	€	€	€	€	€	€	€
VK 2510	€	€	€	●	€	€	€
VK 3510	€	€	€	€	€	€	€

- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- DWI** L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. Conseillé avec KHR10 – KHR20 – KHRP40
- BT** Surpresseur inclus
- DVGW** Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)
- + KP23** Glissière coulissante pour cagettes de largeur maximale de 475 mm

OPTIONS

	KDR94	KDR99	KDR9V	KTB94	KTB99	KTB9V
Modèle	Séchage + 700 mm / 4,5 kW	Séchage + 700 mm / 9 kW	Séchage à vapeur + 700 mm	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes
VK 2310	€	€	----	€	€	----
VK 2310 V	----	----	€	----	----	€
VK 2310 + KP23	----	----	----	----	----	----
VK 2810	----	----	----	----	----	----
VK 3010	€	€	----	€	€	----
VK 3010 V	----	----	€	----	----	€
VK 3010 + KP23	----	----	----	----	----	----
VK 4010	€	€	----	€	€	----
VK 4010 V	----	----	€	----	----	€
VK 4010 + KP23	----	----	----	----	----	----
VK 2510	€	€	----	€	€	----
VK 3510	€	€	----	€	€	----

● De série

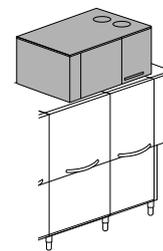
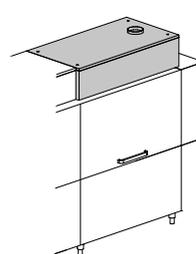
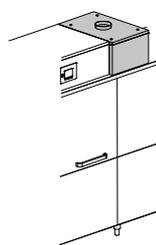
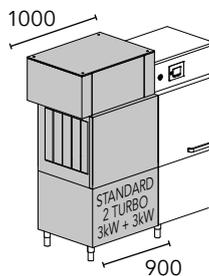
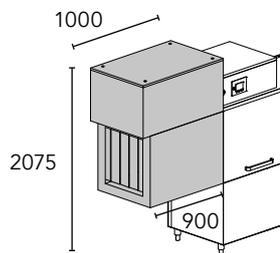
---- Non disponible

TOUS LES SECHAGES Vérifier avec le fabricant l'efficacité du séchage selon les cagettes à laver. L'isolation du séchage n'est pas disponible

KDR94 Déconseillé avec VK 3010, VK 4010, VK 3510, vérifier avec le producteur

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



KDR94 4,5 kW

KDR99 9 kW

Séchage

KDR9V

Séchage à vapeur

KTB94 11,6 kW

KTB99 16,1 kW

Séchage sur module avec turbosoufflantes

KTB9V 7,1 Kw

Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes

KSC10

Condenseur buées

KHR10

Récupérateur thermique compact

KHR20

Récupérateur thermique

KHRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

	KDR54	KDR59	KSC10	KHR10	KHR20	KHRP40
Modèle	Séchage 4,5 kW	Séchage 9 kW	Condenseur buées	Récupérateur ther- mique	Récupérateur ther- mique	Récupérateur ther- mique
VK 2310	----	----	€	€	----	----
VK 2310 V	----	----	€	€	----	----
VK 2310 + KP23	----	----	----	----	----	----
VK 2810	€	€	€	€	----	----
VK 3010	----	----	€	€	€	€
VK 3010 V	----	----	€	€	€	€
VK 3010 + KP23	----	----	----	----	----	----
VK 4010	----	----	€	€	€	€
VK 4010 V	----	----	€	€	€	€
VK 4010 + KP23	----	----	----	----	----	----
VK 2510	----	----	€	€	----	----
VK 3510	----	----	€	€	€	€

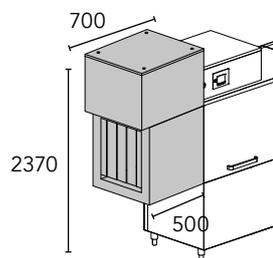
KHR10 - KHR20 - KHRP40

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

XP

En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible.

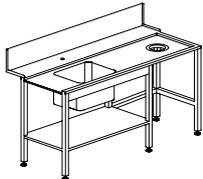
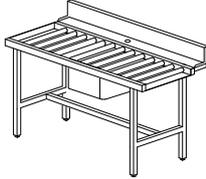
Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



KDR54 4,5 kW

KDR59 9 kW

Séchage

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	TABLE + Évier	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H	K 55	
	TABLE + Évier	Évier 500x400x270 H Anneau en caou- tchouc compris	1500x730x860 H 1800x730x860 H	K 8 K 9	
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche	Évier 500x400x270 H	1600x730x860 H	K 195	
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC	Option micro fin de course	1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	K 19* K 19/B* K 19/C* K 18	

* Cage en bois +2% minimum + €

Dimensions spéciales sur demande

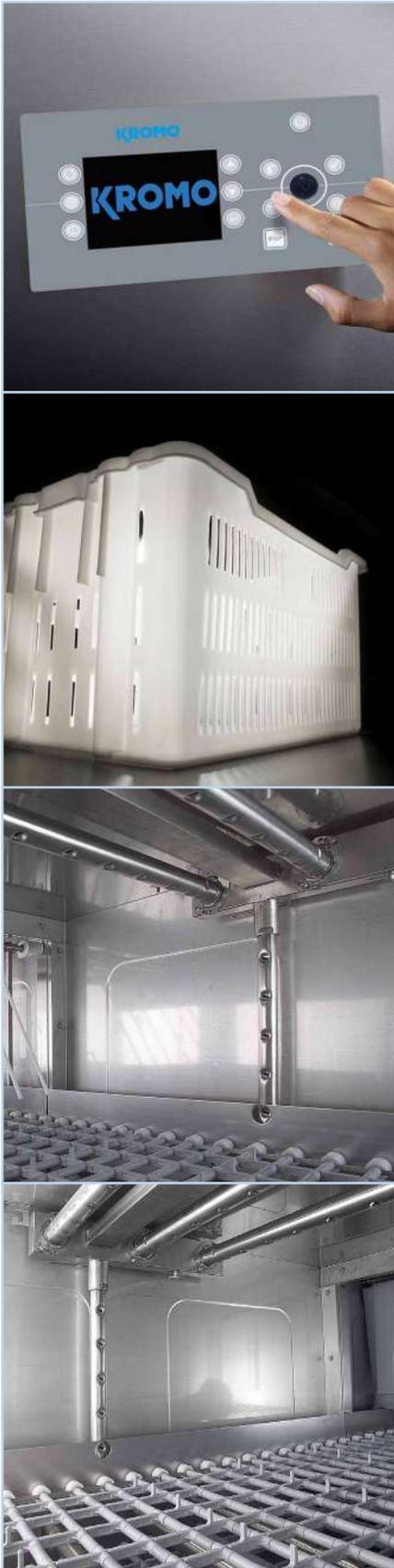
Tables représentées en version droite-gauche

Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos lave-cagettes à avancement automatique pour un fonctionnement correct



Les lave-cagettes à convoyeur KROMO sont la solution idéale pour les charges de travail intenses telles que les grandes boulangeries, pâtisseries, boucheries, poissonneries, services de traiteurs, cuisines centrales et les aéroports. A cet effet, nos nouvelles gammes LK et LK-HD offrent à nos clients une solution complète, faite sur mesure pour leurs besoins et habitudes de travail. Deux gammes composées principalement de six modèles, différents en termes de capacité et de prestations, avec des particularités depuis toujours propres à la marque KROMO, dont la largeur utile du convoyeur de 640 mm, la hauteur utile de 450 mm et le respect des températures de lavage et des résultats exigés. Cela avec des encombrements nettement inférieurs par rapport à la moyenne du marché, avec la même productivité.

En effet, les séries LK et LK-HD permettent de laver des cagettes bien plus grandes des standards, augmentant même les zones de lavage avec zones neutres dédiées entre deux modules. Tout cela parce que les résultats viennent avant tout pour KROMO. Avec ceci, il ne vous reste plus qu'à essayer nos gammes LK et LK-HD!



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

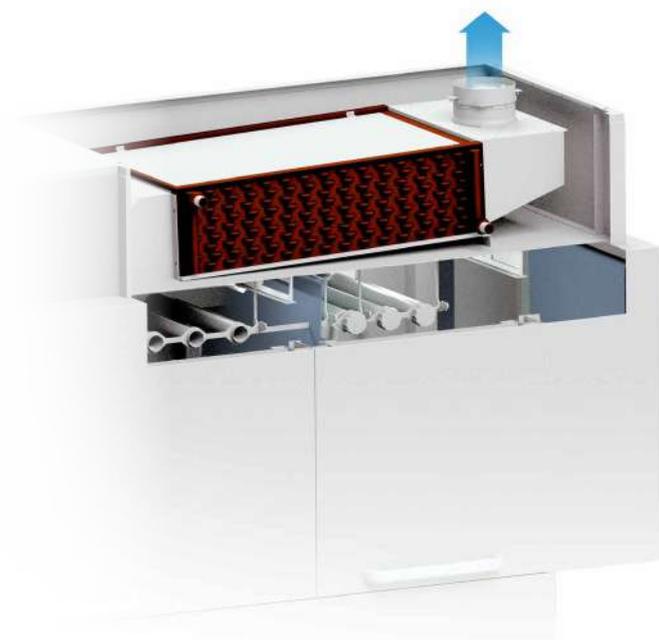
- Système d'avancement SMART DRIVE à 5 vitesses
- Grand convoyeur de largeur de 710 mm et de largeur utile de 640 mm
- Convoyeur cagettes standard avec largeur utile de 640 mm
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane
- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Vidange centralisée 1-DRAIN et automatique AD, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage indépendants et réglables
- Economiseurs d'utilisation de zone
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Cuves radiées ACID PROOF en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Surchauffeurs ACID PROOF en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Filtres de surface en acier inox CLEAN+ pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs KROMO
- Pompes verticales autonettoyantes
- Double rinçage renforcé 2R+, prestations améliorées avec des consommations modérées
- Système CPF : Contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement, puissance réduite (4,5 kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9 kW) avec ventilateurs condenseur vapeurs
- Bornes pour doseurs incluses
- Compteurs consommation

THERMO BARRIER

Nos nouvelles portes dernière génération ont 3 avantages: une meilleure isolation de la chambre de lavage pour la maintenir à température correcte, une réduction de la consommation des résistances de cuve et moins de vapeur dispersée dans l'environnement.

ACID PROOF

Nos machines bénéficient d'une protection maximale contre les agressions extérieures et l'eau saline grâce à la composition et à la qualité de l'acier utilisé, qualité peu utilisée sur le marché. L'acier inox AISI 316 est en effet un meilleur choix étant données les hautes températures et la concentration en produit chimique.



CLEAN+

Le système de filtration des cuves KROMO garantit 3 degrés de protection: le premier filtre récolte la saleté la plus importante, le second de toute la cuve pour éviter la contamination de l'eau et le troisième filtre protège les composants.

CPF

Grâce à ce simple dispositif, il sera facile de régler la pression de pré-lavage et de lavage selon vos propres exigences. En déplaçant le levier dédié, on pourra augmenter ou diminuer le flux d'eau des gicleurs de lavage inférieurs et supérieurs.

OPTIONS

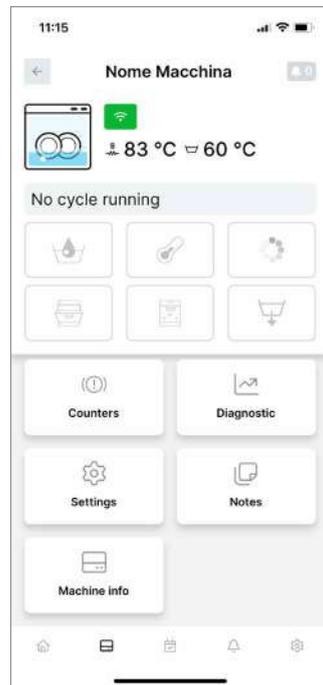
- Tapis à renvoi et tapis rabaissé disponibles
- Séchage en double paroi sur étagère ou sur module
- Condenseur de buée
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Convoyeur renforcé
- Break tank et surpresseur
- Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



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



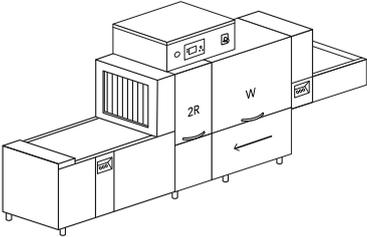
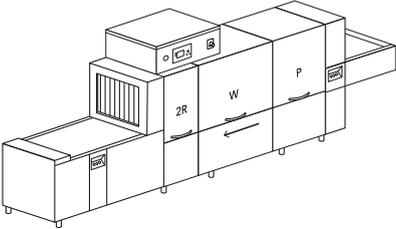
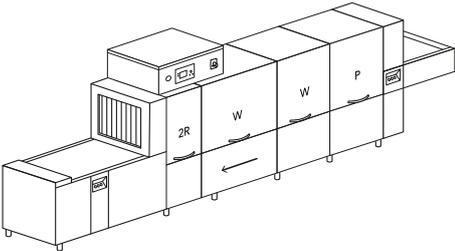
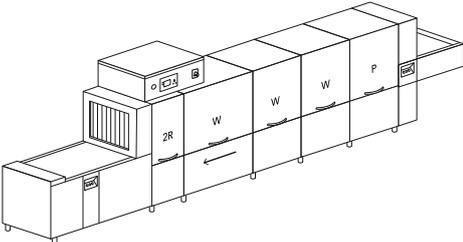
En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.

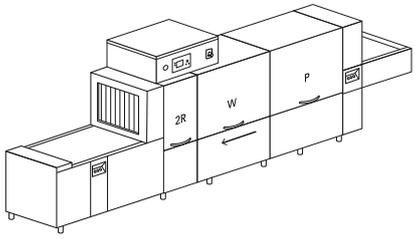
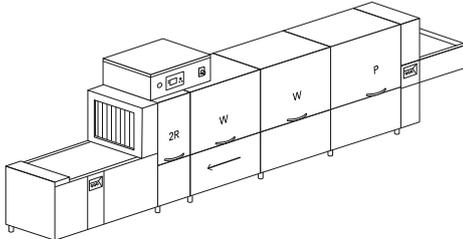


Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.



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

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LK 5010 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 31,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur 710	4900x985x1860/2200 H 625 kg	LK 5010
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 48 kg/h	largeur utile 640 2,20-3,45 m/min		LK 5010 V
LK 7510 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 36,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur 710	5800x985x1860/2200 H 775 kg	LK 7510
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 52 kg/h	largeur utile 640 3,25-5,10 m/min		LK 7510 V
LK 10010 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 56,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur 710	6700x985x1860/2200 H 925 kg	LK 10010
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 82 kg/h	largeur utile 640 4,45-6,95 m/min		LK 10010 V
LK 12510 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 74,5 kW	 640x450 H largeur convoyeur 710	7600x985x1860/2200 H 1075 kg	LK 12510
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 108 kg/h	largeur utile 640 5,27-8,23 m/min		LK 12510 V

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LK 8510 HD 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 34,92 kW	 640x450 H largeur convoyeur — 710 —	6200x985x1860/2200 H 790 kg	LK 8510 HD
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,42 kW 50 kg/h	largeur utile — 640 — 1,4-2,15 m/min		LK 8510 HD V
LK 11010 HD 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 52,42 kW	 640x450 H largeur convoyeur — 710 —	7500x985x1860/2200 H 1050 kg	LK 11010 HD
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,42 kW 76 kg/h	largeur utile — 640 — 1,95-3 m/min		LK 11010 HD V

- P** Prélavage
- W** Lavage renforcé
- 2R** Pré-rinçage + rinçage sur module
- V** Alimentation à vapeur

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

Modèle				PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédis. doseurs Kromo	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Système Autonet- toyage	Surpresseur Autonettoyage	Isolation Thermo-acustique
LK 5010	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€
LK 5010 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€
LK 7510	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€
LK 7510 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€
LK 10010	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€
LK 10010 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€
LK 12510	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€
LK 12510 V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€
LK 8510 HD	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€
LK 8510 HD V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€
LK 11010 HD	+ 2%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€
LK 11010 HD V	+ 1%	●	+ 3%	●	€	€	€	●	€

- De série
- Sur demande
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- PAP-SAN** De série une pompe sur les modèles LK 10010, LK 12510, LK 11010 HD
- DIV** Obligatoire pour machine longue > 4,5 m
- BT** Surpresseur inclus
- CONNECTIVITY** Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans
- DWI** L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus. L'isolation du séchage sur étagère est disponible
- DWI-DWI/T** Conseillé pour KHRF10 - KHRF20 - KHRPF40
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu
En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	DRIVE	PI	1-DRAIN	ECO-DET	X-BELT	DIV	BT
Modèle	Isolation Cuve	Connectivity (HACCP)	Puissance sup	Suppresseur	Variateur vitesse	Pompes Inox	Vidange Centralisée	Economiseur Détergent	Convoyeur Spécial	Isolation Thermo-acoustique	Break tank
LK 5010	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 5010 V	€	€	□	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 7510	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 7510 V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 10010	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 10010 V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 12510	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 12510 V	€	€	□	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 8510 HD	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 8510 HD V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 11010 HD	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€
LK 11010 HD V	€	€	€	€	●	€	●	●	+ 7%	€	€

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	KDRF69	KDRF6V	ID	KDRF99M	KDRF9VM	KDRF99MB	KDRF99MB1
Modèle	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séchage sur étagère	Séchage sur étagère à vapeur	Isolation Séchage sur Étagère	Séchage sur module	Séchage à vapeur sur Étagère	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage sur module avec turbosoufflantes
LK 5010	€	€	€	€	----	€	€	----	€	€
LK 5010 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 7510	€	€	€	€	----	€	€	----	€	€
LK 7510 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 10010	€	€	€	€	----	€	€	----	€	€
LK 10010 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 12510	€	€	€	€	----	€	€	----	€	€
LK 12510 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 8510 HD	€	€	€	€	----	€	€	----	€	€
LK 8510 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 11010 HD	€	€	€	€	----	€	€	----	€	€
LK 11010 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

NZ3 Suggéré pour le lavage de cagettes de grandes dimensions

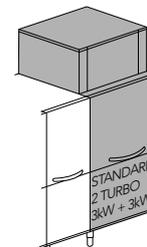
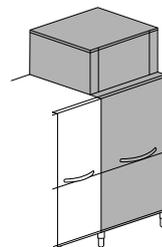
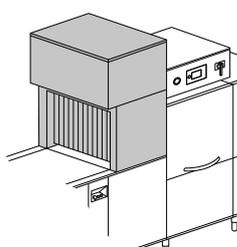
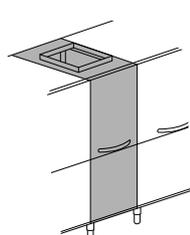
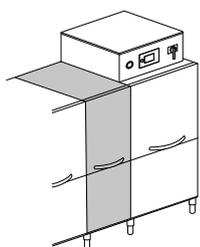
NZ6 Suggéré pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

NZH6 Suggéré pour le séchage avec turbines

U-AIR Les buses d'air rapprochées sont disponibles sur tous les modules de séchage

ID Option conseillée sur KDRF69 - KDRF6V. Seulement pour séchage sur étagère

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox



NZ3 + 300 mm
Zone neutre

NZH6 + 600 mm
Zone neutre avec porte
pour inspection

KDRF69 9 kW
Séchage sur étagère

KDRF99M + 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

KDRF99MB + 900 mm 16,1 kW
Séchage sur module

NZ6 + 600 mm
Zone neutre avec
porte

KDRF6V
Séchage sur étagère
à vapeur

KDRF9VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

KDRF9VMB + 900 mm 7,1 kW
Séchage à vapeur sur module

Modèle	KDRF99MB2	KDRF9VMB	KDRF9VMB1	KDRF9VMB2	U-AIR	KSCF10	KHRF10	KHRF20	KHRPF40	3R	STOCK	HD+BELT
	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Buses Rapprochées	Condenseur buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Triple Rinçage	Compartment pour détergent	Tapis renforcé
LK 5010	€	----	----	----	€	€	€	----	€	€	€	€
LK 5010 V	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	€
LK 7510	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 7510 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 10010	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 10010 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 12510	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 12510 V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 8510 HD	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 8510 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 11010 HD	€	----	----	----	€	€	€	€	€	€	€	€
LK 11010 HD V	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

HD+BELT

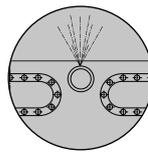
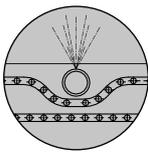
Pour chaque séchage sur module et chaque module neutre, le coût additionnel est de + €

KDRF99MB1 - KDRF9VMB1 Tapis rabaisé avec turbosoufflantes. maximum 1 par machine et en alternative au tapis avec renvoi

KDRF99MB2 -KDRF9VMB2 Tapis avec renvoi et turbosoufflantes. maximum 1 par machine et en alternative au tapis rabaisé

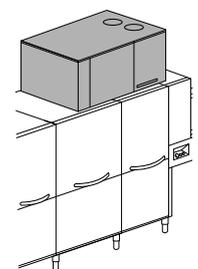
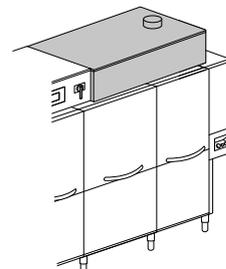
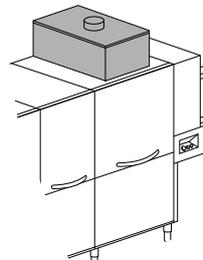
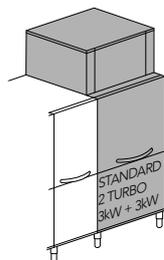
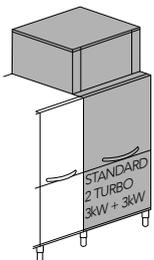
KHRF10-KHRF20-KHRPF40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), suggérons l'installation d'un récupérateur thermique.

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



avec turbosoufflantes et tapis rabaisé

avec turbosoufflantes et renvoi du tapis



KDRF99MB1 + 900 mm 16,1 kW

Séchage sur module

KDRF99MB2 + 900 mm 16,1 kW

Séchage sur module

KHRF10

Récupérateur thermique compact

KHRF20

Récupérateur thermique

KHRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

KDRF9VMB1 + 900 mm 7,1 kW

Séchage à vapeur sur module

KDRF9VMB2 + 900 mm 7,1 kW

Séchage à vapeur sur module

KSCF10

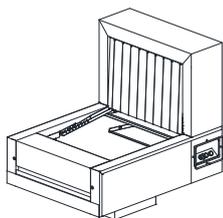
Condenseur buées

OPTIONS

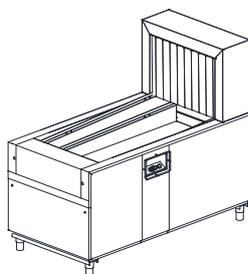
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MI2700
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée 2700
LK 5010	€	€	●	€	€	€	€
LK 5010 V	€	€	●	€	€	€	€
LK 7510	€	€	●	€	€	€	€
LK 7510 V	€	€	●	€	€	€	€
LK 10010	€	€	●	€	€	€	€
LK 10010 V	€	€	●	€	€	€	€
LK 12510	€	€	●	€	€	€	€
LK 12510 V	€	€	●	€	€	€	€
LK 8510 HD	€	€	●	€	€	€	€
LK 8510 HD V	€	€	●	€	€	€	€
LK 11010 HD	€	€	●	€	€	€	€
LK 11010 HD V	€	€	●	€	€	€	€

- De série
- Sur demande
- Non disponible

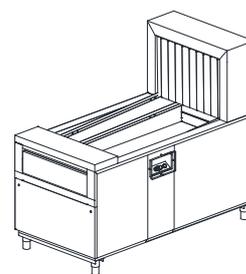
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



Module d'entrée suspendu



Module d'entrée



Module de sortie

	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'entrée rabaissé 2700	Module de sortie 900	Module de sortie 1200	Module de sortie 1500	Module de sortie 1800	Module de sortie 2200	Module de sortie 2700
LK 5010	€	□	□	□	●	€	€
LK 5010 V	€	□	□	□	●	€	€
LK 7510	€	□	□	□	●	€	€
LK 7510 V	€	□	□	□	●	€	€
LK 10010	€	□	□	□	●	€	€
LK 10010 V	€	□	□	□	●	€	€
LK 12510	€	□	□	□	●	€	€
LK 12510 V	€	□	□	□	●	€	€
LK 8510 HD	€	□	□	□	●	€	€
LK 8510 HD V	€	□	□	□	●	€	€
LK 11010 HD	€	□	□	□	●	€	€
LK 11010 HD V	€	□	□	□	●	€	€

PANIERS INCLUS

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 (LUX 85 EL PLUS + 1 C43)
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	<p>KP 76 EL - KP 136 EL PLUS: 1 x support plateaux inox, 1 x panier plastique maille large, 1 x panier inox porte-spatules (KP 76 EL + 1 grille inox)</p> <p>KP 86 EL PLUS: 1 x grille inox support paniers, 1 x panier inox, 1 x support plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>KP 151 EL - KP 402 EL PLUS: 1 x panier inox, 1 x grille inox, 1 x support plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>KP 202 EL PLUS - KP 302 EL PLUS - KP 402 EL PLUS: 1 x panier inox, 1 x support plateaux inox, 1 x panier inox porte-spatules</p>

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 € (sur les modèles RK, QK, TK, TL, VK, LK, LK-HD, K 7A, KM7, KM22, KM23, K 19, K 21, K 22, K 23, K 2ME, K5/20)
PIÈCES DÉTACHÉES	Pour montants de commandes inférieurs à € nets, des frais de gestion de € seront appliqués.
LIVRAISON	Franco départ notre usine.
GARANTIE SUR LES COMPOSANTS	24 mois à partir de la date de facturation, après vérification par notre SAV de l'existence d'un défaut d'origine.
TRANSPORT	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.
RESERVE DE PROPRIETE	KROMO ALI GROUP SRL conserve l'entière propriété de la marchandise jusqu'au paiement complet de la facture.
JURIDICTION	Le lieu de paiement et de juridiction est le Tribunal de Commerce de Trévis. 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. 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.

Assurer une ventilation adéquate de la pièce selon la législation en vigueur dans le pays d'installation et les normes technique applicables. Pour les pays européens notamment, se référer à la norme EN 16282-1.

Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.



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

Les marques de certification ne se réfèrent pas à tous les produits. La documentation comprend des produits certifiés et non certifiés

Les informations requises par l'article 33, paragraphe 1, du Règlement (CE) 1907/2006 (REACH) et les notifications SCIP relatives sont disponibles sur notre site Internet.

Pour recevoir plus d'information, veuillez contacter le producteur.



KROMO ALI GROUP SRL

Via Mestre, 3
31033 Castelfranco Veneto (TV)
T: +39 0423 734580
E: kromo@kromo-ali.com

SERVICE:

T: +39 0423 734593
E: service@kromo-ali.com

www.kromo-ali.com

Edition 5.2024

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence