



CATALOGUE
AVRIL 2026

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	20
LUX	Lave-vaisselle double paroi électroniques high-tech	28
BOTTLE COMBI LUX PLUS	Lave-bouteilles double paroi high-tech	38
PREMIUM	Lave-vaisselle connectés et technologie à eau propre	48



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

HOOD 70	Lave-vaisselle à capot robustes et essentiels	58
HOOD 80 - 110	Lave-vaisselle à capot simple paroi	66
HOOD 110 I	Lave-vaisselle à capot isolé	74
HOOD 130 LUX	Lave-vaisselle à capot de dernière génération	82
HOOD 130 MAXXI PLUS H+	Lave-vaisselle multifonction à capot	92
HOOD 140 PREMIUM	Lave-vaisselle à capot connectés et technologie à eau propre	102

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

RK COMPACT	Lave-vaisselle compacts à avancement automatique et simple rinçage	112
RK UP	Lave-vaisselle à avancement automatique avec double rinçage	120
RK LUX	Lave-vaisselle à avancement automatique avec double rinçage renforcé	130
RK PREMIUM	Lave-vaisselle à avancement automatique avec triple rinçage renforcé 3R+	142

LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

 QK LUX	Lave-vaisselle à convoyeur avec double rinçage renforcé	154
 QK PREMIUM	Lave-vaisselle à convoyeur avec triple rinçage renforcé 3R+	170

LAVE-PLATEAUX À TUNNEL ET SYSTÈMES DE TRANSPORT

TK	Lave-plateaux à tunnel avec séchage	186
POLICORDA	Systèmes de transport	190

LAVE-OBJETS

POT	Lave-objets	192
AQUAFORCE	Lave-objets combinée à haute pression pour plateaux, plaques et vaisselle	208

LAVE-BATTERIE À GRANULES

GRANULE	Lave-batterie à granules	218
---------	--------------------------	-----

LAVE-CAGETTES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

VK - VK LUX	Lave-cagettes à avancement automatique	224
-------------	--	-----

LAVE-CAGETTES À CONVOYEUR

LK - LK-HD	Lave-cagettes à convoyeur	234
------------	---------------------------	-----

PANIER INCLUS - CONDITIONS

Dotation paniers de série - Conditions	248 - 249
--	-----------

SERVICES

SERVICE APRES-VENTE	Portail du Service Après-Vente	250
---------------------	--------------------------------	-----



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!

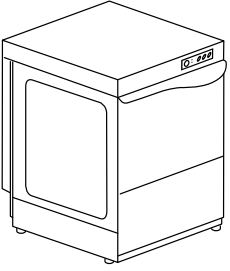



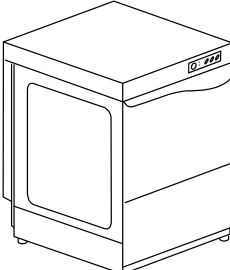




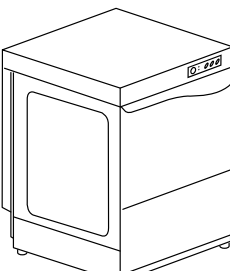






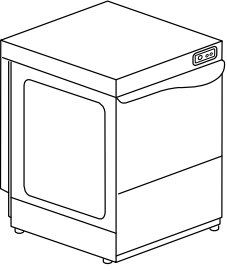



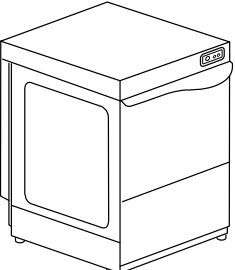




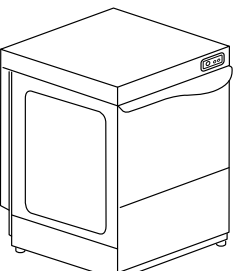




VERSION ÉLECTRONIQUE

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					
	<p>PANIERS INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,59 kW</p>	<p> 195 H</p> <p> 350x350</p>	<p>400x495x585 H 28 kg</p>	BLUE 35
BLUE 40 1 PROGRAMME					
	<p>PANIERS INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060 	<p>230 V ~ 50 Hz 2,59 kW 2,65 kW (LS)</p>	<p> 305 H</p> <p> Ø 295 (LS)</p> <p> 400x400</p>	<p>450x535x700 H 37 kg</p>	BLUE 40 BLUE 40 LS
BLUE 50 1 PROGRAMME					
	<p>PANIERS INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p> 320 H</p> <p> Ø 345</p> <p> 500x500</p>	<p>590x600x850 H 57 kg</p>	BLUE 50

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
BLUE 35 L 3 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060</p> 	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW	 195 H  350x350	400x495x595 H 28 kg	BLUE 35 L
BLUE 40 L 3 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X C121 1 X 10728 1 X 15060</p> 	230 V ~ 50 Hz 2,59 kW 2,65 kW (LS)	 305 H  Ø 295 (LS)  400x400	450x535x710 H 37 kg	BLUE 40 L BLUE 40 LS L
BLUE 50 L 3 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p> 	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	BLUE 50 L

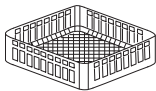




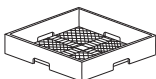
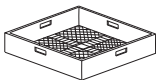
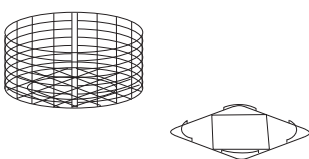
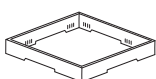

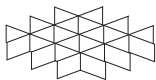

OPTIONS

	PS	DDE	DB	CR	TS	
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** Électronique à LED
- De série
- Non disponible

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe).

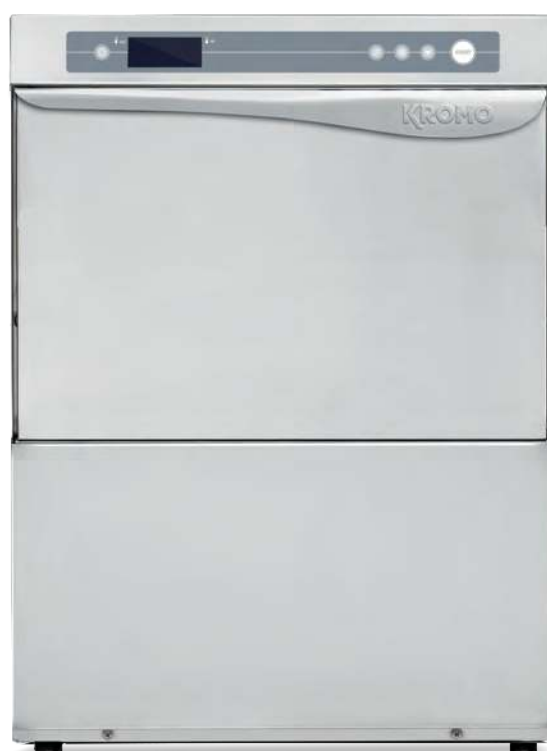
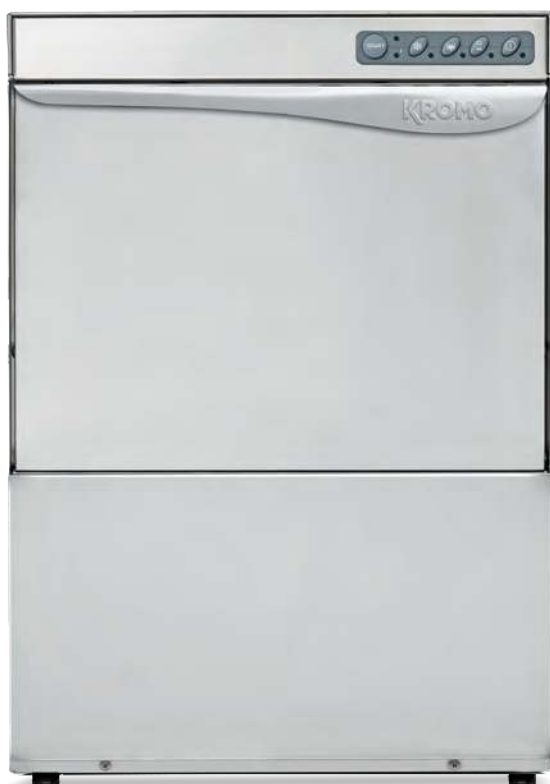
Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER A VERRES		350x350x110 H	10730
			400x400x135 H	C 121
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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		400x400x185 H	C 123
			400x400x160 H	C 79
	PANIER À COUVERTS A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 360x160 H	C 144
		Panier	Ø 390x170 H	C 145
	SUPPORT PANIER ROND	Support	350x350	C 141
		Support	400x400	C 143
	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	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500 Modèles à comptoir	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	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

new



Lave-verres et lave-vaisselle gamme AQUA, idéales pour satisfaire les besoins des bistros, pubs, restaurants et hôtels. Ces machines à ouverture frontale, avec leur design attractif et grâce au renouvelé panneau commande électromécanique, permettent une grande productivité en garantissant les meilleures performances à un prix accessible. Plusieurs options comme adoucisseur, doseur détergent et pompe de

vidange permettent de personnaliser la machine selon les exigences de l'utilisateur. Forts de ces atouts, nous sommes fiers de vous présenter AQUA 50 N. Ce nouveau modèle se distingue par sa hauteur réduite par rapport à la version standard tout en conservant inchangées les autres caractéristiques qui ont fait le succès de sa « sœur » au fil des ans.

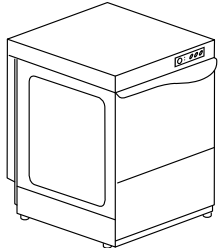



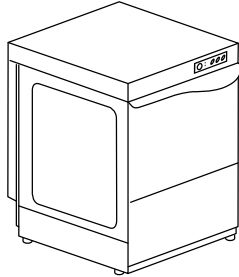




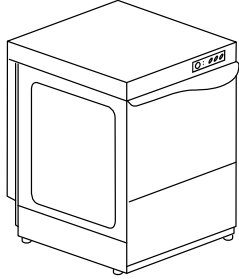






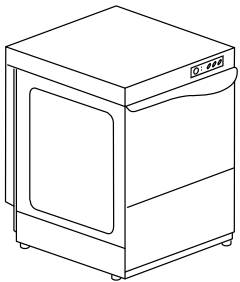





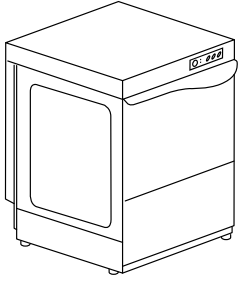




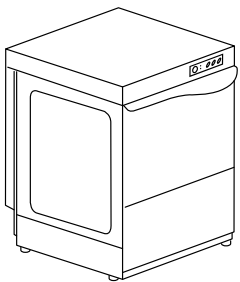




VERSION ÉLECTRONIQUE

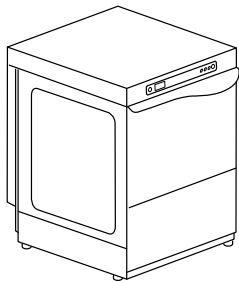



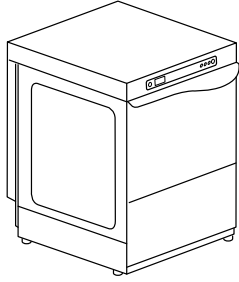



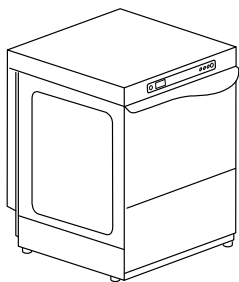



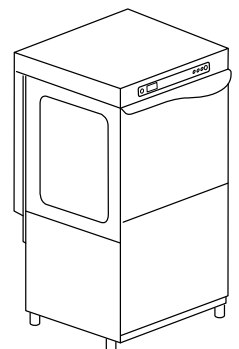



Un panneau de commande électronique est disponible sur les modèles AQUA T. Les machines seront dotées d'un nouvel affichage LED qui permettra la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Avec la possibilité de pouvoir désormais choisir entre 4 programmes de lavage différents pour 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
- Adoucisseur intégré recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f
- 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 (tous les modèles AQUA 50 et AQUA 80 T)
- Cycle d'autonettoyage sur les modèles TOUCH
- Pompe Soft Start sur les versions TOUCH
- Filtre de surface additionnel (tous les modèles AQUA 50 et AQUA 80 T)

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUA 35 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X 10730 1 X 10728 1 X 15060 	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW	 195 H  350x350	400x495x585 H 28 kg	<p>AQUA 35</p> <p>AQUA 35 D</p>
AQUA 37 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C10 1 X 10728 1 X 15060 	230 V ~ 50 Hz 2,6 kW 2,8 kW (LS)	 275 H  Ø 280 LS  370x370	420x490x650 H 30 kg	<p>AQUA 37</p> <p>AQUA 37 D</p> <p>AQUA 37 LS</p> <p>AQUA 37 LS D</p>
AQUA 40 1 PROGRAMME					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060 	230 V ~ 50 Hz 3,2 kW	 305 H  Ø 295 LS  400x400	450x535x700 H 37 kg	<p>AQUA 40</p> <p>AQUA 40 D</p> <p>AQUA 40 LS</p> <p>AQUA 40 LS D</p>

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUA 50 N HAUTEUR ABAISSÉE					
	 PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x820 H 56 kg	AQUA 50 N Filtres de surface
AQUA 50 MONO 15 AMP MONOPHASÉ - 1 PROGRAMME					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	230 V ~ 50 Hz 3,5 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg	AQUA 50 MONO Filtres de surface
AQUA 50 2 PROGRAMMES					
	PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x850 H 57 kg 590x600x850 H 57 kg	AQUA 50 AQUA 50 D Filtres de surface

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUA 40 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIERS 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 N T PROGRAMMES				
 <p><i>New</i> PANIERS INCLUS 1 X C40 1 X C44 1 X 15060</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 5,2 kW	 320 H  Ø 345  500x500	590x600x820 H 56 kg	AQUA 50 N T Filtres de surface
AQUA 50 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
 <p>PANIERS 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>PANIERS 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				XP	PS	DDE	ST	DB		
	220-250 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-250 V 3 50 Hz	60 Hz	Timer électronique	Puissance sup	Pompe vidange	Doseur détergent	Soft start	Doseur produit rinçage
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 N	□	●	□	€	●	€	€	€	----	●
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 N T	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
AQUA 50 T	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
AQUA 50 T DA	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●
AQUA 80 T	€	●	□	€	●	----	€	€	●	●
AQUA 80 T DA	€	●	□	€	●	----	€	€	●	●

D Adoucisseur intégré

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

LS Lavage supérieur

T Électronique à LED (Soft Touch)

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

** Par souci d'espace, veuillez choisir entre DBE ou DDE.

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. 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	DF
Modèle	Dos. produit de rinçage	Rinçage eau froide	PS + FS	Panier rond	PS + DDE + FS	Système Thermostop	Break tank	WRAS	Surpres- seur	Filtres de surface
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 N	€	€	€	----	€	●	----	€	----	€
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 N T	€	€	€	----	€	●	----	€	----	€
AQUA 50 T	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
AQUA 50 T DA	€	€	€	----	€	●	----	----	----	€
AQUA 80 T	€	€	€	----	€	●	€	€	€	€
AQUA 80 T DA	€	€	----	----	----	●	----	----	€	€

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

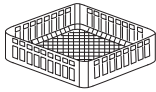




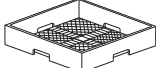
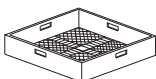
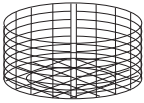
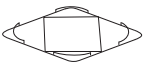
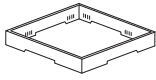

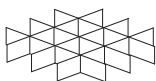
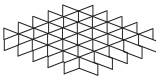
BT - WRAS Surpresseur inclus

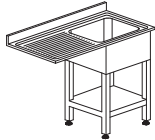
220-250 V 50 HZ Pour AQUA 50 résistance surchauffeur maximum 4500 W

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

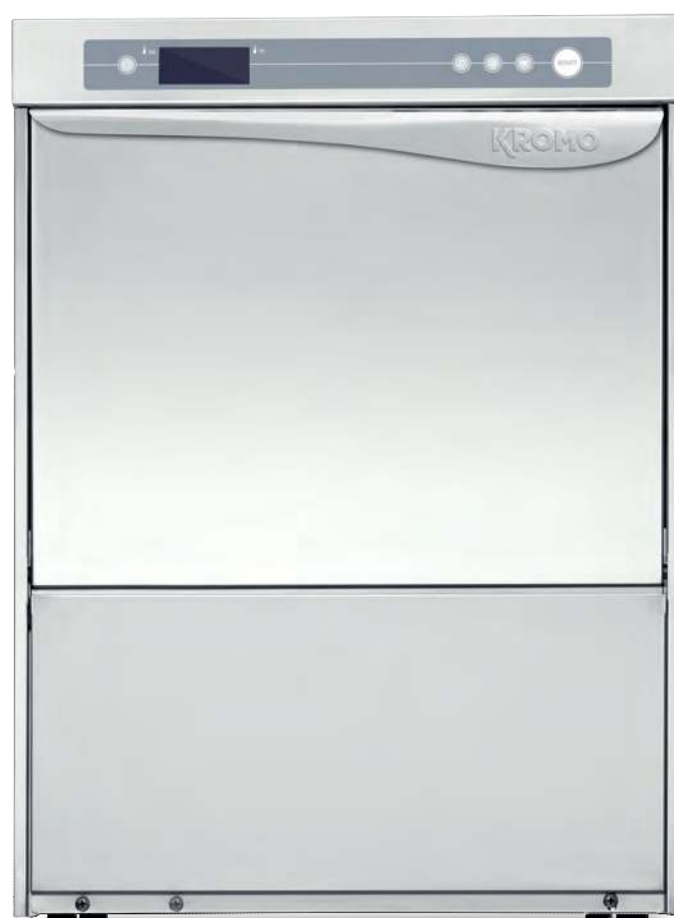
Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	10730 C 121 C 10	
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 360x160 H	C 144	
		Panier	Ø 390x170 H	C 145	
	SUPPORT PANIER ROND	Support	350x350	C 141	
		Support	370x370	C 142	
		Support	400x400	C 143	
	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 12 assiettes	370x370x100 H 400x400x120 H	C 03 C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500 Modèles à comptoir	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	1200x700x850 H	K 5/20 *	
	ADOUUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUUCISSEUR 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



La gamme DUPLA de lave-vaisselle à comptoir à double paroi est conçue pour garantir fiabilité, fonctionnement silencieux et hygiène maximale, même dans les environnements professionnels les plus exigeants. Disponibles en versions électronique et électromécanique, ces machines offrent également diverses options et configurations pour s'adapter à

vos besoins. Cette gamme complète s'enrichit d'un nouveau modèle Thermolabel, conçu pour garantir efficacité et résultats de lavage toujours excellents. C'est le choix idéal pour les cuisines professionnelles qui exigent des performances constantes et sans compromis.



VERSION ÉLECTRONIQUE

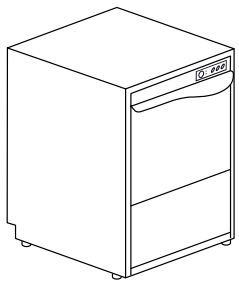




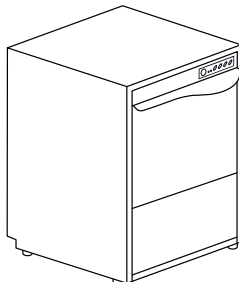




Un nouveau panneau de commande électronique est maintenant disponible sur les modèles DUPLA T. Les machines seront dotées d'un nouvel affichage LED qui permettra la visualisation des températures de lavage et de rinçage, le programme choisi et les principaux codes d'alarme. Avec la possibilité de pouvoir désormais choisir entre 4 programmes de lavage différents pour 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.

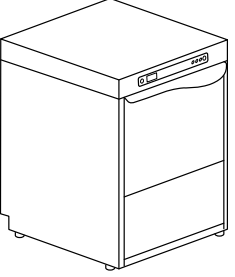



THERMOLABEL

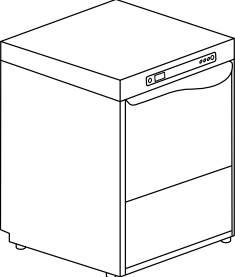



Quand l'hygiène doit être prouvée, les promesses ne suffisent pas: des résultats documentés sont indispensables. Le DUPLA 50 T répond aux exigences du test Thermolabel, confirmant l'efficacité réelle du cycle de lavage en matière de désinfection. Le système de test Thermolabel garantit une température de 71°C atteinte et maintenue à la surface des assiettes, offrant ainsi d'excellents résultats d'hygiène et une conformité garantie aux normes HACCP. Puissant, fiable et conçu pour les environnements exigeants, il est le choix idéal pour les cuisines professionnelles des groupes hôteliers, du catering aérien et de la restauration commerciale et collective qui ne peuvent se permettre de s'arrêter.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en double paroi en acier inox AISI 304
- Supports paniers emboutis
- Lavage supérieur présent même sur les lave-verres (DUPLA 40 LS, DUPLA 40 LS T)
- 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 rinçage légers en matériel composite, efficaces même en cas de basse pression du réseau
- Lavage supérieur standard
- Bras de lavage en acier inox (DUPLA 50 , 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 seulement quand le surchauffeur atteint les 85 °C
- Composants certifiés CE
- Version électronique avec 4 cycles de lavage fixes
- Adoucisseur intégré recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- 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 T, DUPLA 50 TT)

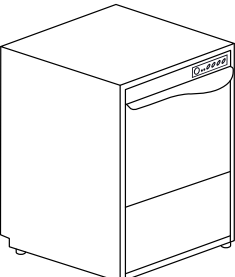



Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DUPLA 40 LS LAVAGE SUPÉRIEUR - 1 PROGRAMME				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 X C121 1 X 10728 1 X 15060 	<p>230 V ~ 50 Hz 3,2 kW</p>	<p>305 H</p>  <p>Ø 295</p>  <p>400x400</p> 	<p>460x545x715 H 38 kg</p> <p>DUPLA 40 LS</p> <p>DUPLA 40 LS D</p>
DUPLA 50 2 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C40 1 X C44 1 X 15060 	<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>595x610x845 H 61 kg</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				
	PANIERS 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

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DUPLA 50 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS 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 TT

 LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE
DOUBLE PAROI THERMOLABEL

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
DUPLA 50 TT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	PANIERS 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


OPTIONS

Modèle	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Timer électroni- que	XP Puissance sup	PS Pompe vidange	DDE Doseur détergent	DB Doseur produit rinçage	ST Soft start	DF Filtres de surface
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	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
DUPLA 50 TT	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€
DUPLA 50 TT DA	□	●	□	€	●	€	€	€	●	●	€

LS Lavage supérieur

D Adoucisseur intégré

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

 **THERMOLABEL:** Machine conforme aux exigences du test Thermolabel, attestant de l'efficacité de désinfection du cycle de lavage. Le système Thermolabel garantit le maintien d'une température de 71°C à la surface de la vaisselle, assurant ainsi une hygiène optimale et la conformité aux normes HACCP.

T Électronique à LED (Soft Touch)

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

** Par souci d'espace, veuillez choisir entre DBE ou DDE.

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. AQUA 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	€	----	€	€	€	●	----	----	----
DUPLA 50 TT	€	----	€	€	€	●	€	€	€
DUPLA 50 TT DA	€	----	€	€	€	●	----	----	----

SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

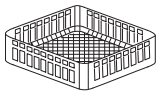




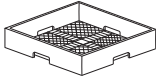
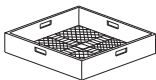
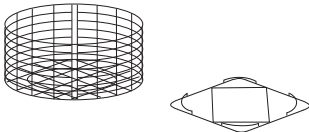
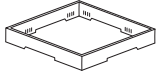
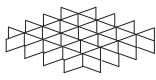
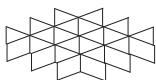

BT - WRAS Surpresseur inclus

220-240 V 50 HZ Pour DUPLA 50 résistance surchauffeur maximum 4500 W

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

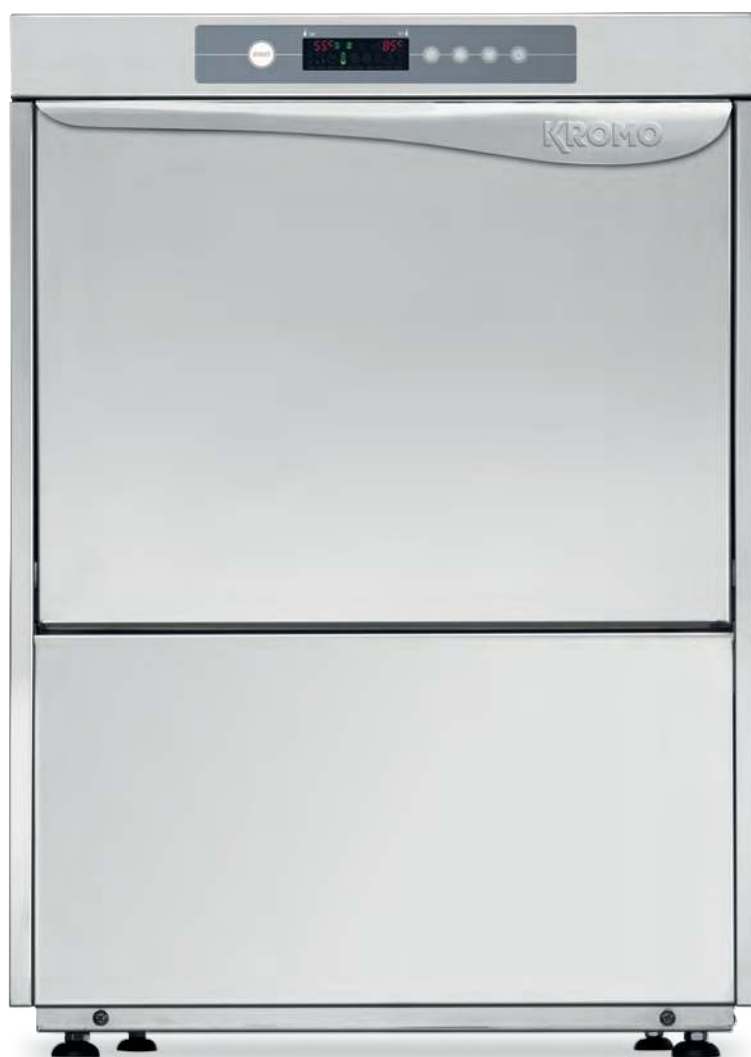
Eau d'alimentation 55 °C

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À VERRES		350x350x110 H 400x400x135 H 370x370x130 H	10730 C 121 C 10	
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER ROND À VERRES	Panier Support	Ø 390x170 H 400x400	C 145 C 143	
	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 12 assiettes	370x370x100 H 400x400x120 H	C 03 C 31	
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300 H	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 des spécifications techniques plus strictes (LUX 60 EL). Grâce à ces derniers développements technologiques, les machines PLUS, encore plus résistantes, favorisent 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+

Grâce à des longs cycles et des températures élevées, les modèles H+ garantissent des niveaux d'hygiène supérieurs, essentiels aujourd'hui plus que jamais pour notre santé. Elaborés et conçus selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles HYGIENE + prévoient 2 cycles spéciaux conforme au $A_0=30$ de l'échelle de thermo-désinfection, prévu par la norme EN ISO 15883-1; un cycle court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes qui garantissent des hauts niveaux d'hygiène.



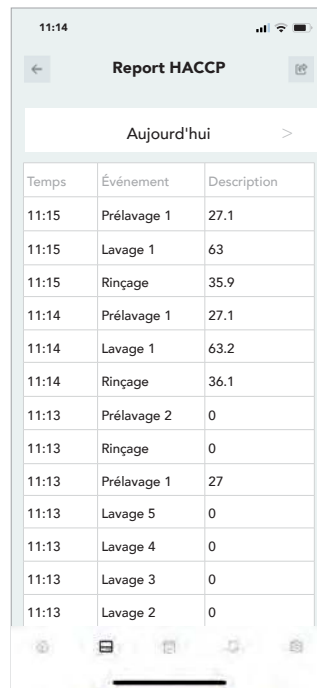
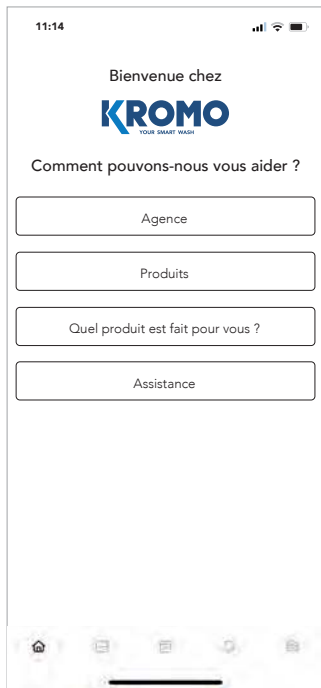
CARACTÉRISTIQUES

- Machine en double paroi AISI 304 et porte en double paroi isolée
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et en deux phases et démarrage START programmable à sa fermeture
- Cuve emboutie et inclinée
- Supports panier emboutis
- Toit antiégouttement
- Système de filtration à maille serrée en acier inox
- Bras de lavage en acier inox avec gicleurs inobstruables et bras de lavage légers en matériel composite
- Adapté pour plateaux Gastronorm 1/1
- Panneau de contrôle électronique intuitif avec visualisation des températures de lavage et rinçage
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Modèles multivoltage
- Cycles de lavage programmables
- Version HYGIENE+: 2 cycles spéciaux additionnels conformes à $A_0=30$ définie par la norme EN ISO 15883-1
- 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)
- Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande (doseur de détergent uniquement pour les modèles non PLUS)
- Système PLUS pour une majeure sécurité de rinçage (modèles PLUS)
- 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
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement (modèles PLUS)
- Clapet de non-retour (disponible DVGW ou WRAS)
- Pompe Soft Start
- Isolation thermique du surchauffeur
- 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 (modèles Plus)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

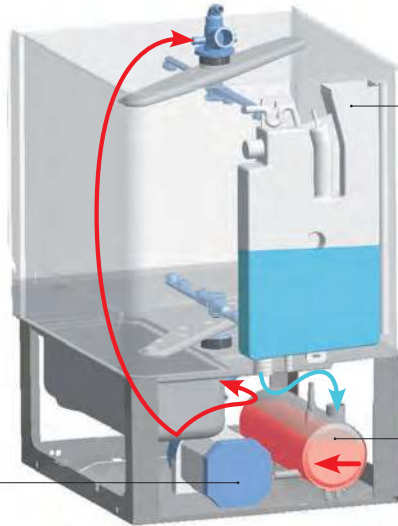


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

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

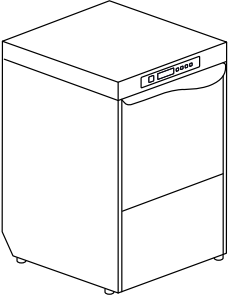




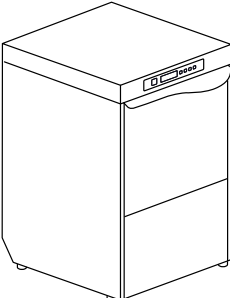





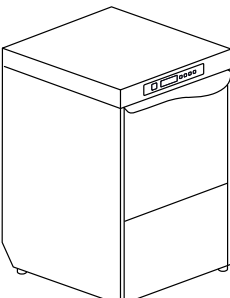






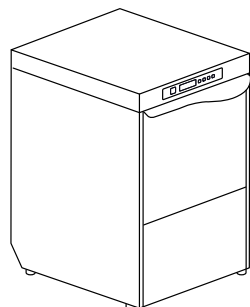






ENERGY RECOVERY

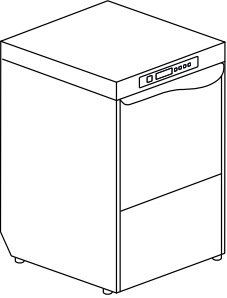



HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

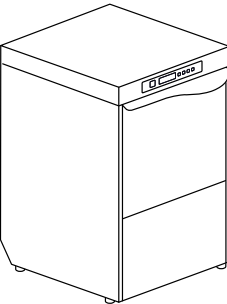



Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



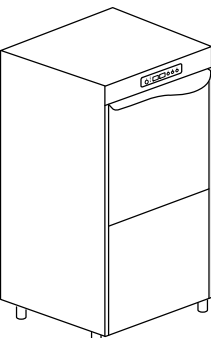



Récupérateur Thermique

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

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
LUX 40 EL PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMESPROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <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 3,25 kW			 ø 310
	230 V 3 50 Hz 4,75 kW	 400x400		
	400 V 3N 50 Hz 4,75 kW HR: Alimentation eau froide			

LUX 60 EL PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMESPROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <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
	230 V 3 50 Hz 5,15 kW	 500x500		
	230 V 50 Hz 5,15 kW HR: Alimentation eau froide			

* Kit Bottlewasher

LUX 85 EL PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
IMPROVED					
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X 15060</p>	Multivoltage	 440 H	600x700x1380 H 87 kg	LUX 85 EL PLUS	
	standard 400 V 3N 50 Hz 10,12 kW				 ø 450
	230 V 3 50 Hz 10,12 kW	 500x500			
	230 V 50 Hz 10,12 kW				

A₀=30 Programmes spécifiques qui suivent l'échelle de thermo-désinfection de A₀ = 30 conformément à 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 a commander

HR Récupérateur thermique

***** Kit pour la version Bottlewasher (contacter la fabricant pour vérifier la compatibilité selon le modèle).

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	RO Connexion osmoseur	XP Puissance sup	PS Pompe vidange	DDE Doseur détergent	DB Doseur produit rinçage	DBE 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 DA H+	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 HR PLUS	●	M	M	----	----	€	□	□	€	●	----	●
LUX 40 EL HR PLUS DA	●	M	M	----	----	€	----	□	€	●	----	●
LUX 60 EL PLUS H+	M	●	M	€	€	€	□	€	€	●	----	●
LUX 60 EL PLUS DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	----	●
LUX 60 EL HR PLUS H+	M	●	M	€	€	€	□	€	€	●	----	●
LUX 60 EL HR PLUS DA H+	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	----	●
LUX 85 EL PLUS	M	●	M	----	----	€	----	€	€	●	----	●

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

M Multivoltage

XP Conseillé pour eau d'alimentation 8-55 °C. Possible sur la LUX 40 EL avec voltage standard. Pour les autres voltages, veuillez vérifier avec le fabricant.

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

Marque EAC sur demande

Modèle	ST	FS	CR	PS+FS	TS	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT	DF
	Soft start	Rinçage eau froide	Panier rond	PS + FS	Système Thermostop	Connectivity (Haccp)	Break tank	WRAS	DVGW	Surpresseur	Sens. Présence Det. et Rinçage	Kit Filtres de Surface
LUX 40 EL	●	€	€	€	●	€	€	€	€	€	€	----
LUX 40 EL DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	€	€	----
LUX 60 EL	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	----
LUX 60 EL DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€	----
LUX 60 EL H+	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	----
LUX 60 EL DA H+	●	----	----	----	●	€	----	€	€	€	€	----
LUX 70 EL	●	€	----	€	●	€	€	€	€	€	€	€
LUX 70 EL DA	●	----	----	----	●	€	----	€	€	----	€	€
LUX 40 EL PLUS	●	€	€	€	●	€	●	€	€	●	€	----
LUX 40 EL PLUS DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€	----
LUX 40 EL HR PLUS	●	----	€	----	●	€	●	----	----	●	€	----
LUX 40 EL HR PLUS DA	●	----	€	----	●	€	----	----	----	●	€	----
LUX 60 EL PLUS H+	●	€	----	€	●	€	●			●	€	----
LUX 60 EL PLUS DA H+	●	----	----	----	●	€	----	---	---	●	€	----
LUX 60 EL HR PLUS H+	●	----	----	----	●	€	●	----	----	●	€	----
LUX 60 EL HR PLUS 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 EL PLUS résistance surchauffeur maximum 6000 W

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

BT - WRAS Surpresseur inclus


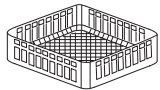




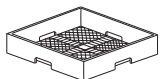
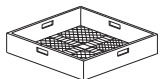
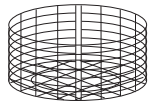

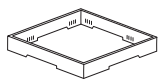
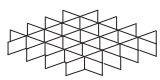
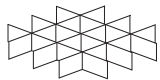
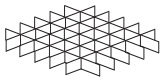
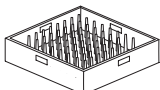
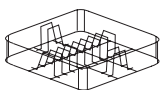
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

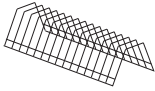
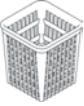
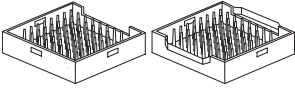
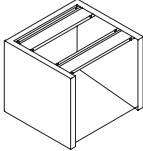
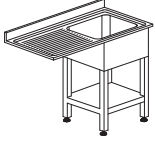
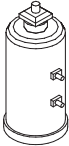
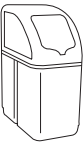
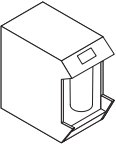
SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

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 LAVE-BOUTEILLES	12 bouteilles LUX 60 EL PLUS H+	500x500x205 H	C 140
	PANIER À VERRES		400x400x135 H	C 121
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 390x170 H	C 145
	SUPPORT PANIER ROND	Support	400x400	C 143
	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	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	C 43 C 43/B	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	EVIER POUR MODÈLES À COMPTOIR	Évier 500x400x300H	1200x700x850 H	K 5/20 *	
	ADOUClSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUClSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	
	OSMOSEUR POUR MODÈLES PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	K OS240 +	

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

BOTTLE COMBI LUX PLUS

LAVE-BOUEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH



Les préoccupations environnementales font partie de notre quotidien. La vision de KROMO est de minimiser l'utilisation des ressources environnementales et les coûts d'exploitation de nos clients. Pour cela, nous avons conçu un lave-bouteilles doté des fonctionnalités haut de gamme du LUX 60 EL. L'avantage concurrentiel du lave-bouteilles KROMO

sur le marché est qu'en plus de garantir un rinçage performant, la machine lave parfaitement l'intérieur et l'extérieur des bouteilles. Facilement transformable en lave-vaisselle LUX EL, permet à tous les utilisateurs de s'engager en faveur d'un avenir durable.



CARACTÉRISTIQUES

- Facile à convertir en lave-vaisselle ou lave-vaisselle LUX EL, avec les bras de lavage et rinçage fournis de série (pour la version lave-vaisselle, commandez le panier assiettes C40)
- Machine en double paroi AISI 304 et porte en double paroi isolée
- Cuve emboutie et inclinée
- Bras de lavage supérieurs en acier inox avec gicleurs inobstruables et bras de rinçage supérieurs légers en matériel composite
- Insert lave-bouteilles à la place des bras inférieurs et panier dédié
- Supports panier emboutis
- Toit antiégouttement
- Capacité 12 bouteilles grâce au panier dédié fourni en dotation: hauteur maximale 325 mm
- Possibilité de laver des récipients et bouteilles en polypropylène
- 4 cycles programmables
- Multivoltage
- Cycle d'autonettoyage
- Doseur de détergent péristaltique et doseur de produit de rinçage inclus
- Possibilité de réglage des produits lessiviels directement du panneau de commande
- Visualisation des températures de lavage et rinçage
- Système de filtration à maille serrée en acier inox
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide sur l'état de la machine
- Pompe Soft Start
- Isolation thermique du surchauffeur
- DA : adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Soft door: ouverture de la porte en douceur et démarrage START programmable à sa fermeture
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Système PLUS pour une majeure sécurité de rinçage
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide (versions PLUS)

BOTTLE COMBI LUX PLUS

LAVE-BOUEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Temps	Événement	Description
11:15	Prélavage 1	27.1
11:15	Lavage 1	63
11:15	Rinçage	35.9
11:14	Prélavage 1	27.1
11:14	Lavage 1	63.2
11:14	Rinçage	36.1
11:13	Prélavage 2	0
11:13	Rinçage	0
11:13	Prélavage 1	27
11:13	Lavage 5	0
11:13	Lavage 4	0
11:13	Lavage 3	0
11:13	Lavage 2	0



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

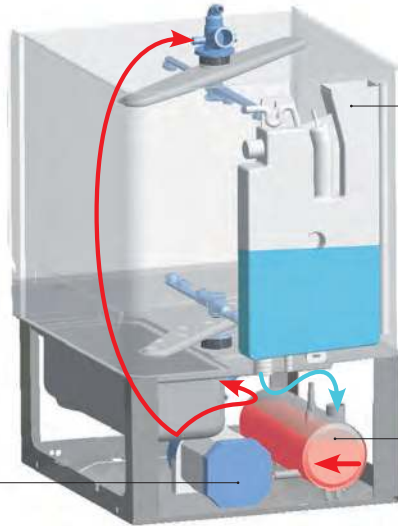


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

BREAK TANK

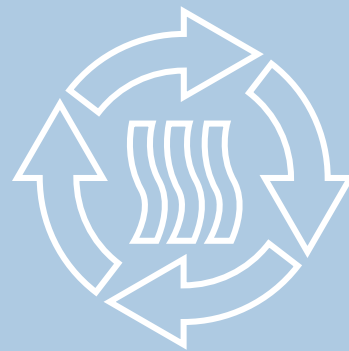
Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

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

ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

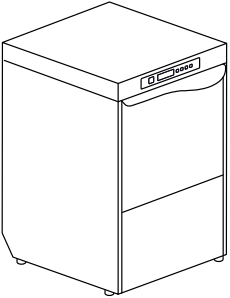

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



Récupérateur Thermique

BOTTLE COMBI LUX PLUS

LAVE-BOUTEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
BOTTLE COMBI LUX PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	Multivoltage	 325 H Ø col bouteille 16<Ø<50 mm Ø max bouteille 113 mm	600x610x850 H 70 kg HRversion: 72 Kg	BOTTLE COMBI LUX PLUS
	standard			BOTTLE COMBI LUX PLUS DA
	230 V 3 50 Hz 6,65 kW			BOTTLE COMBI LUX HR PLUS
	230 V 50 Hz 6,65 kW			BOTTLE COMBI LUX HR PLUS DA

BOTTLE COMBI LUX PLUS

LAVE-BOUEILLES
DOUBLE PAROI HIGH-TECH

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	RO	PS	DDE	DBE
											Connexion Osmoseur	Pompe vidange	Doseur détergent	Dos. produit de rinçage	
BOTTLE COMBI LUX PLUS	M	●	M	€	€	€	□	€	●	●					
BOTTLE COMBI LUX PLUS DA	M	●	M	----	----	€	----	€	●	●					
BOTTLE COMBI LUX HR PLUS	M	●	M	€	€	€	□	€	●	●					
BOTTLE COMBI LUX HR PLUS DA	M	●	M	----	----	€	----	€	●	●					

- De série
- Non disponible
- Sur demande
- DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique
- M** Multivoltage

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

Marque EAC sur demande

Modèle	ST	FS	PS+FS	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
	Soft start	Rinçage eau froide	PS + FS	Timer élect. + système thermostop	Connectivity (HACCP)	Break tank	WRAS	DVGW	Surpres-seur	Sens. présence det. et rinçage
BOTTLE COMBI LUX PLUS	●	€	€	●	€	●	€	€	●	€
BOTTLE COMBI LUX PLUS DA	●	----	----	●	€	----	----	----	●	€
BOTTLE COMBI LUX HR PLUS	●	----	----	●	€	●	----	----	●	€
BOTTLE COMBI LUX HR PLUS DA	●	----	----	●	€	----	----	----	●	€

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans


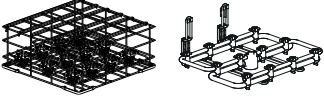



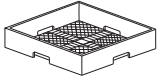
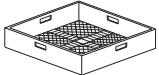
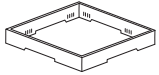
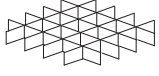
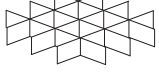

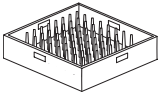
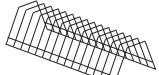

DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

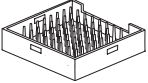
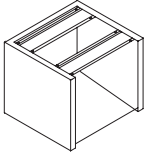
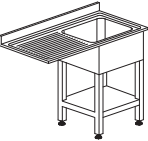
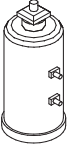

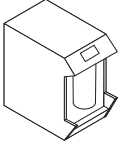
SOFT START Pompe de lavage à démarrage progressif

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

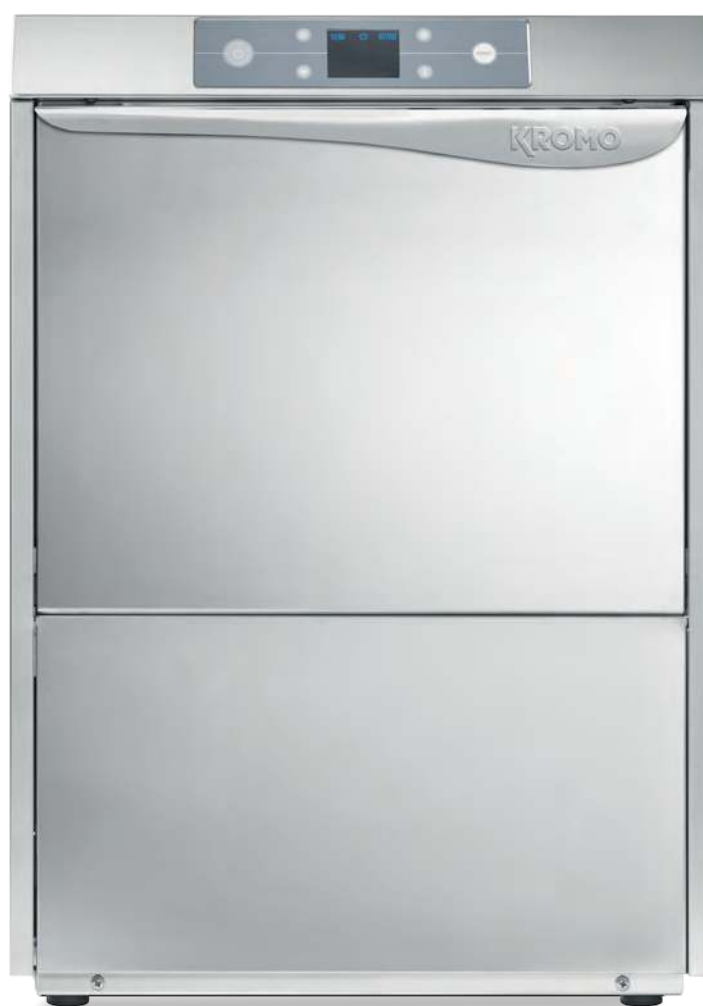
BOTTLE COMBI LUX PLUS

ACCESSOIRES

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER LAVE-BOUTEILLES	12 bouteilles	500x500x205 H	C 140
	BOTTLE COMBI KIT	panier C 140 + support avec gicleurs		BOTTLE COMBI KIT
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	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
	SUPPORT SOUCOUPES	14 soucoupes	300x100x90 H	10728
	PANIER À COUVERTS	modèles à comptoir	Ø 120x120 H	15060

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	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 500x400x300 H	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 PLUS	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adou- cisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 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 éprouvées. PREMIUM est notre réponse aux nouvelles normes strictes en terme d'hygiène et de propreté imposées sur le marché mondial, tout en maintenant des coûts d'exploitation contenus grâce au système Optimal Rinse. Les cycles HYGIENE+ garantissent un travail en toute sécurité en conservant les niveaux d'assainissement les plus élevés. Une version compacte, avec une hauteur utile réduite, un cycle facilement personnalisable, un système de contrôle

et l'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.

A₀=60
HYGIENE +



SYSTEME PLUS

Nos modèles HYGIENE +, grâce à des températures élevées et des cycles longs, assurent le respect à des niveaux d'hygiène élevés, encore plus essentiels 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 A₀ 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.



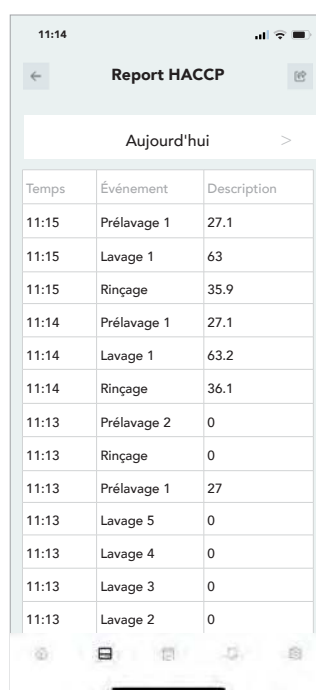
CARACTÉRISTIQUES

- 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
- Possibilité de réglage des produits lessiviels directement du panneau de commande
- Pompe de vidange intégrée
- Système Thermostop avec dispositif Energy Saving
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe de lavage Soft Start qui offre une protection supplémentaire pour les objets les plus délicats
- Isolation thermique du surchauffeur
- Systèmes HACCP et contrôle à distance Connectivity - Cloud (sur demande)
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



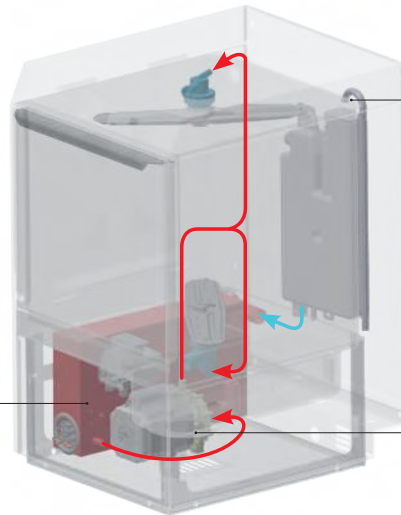
TEMPÉRATURE DE L'EAU DU SURCHAUFFEUR CONSTANTE (85 °C)



RINÇAGE AVEC PRESSION STABILISÉE



EAU PLUS PROPRE, MOINS DE GASPILLAGE



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

La température de l'eau dans la surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée 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 du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

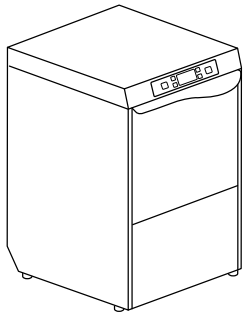



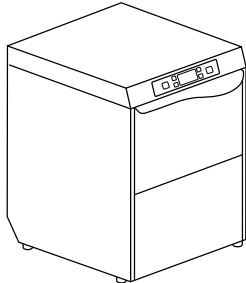



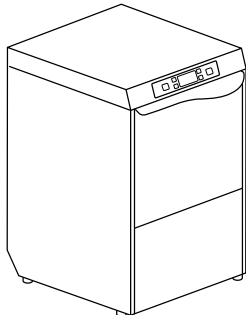




Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.

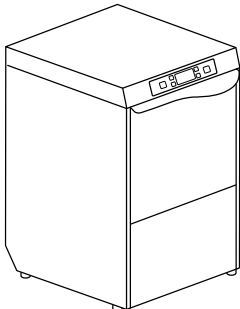







Récupérateur Thermique

PREMIUM

LAVE-VAISSELLE CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

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

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
PREMIUM 50 H+ ÉLECTRONIQUE 10 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
 <p>A₀=60 HYGIÈNE +</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	 GN 1/1	PREMIUM 50 HR H+
	-- 230 V 50 Hz 6,65 kW -- HR: Alimentation eau froide	 500x500	530x325x25 H	PREMIUM 50 HR DA H+

A₀=60 Programmes spéciaux conformes au 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 à commander

HR Récupérateur thermique

OPTIONS

Modèle					RO	PS	DDE	ST	DBE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	Connexion osmoseur	Pompe vidange	Doseur détergent	Soft start	Dos. produit de rinçage
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 HR SMALL	M	●	M	€	□	●	●	●	●
PREMIUM 50 HR SMALL 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 intégré avec régénération automatique

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

	FS	CR	TS	CONNECTIVITY	BT	WRAS	DVGW	PAP	FLOAT
Modèle	Rinçage eau froide	Panier rond	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 HR SMALL	----	----	●	€	●	----	----	●	€
PREMIUM 50 HR SMALL 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

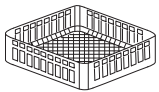




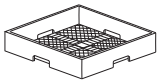
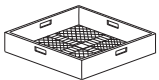
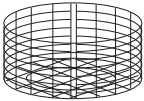
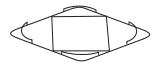
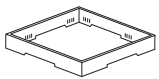
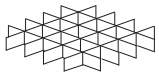
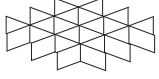
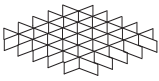
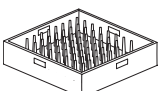
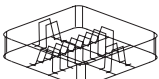
**380-415 V 3N 50 HZ
220-240 V 3 50 HZ** Pour les modèles PREMIUM 40 "sur demande" prévoir la puissance supplémentaire

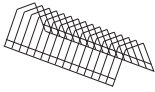
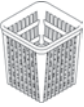
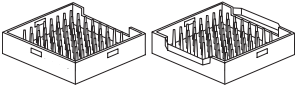
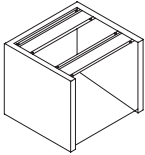
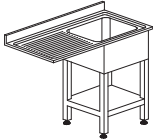
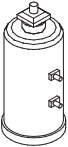
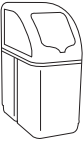
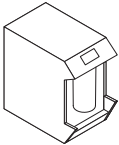
H+ (HYGIENE+) 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 75 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

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

Marque EAC sur demande

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À VERRES		400x400x135 H	C 121
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER ROND À VERRES	Panier	Ø 390x170 H	C 145
	SUPPORT PANIER ROND	Support	400x400	C 143
	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	modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	PANIER PLATEAUX GASTRONORM	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H 500x500x105 H	C 43 C 43/B	
	SUPPORT	Support inox pour sous plan 500 x 500	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 TOUS LES MODÈLES PREMIUM	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 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 ce qu'il faut. Rien n'est superflu: une solide structu-

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



VERSION ÉLECTRONIQUE

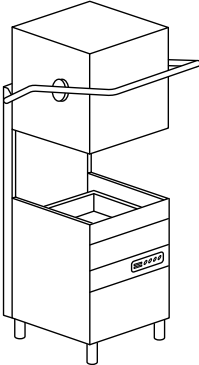




Le panneau de commande intuitif à LED du modèle HOOD 70 L affichera si les températures correctes de la cuve et du surchauffeur ont été atteintes. Vous pouvez choisir parmi 3 programmes de lavage différents pour parfaitement adapter les performances de la machine au type de vaisselle à nettoyer.

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

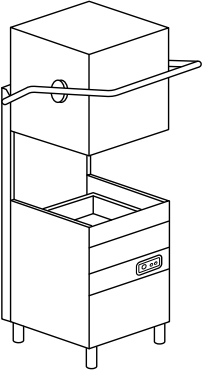
HOOD 70

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
ROBUSTES ET ESSENTIELS

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 70 1 PROGRAMME 	400 V 3N ~ 50 Hz 6,55 kW	 355 H  Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  530x325x25 H	HOOD 70

PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C44
1 X 15060

X Avec panier spécial a commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
<p>HOOD 70 L 3 PROGRAMMES</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,55 kW</p>	<p>355 H</p> <p>Ø 410</p> <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p>	<p>HOOD 70 L</p>

PANIER
INCLUS
1 X C40
1 X C44
1 X 15060

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	●	€	€	●	●	●




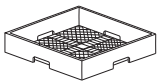
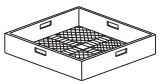
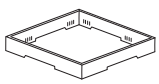
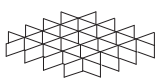
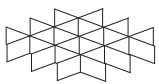
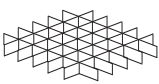
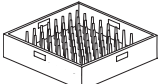
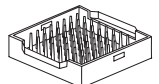

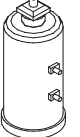
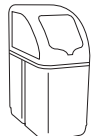
● De série

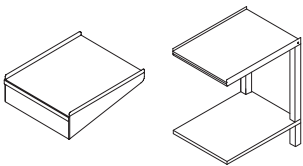
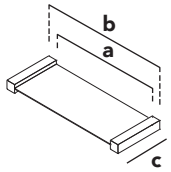
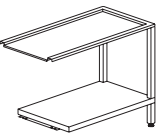
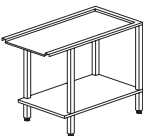
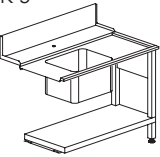
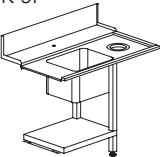
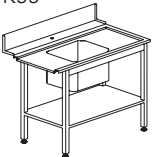
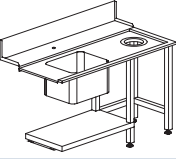
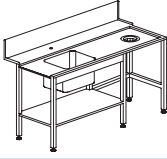
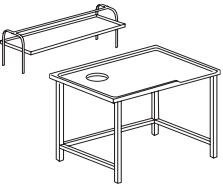


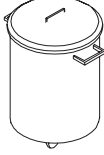
--- Non disponible

L Électronique à LED

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	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	De série (2 pièces) Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE TABLE	Seulement sortie	600x510 650x510x860 H	K 2ME K 4/65
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	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 8E  K 8 - K 9 	Évier 500x400x270 H		1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	K 8 K 8E K 9
	ÉTAGÈRE TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC		1515x620x660 H 2315x620x660 H Dimensions spécia- les sur demande	K 7M16 * K 7M24 * 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	Modèle de base 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 110

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
SIMPLE PAROI



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 dans leur 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

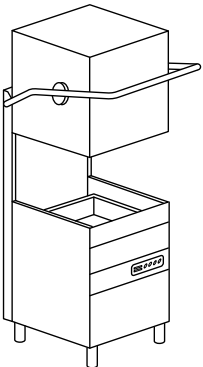




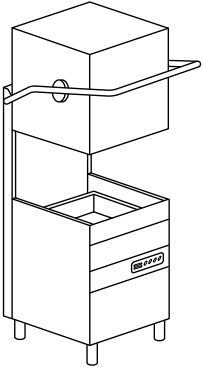




- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Filtre pompe
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Système innovant de bras de lavage et de rinçage regroupés 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)
- Adoucisseur intégré disponible () et recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f

CARACTÉRISTIQUES HOOD 80 T / HOOD 110 T

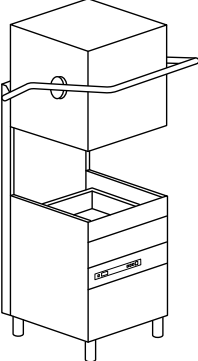


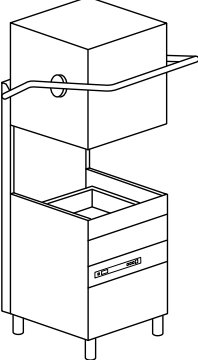


- Panneau LED facile et intuitif
- Quatre cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Pompe de lavage Soft Start
- 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)
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)

HOOD 110

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
SIMPLE PAROI

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 80 2 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW	 Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  530x325x25 H	HOOD 80
HOOD 110 2 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW	 Ø 410  500x500	720x735x 1445/1880 H 100 kg  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> <p>2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 6,9 kW</p>	<p>Ø 410</p>  500x500	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p>HOOD 80 T</p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HOOD 80 T DA</p>
HOOD 110 T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS</p> <p>2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p>Ø 410</p>  500x500	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p>HOOD 110 T</p>
				<p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HOOD 110 T DA</p>

OPTIONS

Modèle					XP	PS	DDE
	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	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 intégré
- DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique
- T** Électronique 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	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	●	€	●	●	----	----	----	€	●




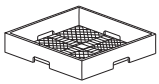
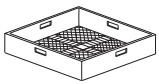
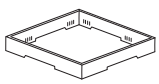
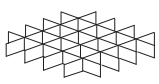
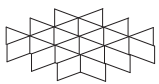
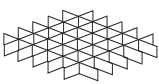
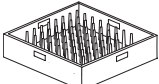
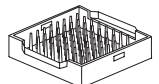

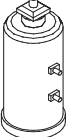
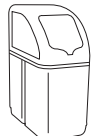
230-240 V 50 HZ Pour HOOD 110 puissance totale 7,2 kW sur demande

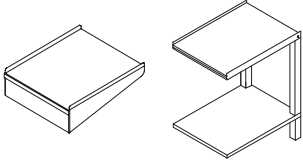
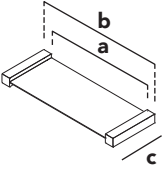
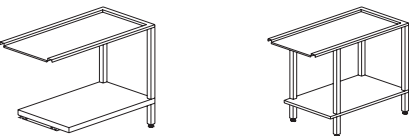
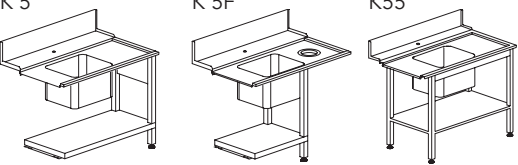
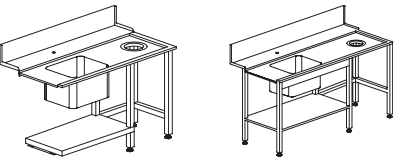
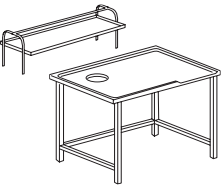
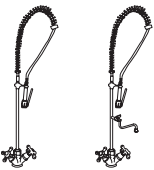
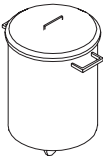
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons 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 INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	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	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	ADOUClSSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUClSSEUR 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		a: 510 b: 590 c: 239	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 8E K 8 - 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	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	Modèle de base	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. Cette gamme complète s'enrichit d'un nouveau modèle Thermolabel, conçu pour garantir efficacité et résultats de lavage toujours excellents. C'est le choix idéal pour les cuisines professionnelles qui exigent des performances constantes et sans compromis.



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 dans leur utilisation, en conservant les mêmes performances. La fonction "Soft Start" offre une protection supplémentaire pour les objets les plus fragiles.

THERMOLABEL

Quand l'hygiène doit être prouvée, les promesses ne suffisent pas : des résultats documentés sont indispensables. Le HOOD 110 I TT répond aux exigences du test Thermolabel, confirmant l'efficacité réelle du cycle de lavage en matière de désinfection. Le système de test Thermolabel garantit une température de 71°C atteinte et maintenue à la surface des assiettes, offrant ainsi d'excellents résultats d'hygiène et une conformité garantie aux normes HACCP. Puissant, fiable et conçu pour les environnements exigeants, il est le choix idéal pour les cuisines professionnelles des groupes hôteliers, du catering aérien et de la restauration commerciale et collective qui ne peuvent se permettre de s'arrêter."

CARACTÉRISTIQUES HOOD 110 I

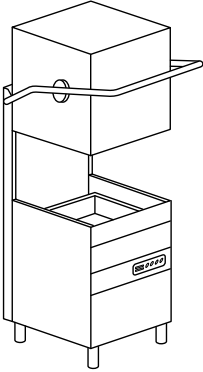




- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Filtre pompe
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Filtres de protection cuves en acier inox
- Capot à double paroi isolé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Adoucisseur intégré disponible et recommandé pour une eau > 8°f; max 35°f

CARACTÉRISTIQUES HOOD 110 I T

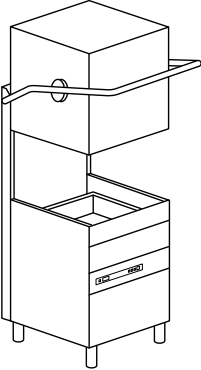




- Panneau LED facile et intuitif
- Quatre cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Filtres de surface
- Support panier facilement amovible
- Capot à double paroi isolée
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Bras de lavage indépendants en acier inox et de rinçage en polypropylène et fibre de verre
- Pompe de lavage Soft Start
- Adoucisseur intégré disponible et recommandé pour une eau > 8°f; max 35°f

HOOD 110 I

LAVE-VAISSELLE
À CAPOT ISOLÉ

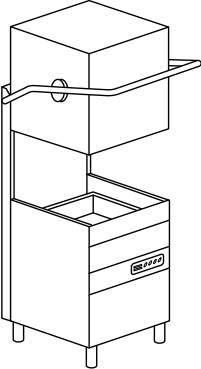




Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
HOOD 110 I 2 PROGRAMMES					
	<p>PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,2 kW</p>	<p> ø 410</p> <p> 500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p> 530x325x25 H</p>	<p>HOOD 110 I</p> <p>HOOD 110 I D</p>

X Avec panier spécial a commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 110 I T ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES				
	<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>	 <p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p>HOOD 110 I T</p>
				 <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HOOD 110 I T DA</p>



HOOD 110 I TT

 LAVE-VAISSELLE
À CAPOT ISOLÉ THERMOLABEL

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 110 I TT 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>	 <p>ø 410</p>  <p>500x500</p>	<p>720x735x 1445/1880 H 100 kg</p> <p>HOOD 110 I TT</p>
				 <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>HOOD 110 I TT DA</p>

X Avec panier spécial a commander

OPTIONS

Modèle	220-240 V 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	60 Hz	XP Puissance sup	PS Pompe vidange	DDE Doseur détergent	DB Doseur produit rinçage	DBE Dos. produit de rinçage
HOOD 110 I	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HOOD 110 I D	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HOOD 110 I T	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HOOD 110 I T DA	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HOOD 110 I TT 	€	●	□	€	€	€	€	●	€
HOOD 110 I TT DA 	€	●	□	€	€	€	€	●	€

● De série


□ Sur demande

---- Non disponible

I Capot isolé

D Adoucisseur intégré



DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

 **THERMOLABEL:** Machine conforme aux exigences du test Thermolabel, attestant de l'efficacité de désinfection du cycle de lavage. Le système Thermolabel garantit le maintien d'une température de 71°C à la surface de la vaisselle, assurant ainsi une hygiène optimale et la conformité aux normes HACCP.

T Électronique à LED (Soft Touch)

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55 °C

	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	PAP	ID	DF
Modèle	Système Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Surpres- seur	Double paroi	Kit Filtres de surface
HOOD 110 I	●	----	€	€	€	€	●	●
HOOD 110 I D	●	----	----	----	----	€	●	●
HOOD 110 I T	●	●	€	€	€	€	●	●
HOOD 110 I T DA	●	●	----	----	----	€	●	●
HOOD 110 I TT  ✓	●	●	€	€	€	€	●	●
HOOD 110 I TT DA  ✓	●	●	----	----	----	€	●	●




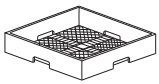
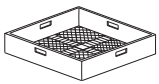
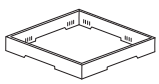
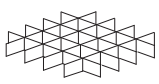
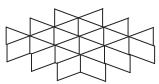
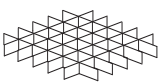
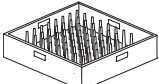
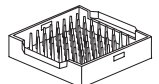

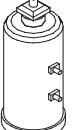
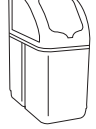
220-240 V 50 HZ Pour HOOD 110 I puissance totale 7,2 kW sur demande

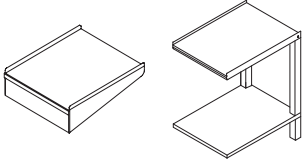
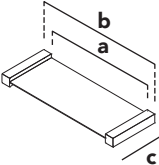
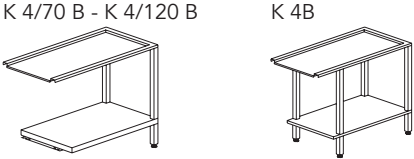
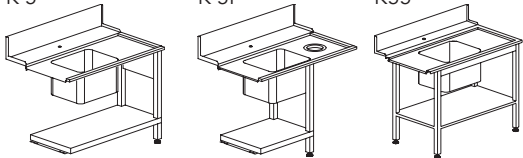
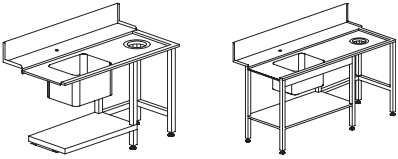
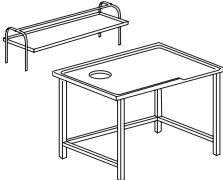
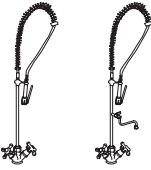
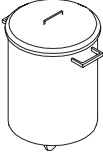
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu. + 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage 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 INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	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	Modèles à comptoir	110x110x120 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
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
			700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	K 4/70B K 4/120B K 4B
			1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	K 5 K 5F K 55
			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	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	Modèle de base	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'échel-

le 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, favorisent 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+

Grâce à des longs cycles et des températures élevées, les modèles H+ garantissent des niveaux d'hygiène supérieurs, essentiels aujourd'hui plus que jamais pour notre santé. Elaborés et conçues selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles HYGIENE + prévoient 2 cycles spéciaux conforme au A₀=30 de l'échelle de thermo-désinfection, prévu par la norme EN ISO 15883-1; un cycle court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes qui garantissent des hauts niveaux d'hygiène.

CARACTÉRISTIQUES

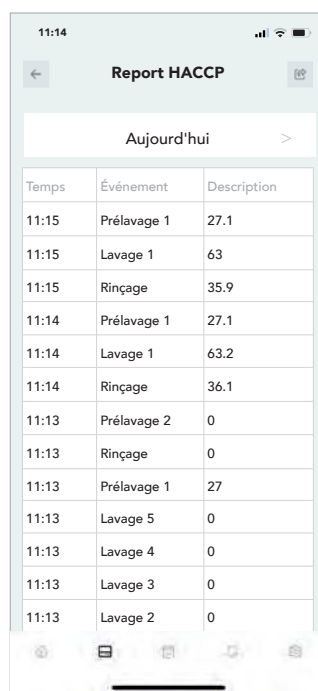
- Panneau électronique facile et intuitif
- Modification du dosage du détergent et du liquide de rinçage directement depuis le panneau de commande (versions PLUS)
- Panneau de commande déporté disponible sur demande à la place du panneau standard (sur les versions PLUS)
- Quatre cycles personnalisables
- 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 de lavage verticale autonettoyante pour une plus grande hygiène
- Doseurs produit de lavage et rinçage de série (doseur de liquide de rinçage péristaltique sur les versions PLUS)
- Réglage du dosage du détergent et du liquide de rinçage depuis le panneau de commande (doseur de détergent uniquement pour les modèles non 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
- LIFT: relevage automatique du capot à la fin du cycle
- HR: Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide (HOOD 130 LUX HR PLUS H+)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)



CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



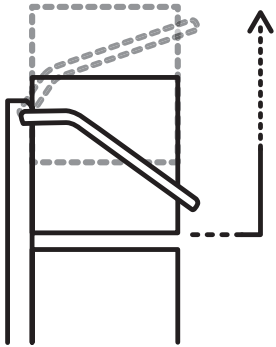
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

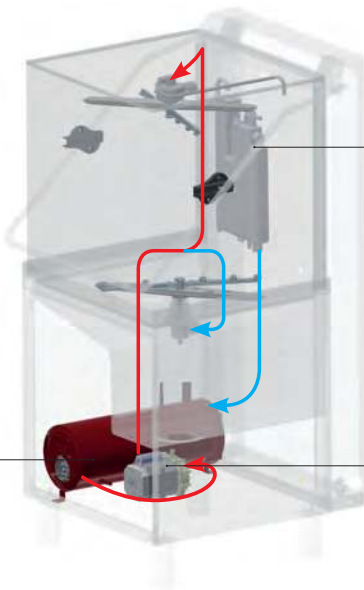
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

Le relevage avec système hydraulique a été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour les options.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

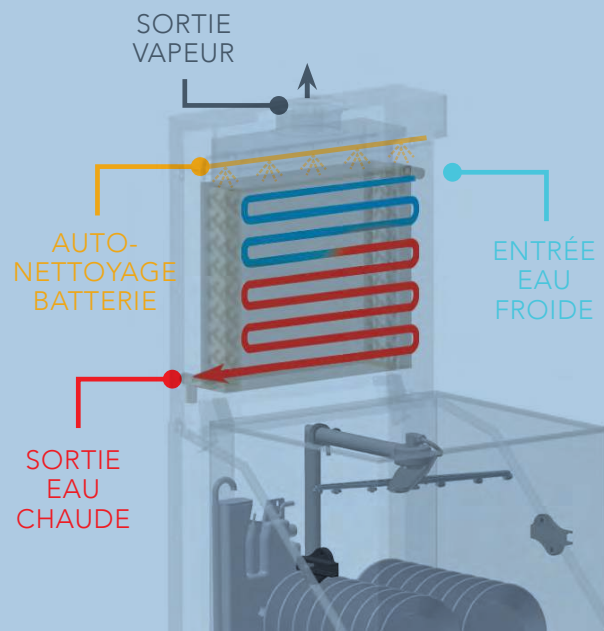
La température de l'eau dans la surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

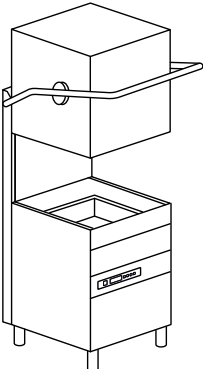




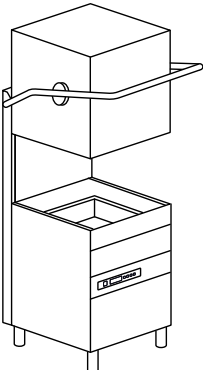




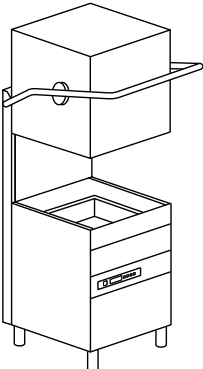




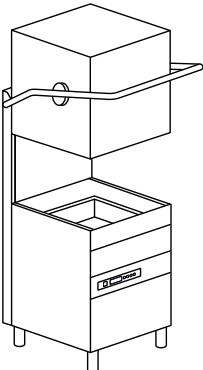




ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



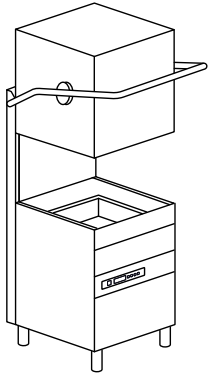
HOOD 130 LUX

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

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

Modèle Voltage Capacité Dimensions Code

HOOD 130 LUX PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES



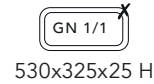
A₀=30
HYGIENE +

PANIER
INCLUS
2 X C40
1 X C44
2 X 15060

400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW



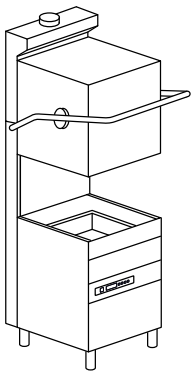
720x735x
1445/1880 H
115 kg



**HOOD 130 LUX
PLUS H+**

**HOOD 130 LUX
PLUS DA H+**

HOOD 130 LUX HR PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE



A₀=30
HYGIENE +

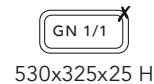
PANIER
INCLUS
2 X C40
1 X C44
2 X 15060

400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW

HR:
Alimentation
eau froide



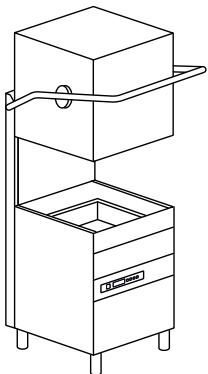
720x735x
2095 H
145 kg



**HOOD 130 LUX
HR PLUS H+**

**HOOD 130 LUX
HR PLUS DA H+**

HOOD 130 LUX PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES



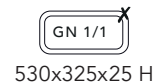
A₀=30
HYGIENE +

PANIER
INCLUS
2 X C40
1 X C44
2 X 15060

400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW



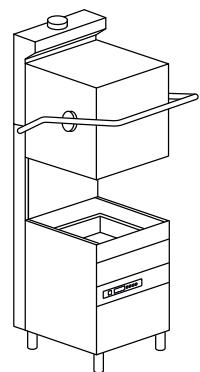
720x735x
1445/1880 H
115 kg



**HOOD 130 LUX
PLUS LIFT H+**

**HOOD 130 LUX
PLUS LIFT DA H+**

HOOD 130 LUX HR PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE



A₀=30
HYGIENE +

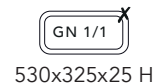
PANIER
INCLUS
2 X C40
1 X C44
2 X 15060

400 V 3N ~ 50 Hz
10,5 kW

HR:
Alimentation
eau froide



720x735x
2095 H
145 kg



**HOOD 130 LUX
HR PLUS LIFT H+**

**HOOD 130 LUX HR
PLUS LIFT DA H+**

OPTIONS

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

● De série

□ Sur demande

---- Non disponible

DA Adoucisseur intégré avec régénération automatique

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 HR PLUS H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX HR PLUS DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX PLUS LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX HR PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 LUX HR PLUS 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 voltagés. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C nous suggérons l'option récupérateur thermique si disponible




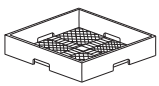
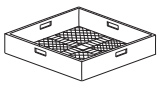
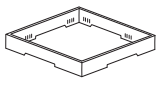
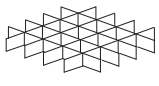
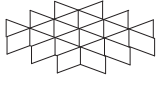
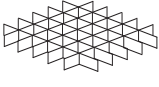
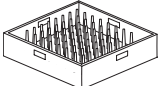
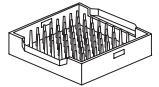
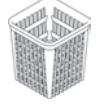
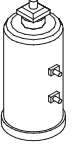
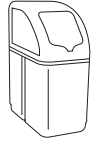
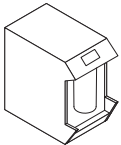
BT-WRAS-DVGW Surpresseur inclus

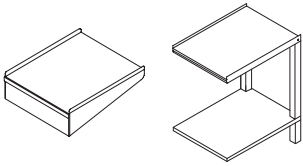
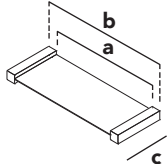
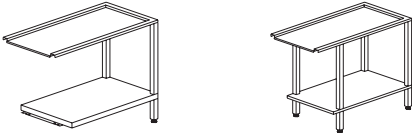
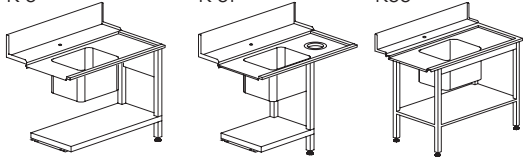
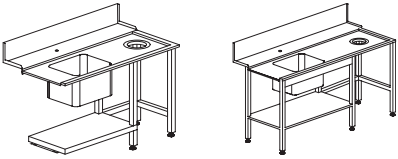
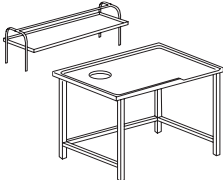
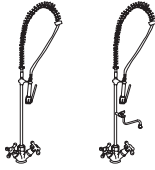
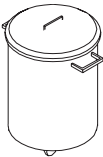
WRAS DBE inclus

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 INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	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	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUCCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12
	ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT
	OSMOSEUR POUR TOUS LES MODÈLES PREMIUM	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	K OS240 +

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
K 4/70 B - K 4/120 B K 4B		TABLE (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)	700x590x860 H	K 4/70B
			1200x590x860 H	K 4/120B
			1200x590x860 H	K 4B
K 5 K 5F K55		Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H	K 5
			1200x730x860 H	K 5F
			1200x730x860 H	K 55
K 8E K 8 - K 9		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	Dimensions spéciales 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	Modèle de base	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 MAXXI PLUS H+

LAVE-VAISSELLE
MULTIFONCTION À CAPOT



Nous présentons le nouveau lave-vaisselle à capot polyvalent, un produit innovant conçu pour simplifier le lavage d'objets de différentes tailles de manière pratique et efficace. Doté d'un large panier de 600 x 500 mm, cette machine peut accueillir assiettes, verres, casseroles et autres objets de différentes tailles, assurant une propreté irréprochable. Equipé de programmes de lavage personnalisables et d'une technologie avancée, ce nouveau modèle garantit des résultats parfaits

en peu de temps, économisant de l'énergie et de l'eau. Une structure robuste et résistante permet de durer dans le temps et d'offrir des performances élevées même après de nombreuses utilisations. Que vous ayez besoin de faire la vaisselle dans un restaurant, un bar ou une cantine, le lave-vaisselle multifonction à capot est le choix idéal pour garantir une propreté irréprochable et une gestion plus efficace de votre temps.

A₀=30
HYGIENE +

SYSTÈME HYGIENE+

Grâce à des longs cycles et des températures élevées, les modèles H+ garantissent des niveaux d'hygiène supérieurs, essentiels aujourd'hui plus que jamais pour notre santé. Elaborés et conçues selon des paramètres de désinfection rigoureux, les modèles HYGIENE + prévoient 2 cycles spéciaux conforme au A₀=30 de l'échelle de thermodésinfection, prévu par la norme EN ISO 15883-1; un cycle court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes qui garantissent des hauts niveaux d'hygiène.

CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panier 600 x 500 mm
- Hauteur utile 450 mm
- 6 cycles de lavage: 4 cycles modifiables
- Panneau électronique facile et intuitif
- 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
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltiques inclus et dosage modifiable depuis le panneau de commande
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes

OPTIONS

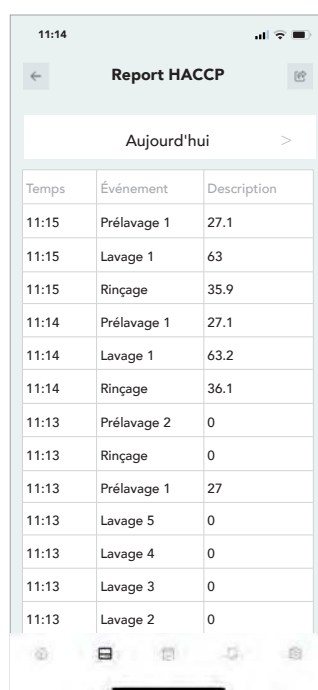
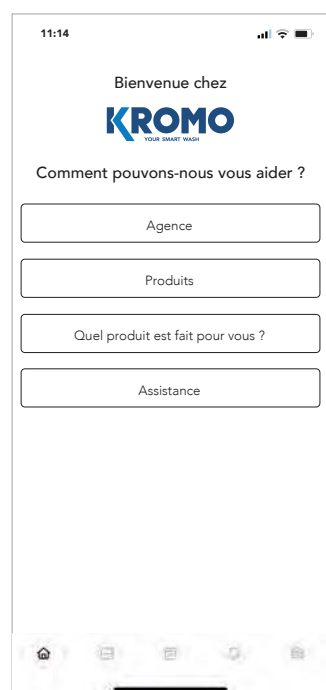
- Système ENERGY SAVING HR: Récupérateur thermique condenseur de buées
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP
- Panneau de commande déporté (remplaçant celui frontal)
- Prédiposition pour connexion à un système externe d'osmose inverse



CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



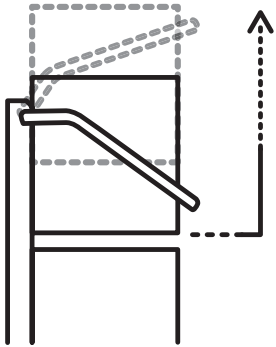
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

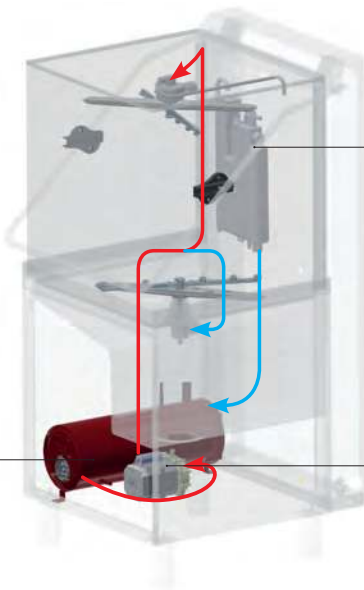
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

Le relevage avec système hydraulique a été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour les options.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

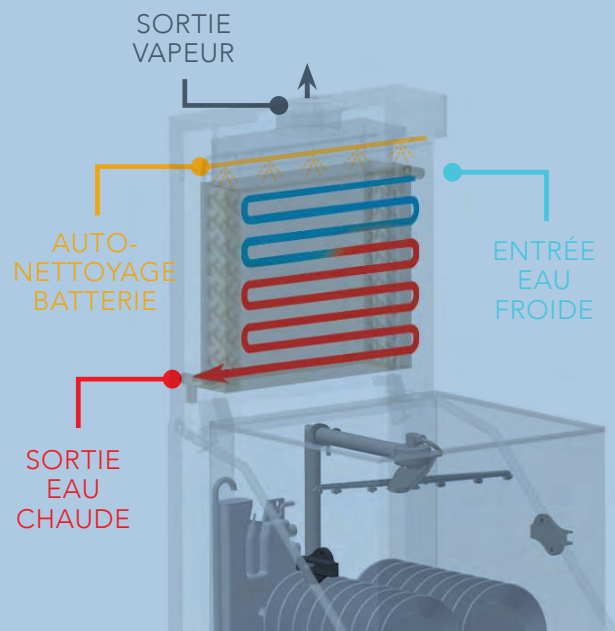
La température de l'eau dans la surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

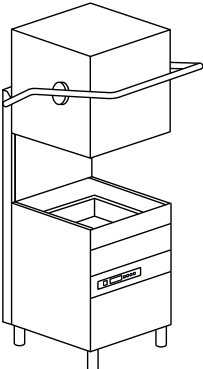
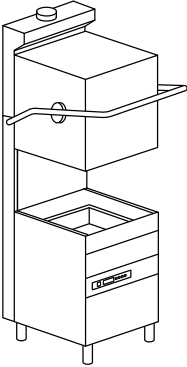
ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



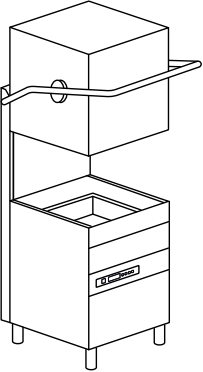
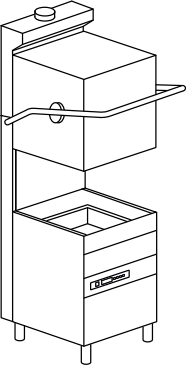
HOOD 130 MAXXI PLUS H+

LAVE-VAISSELLE
MULTIFONCTION À CAPOT

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 130 MAXXI PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p>$A_0=30$ HYGIENE +</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 < Ø < 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>600x400x25 H</p>	<p>HOOD 130 MAXXI PLUS H+</p> <p>HOOD 130 MAXXI PLUS DA H+</p>
HOOD 130 MAXXI HR PLUS H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p>$A_0=30$ HYGIENE +</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 < Ø < 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x2162 H 150 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>600x400x25 H</p>	<p>HOOD 130 MAXXI HR PLUS H+</p> <p>HOOD 130 MAXXI HR PLUS DA H+</p>

* Assiettes à utiliser: 310 mm à 410 mm

X Avec panier spécial a commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 130 MAXXI PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p>A₀=30 HYGIENE +</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 < Ø < 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>600x400x25 H</p>	<p>HOOD 130 MAXXI PLUS LIFT H+</p> <p>HOOD 130 MAXXI PLUS LIFT DA H+</p>
HOOD 130 MAXXI HR PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p>A₀=30 HYGIENE +</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 < Ø < 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x2162 H 150 kg</p> <p>GN 1/1</p> <p>530x325x25 H</p> <p>600x400x25 H</p>	<p>HOOD 130 MAXXI HR PLUS LIFT H+</p> <p>HOOD 130 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</p>

OPTIONS

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

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- DA** Adoucisseur intégré avec régénération automatique
- HR** Possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens
- 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

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

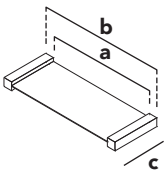
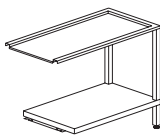
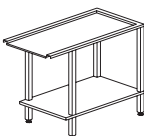
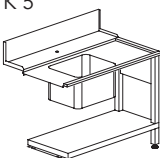
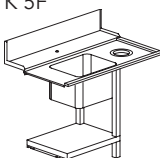
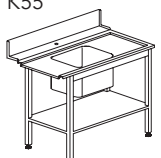
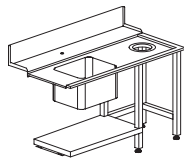
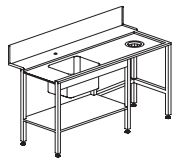
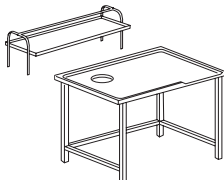
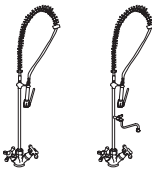
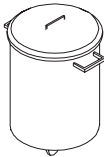
Marque EAC sur demande

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	Commande déportée additionnel
HOOD 130 MAXXI PLUS H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI PLUS DA H+	●	----	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI HR PLUS H+	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI HR PLUS DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI PLUS LIFT H+	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI PLUS LIFT DA H+	●	----	€	€	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI HR PLUS LIFT H+	●	●	----	----	€	●	●	●	€	€
HOOD 130 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

- PS** Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 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 recommandons l'option récupérateur thermique.
- 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
- 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
HR possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens
- Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

HOOD 130 MAXXI PLUS H+ ACCESSOIRES

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	De série 22 assiettes Ø < 310 mm	600x500x115 H	C 136	
	PANIER POUR OBJETS	De série	600x500x115 H	C 137	
	PANIER PLATEAUX OU ASSIETTES	De série 12 plateaux jusqu'à 47 cm de lar- geur ou pour 10 GN1/1 (épaisseur max 2,5 cm) ou 11 assiettes 310 < Ø < 410 mm (épaisseur max 2,5 cm)	600x500x115 H	C 138	
	PANIER PLATEAUX	6 pièces épaisseur max 2,5 cm	620x500x160 H	C 139	
	SUPPORT SOUCOUPES	12 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	Standard (2 pièces) Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	
	OSMOSEUR POUR TOUS LES MODÈLES PREMIUM	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adou- cisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	K OS240 +	
	ÉTAGÈRE TABLE	Seulement sortie	600x510 650x510x860 H	K 2ME * K 4/65 *	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO	
K 4/70 B - K 4/120 B 	K 4B 	TABLE (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)*	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	K 4/70B * K 4/120B * K 4B *	
K 5 	K 5F 	K55 	Évier 500x400x270 H (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)*	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	K 5 * K 5F * K 55 *
K 8 	K 8 E - K 9 	Évier 500x400x270 H (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)*	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 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	Modèle de base	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

* Tables standard pour installation en ligne. Pour des tables placées devant la machine, une solution spéciale est à étudier.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information.

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 éprouvées. HOOD 140 PREMIUM est notre réponse aux nouvelles normes strictes en matière d'hygiène et de propreté imposées sur le marché mondial, tout en maintenant des coûts d'exploitation grâce au système Optimal Rinse. Les cycles HYGIENE+ ($A_0=60$) garantissent un travail en toute sécurité en conservant les niveaux d'assainissement les plus élevés. Un cycle facilement personnalisable, un système

de contrôle et l'option Connectivity (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.

A₀=60
HYGIENE +



SYSTEME PLUS

Nos modèles HYGIENE +, grâce à des températures élevées et des cycles longs, assurent le respect à des niveaux d'hygiène élevés, encore plus essentiels 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 A₀ 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+
- Système de bras de lavage et de rinçage combinés en acier inoxydable avec buses anti-obstruction
- Possibilité de réglage des produits lessiviels directement du panneau de commande
- Pompe de lavage verticale autonettoyante pour une plus grande hygiène de fonctionnement
- 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 de lavage Soft Start qui offre une protection supplémentaire pour les objets les plus délicats
- DA: adoucisseur intégré avec régénération automatique (recommandé pour une eau > 8°f ; max 35°f)
- Option disponible: panneau de commande à distance de remplacement
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

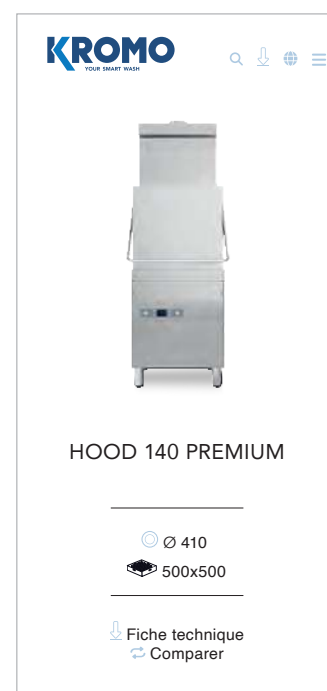
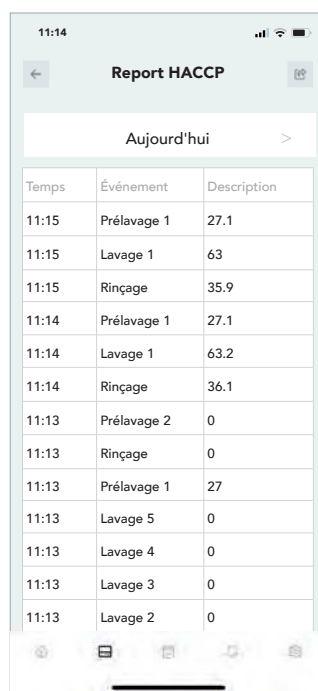
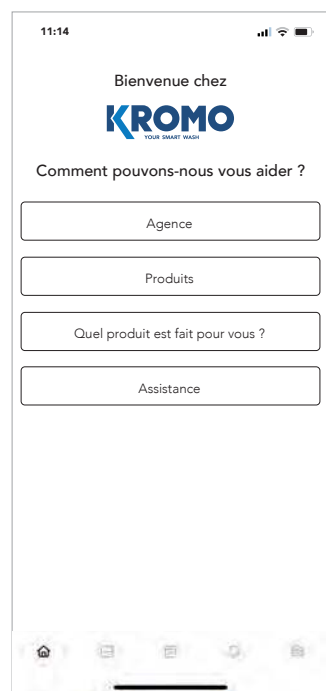
HOOD 140 PREMIUM

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

PANNEAU DE COMMANDE HIGH-TECH

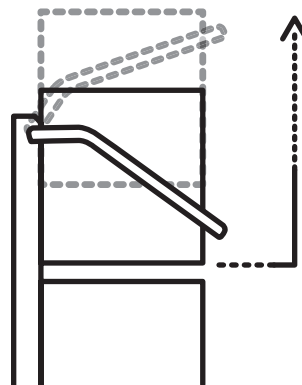
Cette nouvelle technologie intuitive à icônes colorées, associée grâce au bouton START multi-chromatique, rend l'utilisation de la machine simple et efficace. De plus, l'introduction de la nouvelle fonction «cycles personnalisables» permet à tous les installateurs de modifier facilement les paramètres 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, les anomalies, les températures, la sélection et la progression du cycle, manque de sel le l'adoucisseur et de nombreux autres indicateurs selon les options choisies lors de la configuration



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

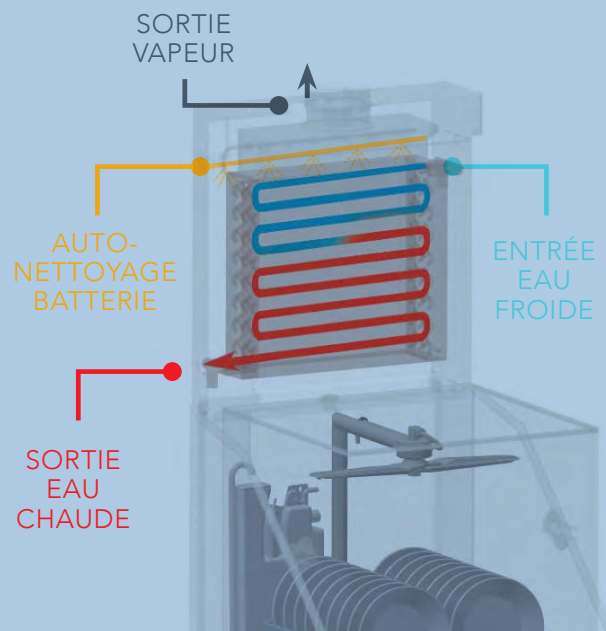
Le relevage avec système hydraulique à été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour d'autres options.



ENERGY RECOVERY

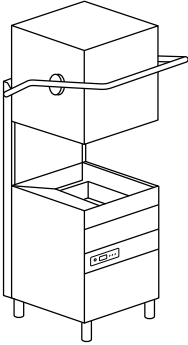




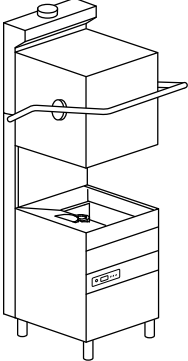




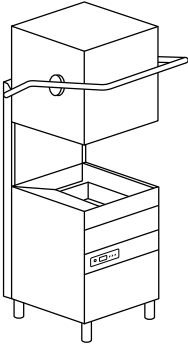




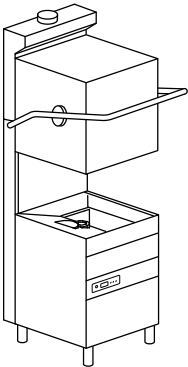




HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



HOOD 140 PREMIUM

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code		
HOOD 140 PREMIUM ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES							
	 <p>PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410  500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HOOD 140 PREMIUM DA		
		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							
	 <p>PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410  500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HR HOOD 140 PREMIUM HR DA		
		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							
	 <p>PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410  500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM LIFT HOOD 140 PREMIUM LIFT DA		
		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							
	 <p>PANIERS INCLUS 2 X C40 1 X C44 2 X 15060</p>	Multivoltage	 ø 410  500x500	 530x325x25 H	HOOD 140 PREMIUM HR LIFT HOOD 140 PREMIUM HR LIFT DA		
		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 à commander

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
HOOD 140 PREMIUM H+ ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES				
	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				
	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				
	Multivoltage			
	standard 400 V 3N 50 Hz (9,9 kW)	 ø 410	720x735x 1445/1880 H 125 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				
	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.

HOOD 140 PREMIUM

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONNECTÉS
ET TECHNOLOGIE À EAU PROPRE

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 rem- placement	Connexion osmoseur	Puissance sup	Pompe vidange	Dos. déter- gent	Dos. produit de rinçage peristaltique
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 intégré avec régénération automatique

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

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

* XP (puissance supplémentaire) pas disponible pour ce voltage

Marque EAC sur demande

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

	TS	ST	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT
Modèle	Thermostop	Soft start	Break tank	WRAS	DVGW	Connectivity (HACCP)	Pompe de rinçage	Double paroi	Kit filtres de surface	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 recommandons l'option récupérateur thermique si disponible




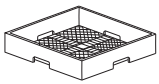
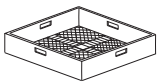
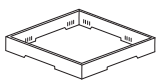
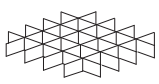
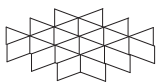
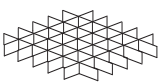
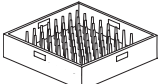
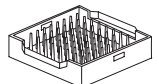

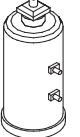
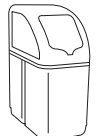
BT - WRAS - DVGW Surpresseur inclus

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 INCLINÉ À VERRES	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 MAILLES LARGES	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	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060
	ADOUClSSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12
	ADOUClSSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	OSMOSEUR POUR TOUS LES MODÈLES PREMIUM	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 35° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	226x522x452 H 20 Kg	K OS240 +
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	K 2ME
	TABLE		650x510x860 H	K 4/65
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO
			700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	K 4/70B K 4/120B K 4B
		Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	K 5 K 5F K 55
		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	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	Modèle de base Avec roues Avec roues et pédale	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	K 7/1 K 7/2 K 7/3

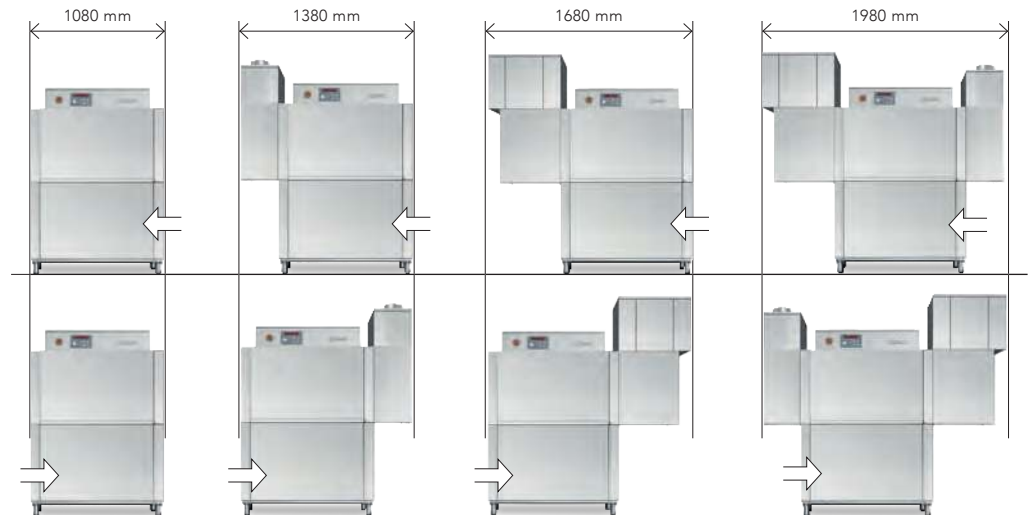
* Cage en bois +2% minimum + €
Dimensions spéciales sur demande. Tables représentées en version droite-gauche .



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

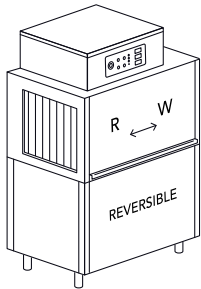



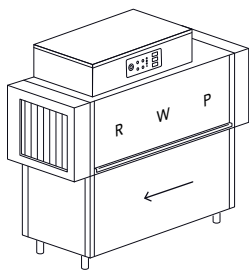



grâce à un encombrement limité et aux hautes performances.

PERSONNALISABLE
ET RÉVERSIBLE

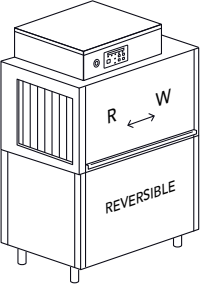



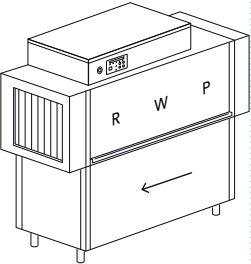





CARACTÉRISTIQUES

- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autovidangeables 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 sanitisant (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 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW	 Ø 450  500x500 66* - 100 paniers / h	1080 x 715 1690/1900 H 210 kg  530x325x25 H	RK 1010
RK 1640 3 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW	 Ø 450  500x500 86* - 150 paniers / h	1880 x 715 1690/1900 H 270 kg  530x325x25 H	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 	400 V 3N ~ 50 Hz 19,1 kW	 Ø 450  500x500 66* - 100 paniers / h	1080 x 715 1565/1900 H 210 kg  530x325x25 H	RK 1010 E
RK 1640 E ÉLECTRONIQUE 5 VITESSES 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,6 kW	 Ø 450  500x500 86* - 150 paniers / h	1880 x 715 1565/1900 H 270 kg  530x325x25 H	RK 1640 E

OPTIONS

Modèle	220-240V 350Hz		380-415V 3N50Hz		60 Hz	Puissance sup	XP	Prédis. doseurs KROMO	DDE-GROUP	Kit doseurs	DOS/S	Doseur avec sonde	Econom. rinçage	Réduct. de pression	Haute vitesse	DRIVE		AUTOTIMER	
	€	●	+3%	€												●	€	€	●
RK 1010	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	----	●	----	●	----	●	----	●
RK 1640	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	----	●	----	●	----	●	----	●
RK 1010 E*	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	€	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RK 1640 E*	€	●	+3%	€	●	€	€	●	●	----	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● De série

---- Non disponible

E Panneau électronique

* Construction selon les normes UL-NSF sur demande

KDRA924 Possible seulement en absence de KM22 - KM23 en entrée

KM22 - KM23 Possible 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 imperative

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

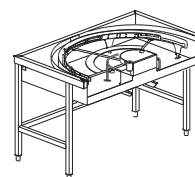
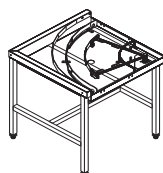
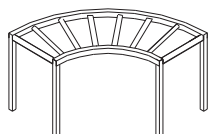
Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)
Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration de vapeurs

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-acustique	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

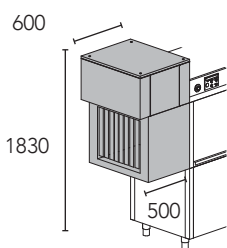
DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

DWI - DWI/T Conseillé avec KHR5

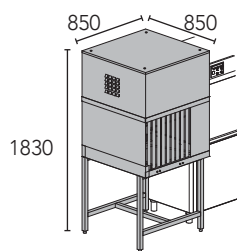
PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz

SAN Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus

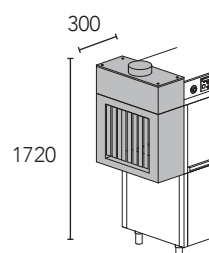
XP En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu . En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous recommandons l'option récupérateur thermique si disponible



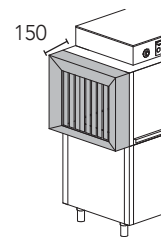
KDR24
4,5 kW
Séchage



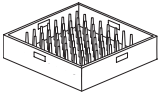
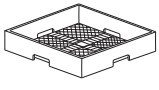
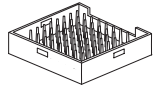
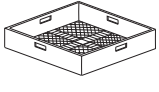
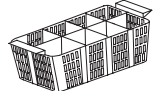
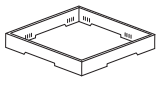
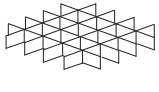
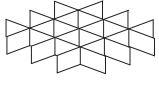
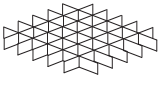

KDRA924
4,5 kW
Virage à 90° mécanisé avec tunnel de séchage utilisateur seulement avec les paniers originaux KROMO

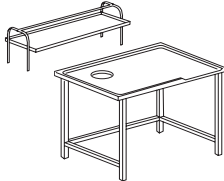
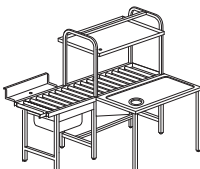
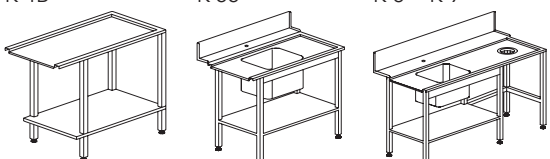
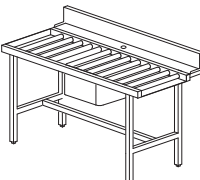

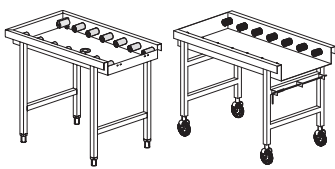
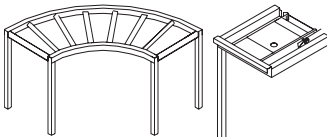
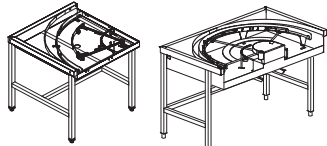


KSC5
Condenseur buées
KHR5
Récupérateur thermique compact



K16AC
SAS

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER À COUVERTS A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41
	PANIER PLATEAUX	6 pièces, épaisseur max 25 mm	500x500x105 H	C 43
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	PANIER À COUVERTS		490x180x140 H	C 47
	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
	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 2315x620x660 H	K 7M16 * ▣ K 7M24 * ▣	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	K 7A/1600 * ▣ K 7A/2400 * ▣	
	TABLE DE TRI MÉCANISÉE avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240x1525 H	K M7/1800 * ▣	
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	K M7/2400 * ▣	
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</p>		1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	K 4B ▣ K 55 ▣ K 8 ▣ K 9 ▣	
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		1600x730x860 H	K 195 ▣	
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC		1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	K 19 * ▣ K 19/B * ▣ K 19/C * ▣	
		Option micro fin de course		K 18	
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	Non compatible pour accrochage avec les mêmes références Pas pour virages 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	K 19/1 ▣ K 19/1A ▣ K 20/1 ▣ K 20/1A ▣	
		Accrochable seulement avec KM 23 et avec virage 180°			
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)		1300x1300x860 H	K 21 *	
	TABLE EN ANGLE avec système d'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 À utiliser seulement avec les paniers originaux KROMO	850x850x885 H 850x1500x885 H	KM 22 * KM 23 *	
	Virage mécanisé 180°(horaire et antihoraire)				

* 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



La technologie KROMO présente RK UP, 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 pro-

duit de rinçage et de l'électricité car l'eau utilisée pour le rinçage est récupérée et envoyée aux bras de pré-rinçage. 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.



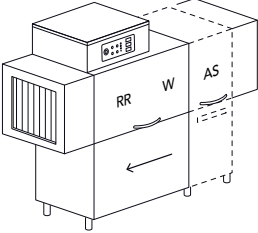



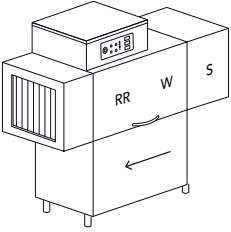



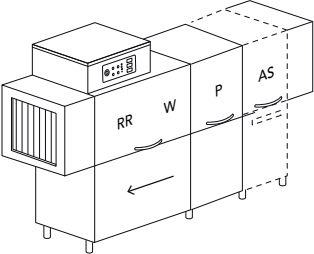



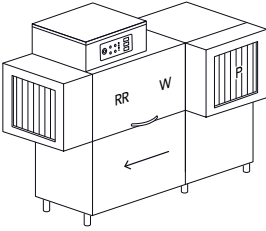



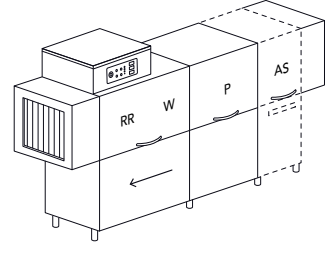



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panneau électronique IPX5 sur les versions électroniques ou panneau de contrôle électromécanique en versions électromécaniques
- 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 à 3 vitesses sur les versions électromécaniques et 5 vitesses sur les versions électroniques
- 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
- Double rinçage RR, plus d'efficacité et des consommations réduites

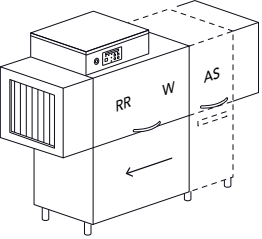



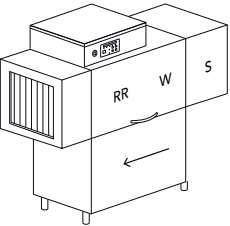



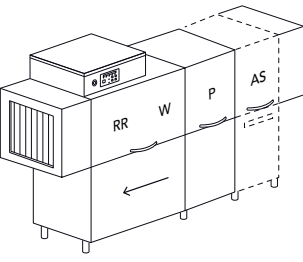



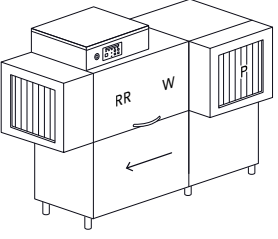



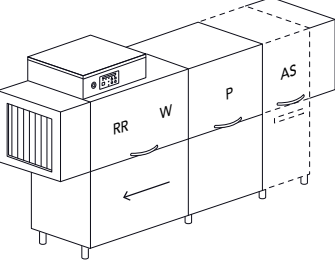



OPTIONS

- 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 1040 3 VITESSES		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		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		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		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		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 Prétraitement

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 1040 E 5 VITESSES 	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 	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 	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 1840E-K10 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE 	400 V 3N ~ 50 Hz 23,82 kW	 Ø 450  500x500 115 - 192 paniers / h	2225x985 1830/2120 H 355 kg  530x325x25H	RK 1840E-K10
RK 2440 E 5 VITESSES 	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 50Hz		380-415 V 3N 50Hz		60Hz	PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	KSC10	KHR10	KHR20	KHRP40
	Prédis. doseurs KROMO	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonettoyage										
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 1840E-K10	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	----	----	----	€*
RK 2440	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	----
RK 2440 AS	€	●	+3%	●	€	€	----	----	€	€	€	€	€	----
RK 2440 E*	€	●	+3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2440 E AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€	€	€	€	€

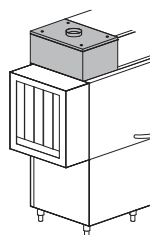
● De série

---- Non disponible

E Panneau électronique programmable

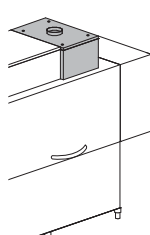
KHRP40 Possible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

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



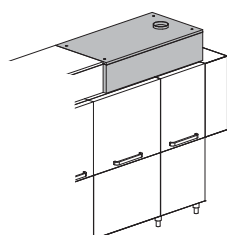
KSC10

Condenseur buées



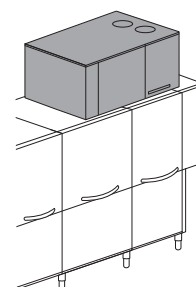
KHR10

Récupérateur thermique compact



KHR20

Récupérateur thermique



KHRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

	DWI	PAP	DRIVE	AUTOTIMER	BT	DVGW	DWI / T	XP	DIV	PI	1-DRAIN
Modèle	Isolation thermo-acoustique	Surpresseur	Variateur vitesse	Autotimer	Break tank	DVGW	Isolation cuve	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 1840E-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. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

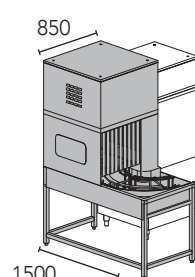
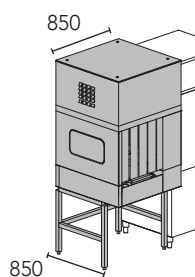
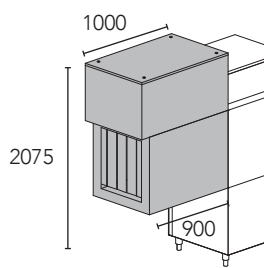
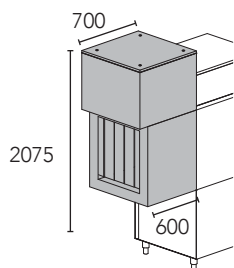
OPTIONS

	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 1840E-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 1840E-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

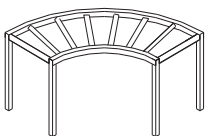
KDRA184MC - KDRA189MC

Division obligatoire

KDRA94MC - KDRA99MC - KDRA184MC - KDRA189MC

Possible seulement en absence de KM22 - KM23 en entrée

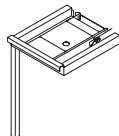
VIRAGES DISPONIBLES:



K21

1300x1300x860 H

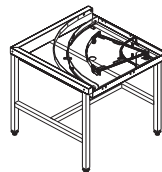
Virage à rouleaux 90° avec bac



K25

700x610x820 H

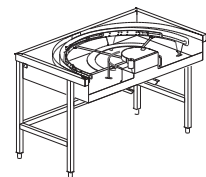
Table en angle complète de système avancement paniers



KM22

850x850x885 H

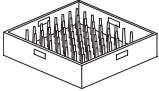
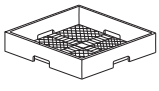
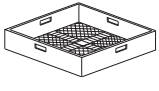
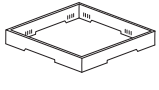
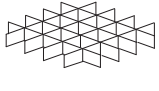
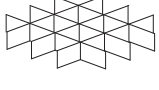

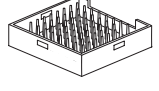
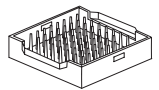


Virage mécanisé 90° (Horaire et antihoraire) à utiliser seulement avec les paniers originaux KROMO

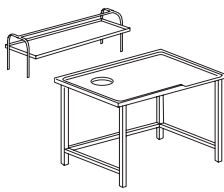
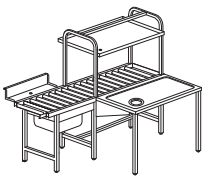
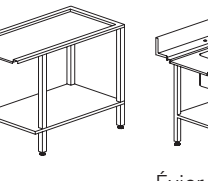
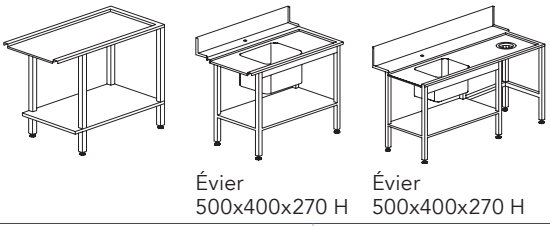
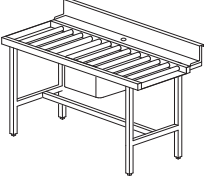

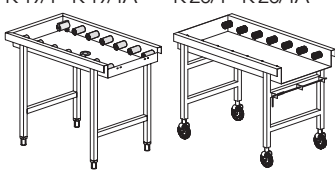
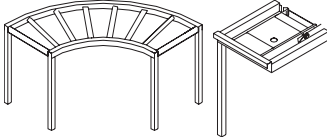
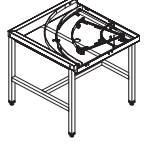
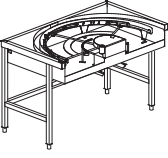


KM23

850x1500x885 H

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

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	18 assiettes	500x500x105 H	C 40	
	PANIER À COUVERTS A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	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	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	1800x1240x1525 H	K M7/1800 * ▫
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	K M7/2400 * ▫
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</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 ▫
	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>
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course		<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		700x610x820 H	K 25
	VIRAGE MÉCANISÉ 90° (Horaire et antihoraire) non disponible en entrée avec K10		850x850x885 H	KM 22 *
	VIRAGE MÉCANISÉ 180°(Horaire et antihoraire)	<p>Disponible seulement en entrée ou en sortie, une seulement par installation</p> <p>À utiliser seulement avec les paniers originaux KROMO</p>	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



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, 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 conséquen-

te 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
- Prédépositions 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

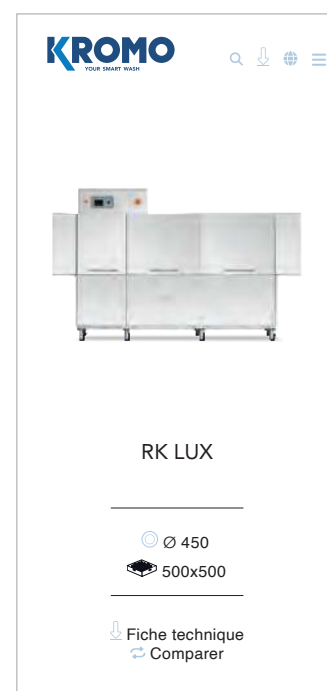
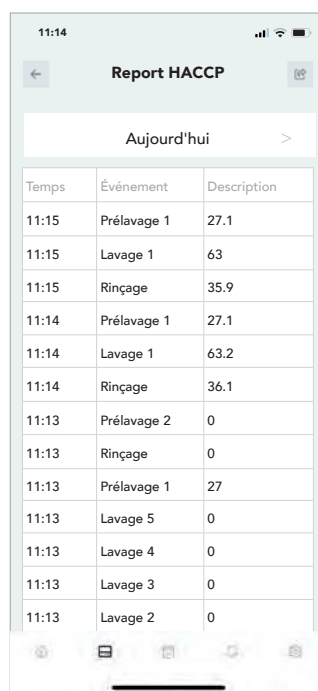
OPTIONS

- 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

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

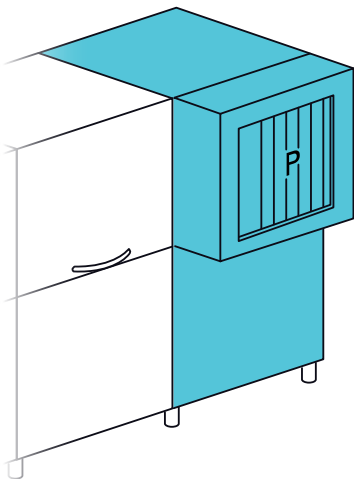
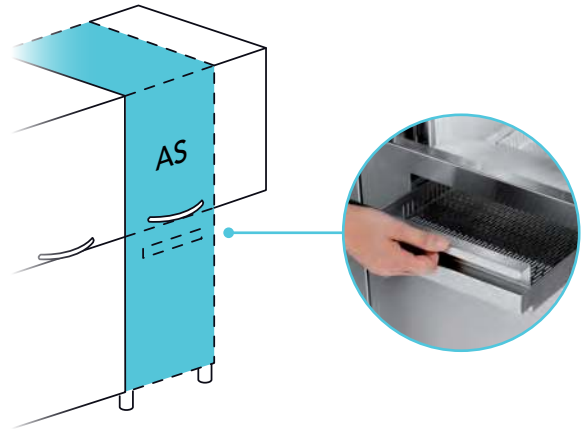


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

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

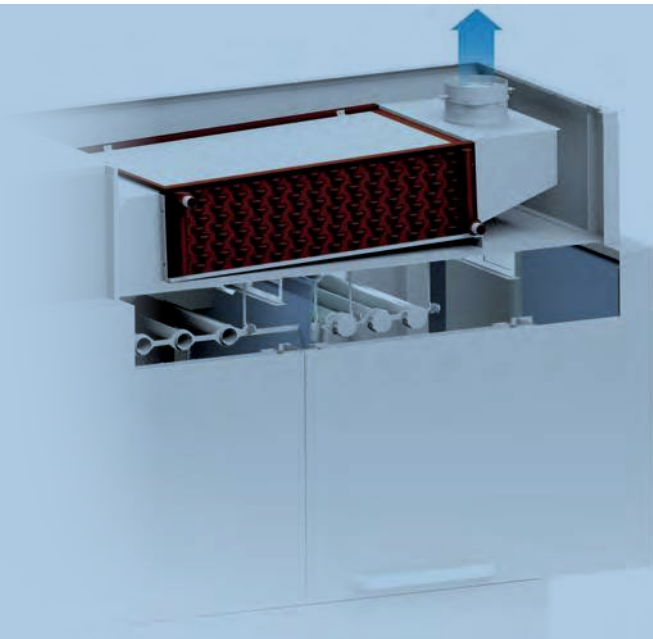
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

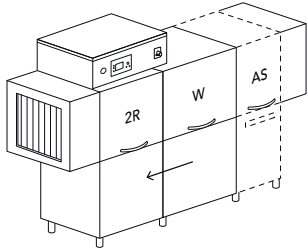



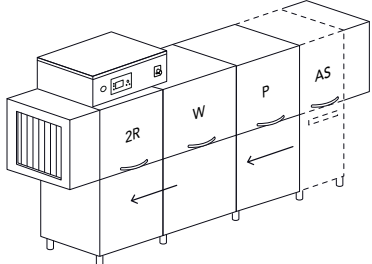



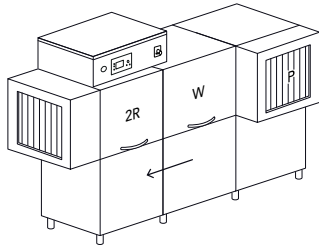



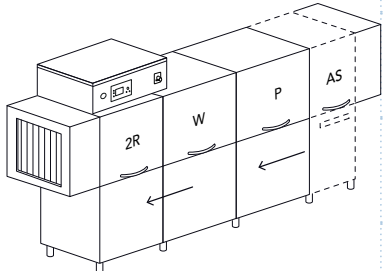



L'installation d'un pré-lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

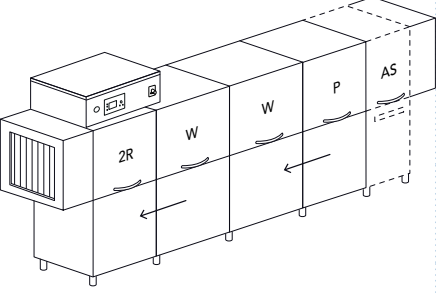




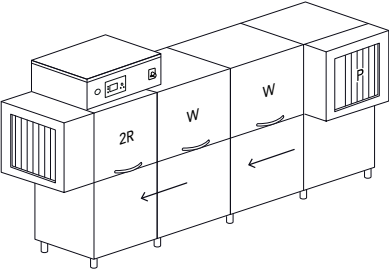




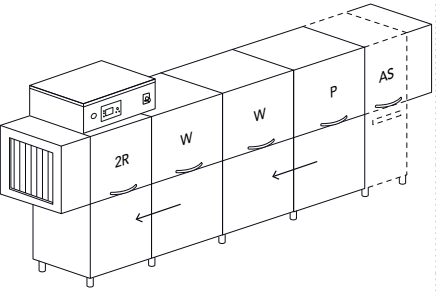




HEAT RECOVERY

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					
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 20,68 kW	 Ø 450	2100x805 1830/2120 H 305 kg	RK 2460
		400 V 3N ~ 50 Hz 2,68 kW 30 kg/h	 500x500 100* - 250 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RK 2460 AS RK 2460 V RK 2460 AS V
RK 2960 5 VITESSES					
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	 Ø 450	2700x805 1830/2120 H 400 kg	RK 2960
		400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	 500x500 135* - 300 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RK 2960 AS RK 2960 V RK 2960 AS V
RK 2960-K10 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE					
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43/B 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 21,58 kW	 Ø 450	2425x985 1830/2120 H 400 kg	RK 2960-K10
		400 V 3N ~ 50 Hz 3,58 kW 30 kg/h	 500x500 135 - 300 paniers / h	 530x325x25H	RK 2960-K10 V
RK 3260 5 VITESSES					
	PANIERIS INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47	400 V 3N ~ 50 Hz 25,86 kW	 Ø 450	3000x805 1830/2120 H 435 kg	RK 3260
		400 V 3N ~ 50 Hz 4,86 kW 30 kg/h	 500x500 150* - 330 paniers / h	AS + 450 mm  530x325x25H	RK 3260 AS RK 3260 V RK 3260 AS V

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RK 3560 5 VITESSES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47</p>	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 AS V
RK 3560-K10 5 VITESSES - PRÉLAVAGE EN ANGLE				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C43/B 1 X C44 1 X C47</p>	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				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C40 1 X C43 1 X C44 1 X C47</p>	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	220-240 V 3 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		60 Hz	PRE DOS	UNI DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI / T	DWI
						Prédis. doseurs KROMO	Prédis. doseurs UNIVERSELLE	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Système autonettoyage	Surpresseur autonettoyage	Isolation cuve	Isolation thermo-acoustique
RK 2460	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2460 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2460 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2460 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2960	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2960 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 2960 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2960 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 2960-K10	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 2960-K10 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 3260	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 3260 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3260 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	€	€	€	€
RK 3260 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3560	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3560 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3560 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3560 AS V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3560-K10	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3560-K10 V	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3960	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3960 AS	€	●	+ 3%	●	€	€	€	€	€	●	€	€	€
RK 3960 V	€	●	+ 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 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	€	€	€	----	€	€	€	----	●	●	●	●

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. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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	€	€	€	€	----	----	€	----	----	€

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

+ Dans les modèles avec K10, il n'est pas disponible lorsque le séchage en courbe à 90° et 180° est ajouté

KHRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

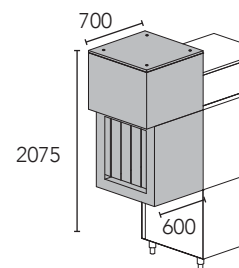
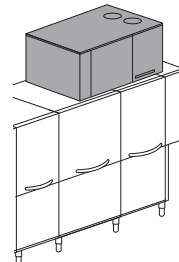
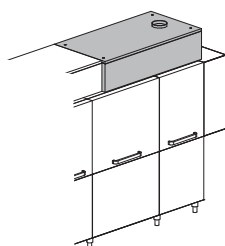
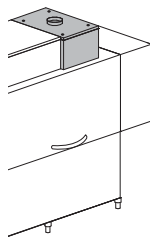
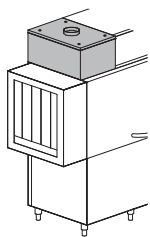
KHR20 Alternative en alternative à KHR10 ou KHRP40
Pour le modèle RK 2960-K10 en cas de KHR20 et séchage installés, longueur supplémentaire +50 mm

KDRA184MT - KDRA189MT Division obligatoire

KHR10-KHR20-KHRP40 En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons 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 électrique

KDR69

9 kW électrique

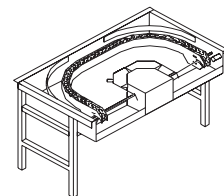
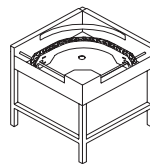
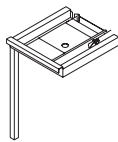
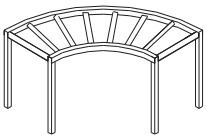
Séchage

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 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:



K21 1300x1300x860 H

Virage à rouleaux 90° avec bac

K25 700x610x820 H

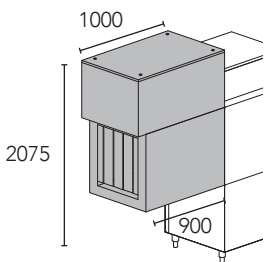
Table en angle complète de système avancement paniers

K22 850x850x885 H

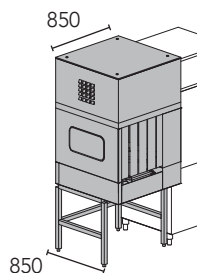
Virage motorisé 90° (horaire et antihoraire)

K23 850x1500x885 H

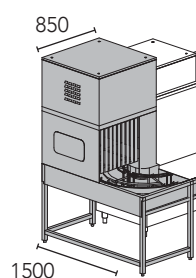
Virage motorisé 180° (horaire et antihoraire)



KDR94 4,5 kW électrique
KDR99 9 kW Electrique
Séchage



KDRA94MT 4,5 kW électrique
KDRA99MT 9 kW électrique
Séchage sur virage motorisé 90°



KDRA184MT 4,5 kW électrique
KDRA189MT 9 kW électrique
Séchage sur virage motorisé 180°

KDR9V

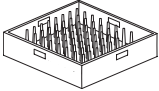
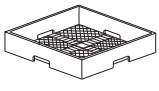
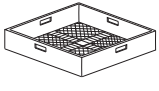
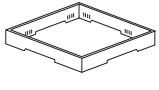
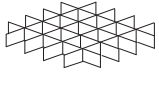
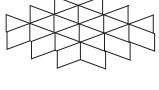
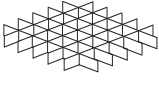
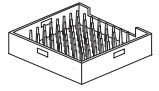
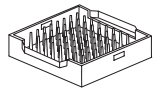
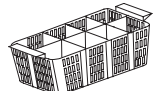

Séchage à vapeur

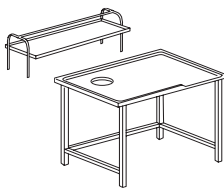
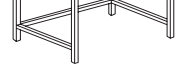
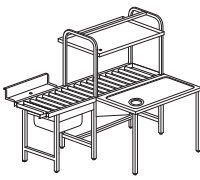
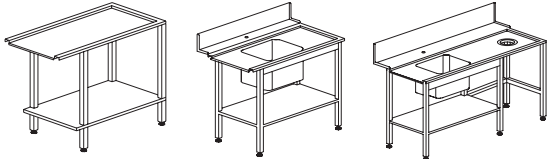
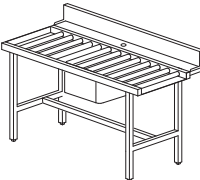
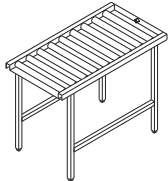
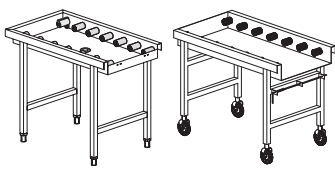
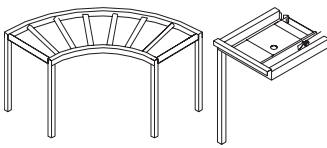

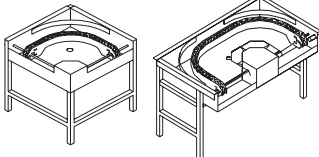
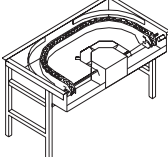
KDRA9VMT

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 A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	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	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	1800x1240x1525 H	K M7/1800 * ▣
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	K M7/2400 * ▣
	<p>K 4B K 55 K 8 - K 9</p> <p>Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H</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 ▣
	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>
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	<p>Option micro fin de course</p> <p>Non compatible pour accrochage avec les mêmes références Pas pour virages 180°</p> <p>Accrochable seulement avec KM 23 et avec virage 180°</p>	<p>1100x650x860 H</p> <p>1600x650x860 H</p> <p>1150x650x860 H</p> <p>1650x650x860 H</p>	<p>K 18</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 MOTORISÉ 90° (horaire et antihoraire)	Il est obligatoire de commander le virage motorisé, au même moment que la machine.	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 des considérables économies en eau et des résultats incomparables. La réduction des déperditions de chaleur grâce à l'isolation thermique des parois, la récupération des vapeurs produites par la machine (avec l'option HDR), ne sont que quelques-uns des points forts de cette gamme de produits, dont la principale innovation est l'importante réduction des gaspillages.

Leur conception intuitive rendent les phases de lavage et les opérations quotidiennes de nettoyage et entretiens plus simples et faciles. Le grand écran TFT, simple à l'utilisation, permet aux utilisateurs d'accéder facilement aux fonctions de la machine. 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 capacitives 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

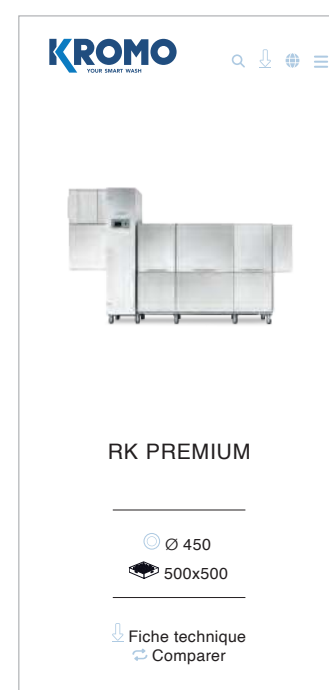
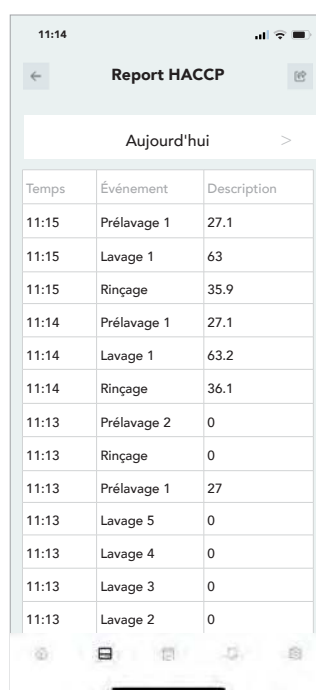
OPTIONS

- 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

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.

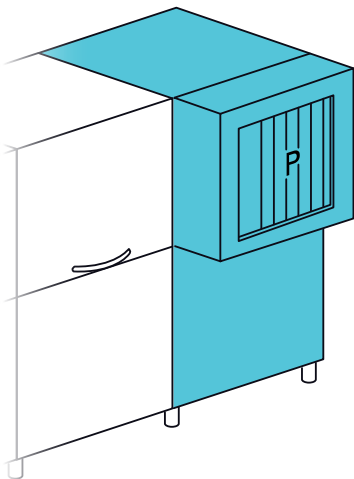
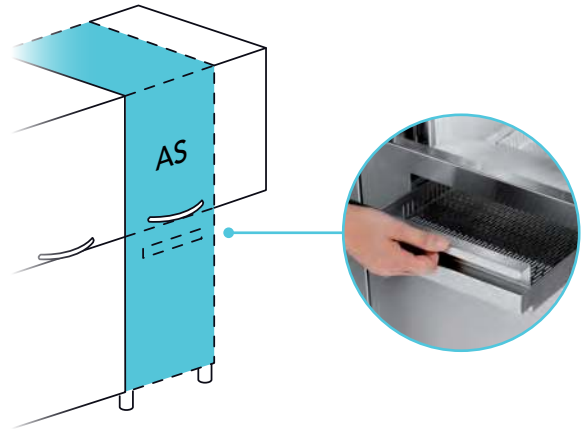


Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

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

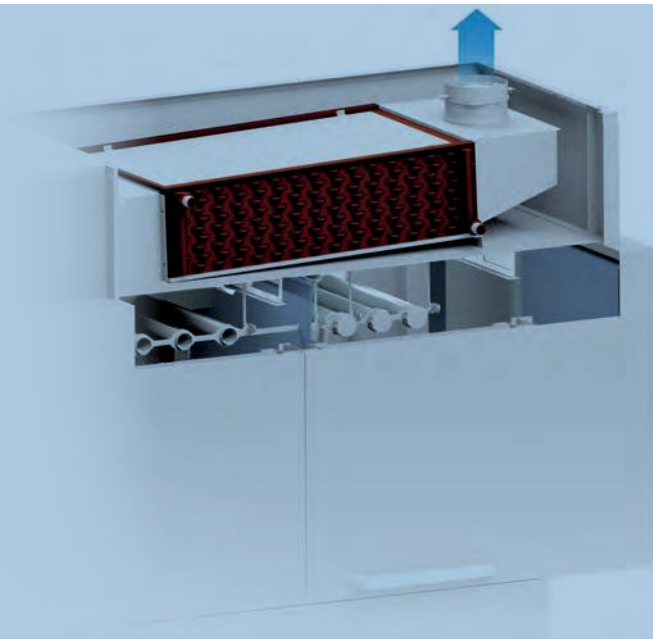
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

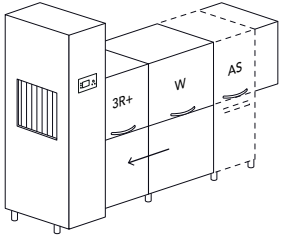
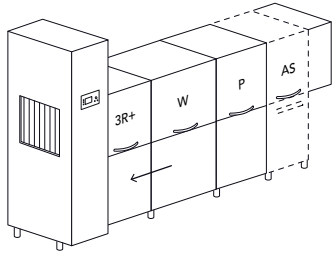
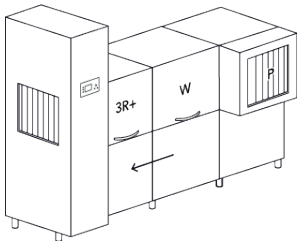
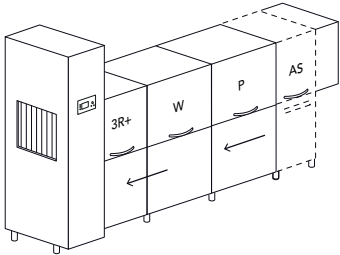
L'installation d'un pré-lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

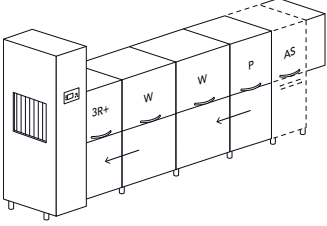



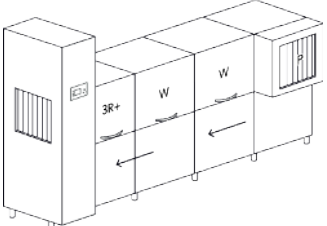



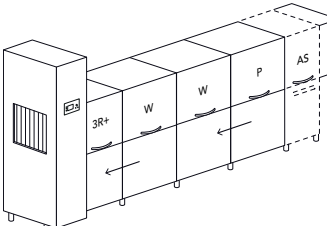



RECUPERATEUR THERMIQUE

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 21,43 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 22,33 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 22,43 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 26,61 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				
 <p>PANIERS INCLUS 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 38,01 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				
 <p>PANIERS INCLUS 1 x C40 1 x C43/B 1 x C44 1 x C47</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 38,01 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				
 <p>PANIERS INCLUS 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47</p>	400 V 3N ~ 50 Hz 40,79 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)

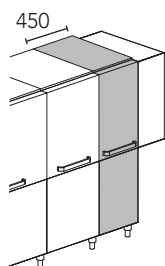
Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

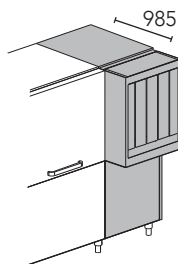
OPTIONS

Modèle				PRE DOS	DDE-GROUP	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI	DWI / T	XP
	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-acu- stique	Isolation cuve	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 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), recommandons 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

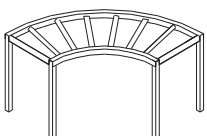
Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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

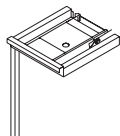
Rappel de maintenance programmé et compteurs (heures – eau – énergie) standard

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

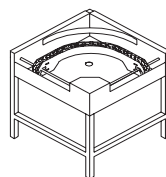
VIRAGES DISPONIBLES:



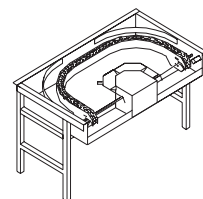
K 21 1300x1300x860 H
Virage à rouleaux 90° avec bac



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 thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique
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

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

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

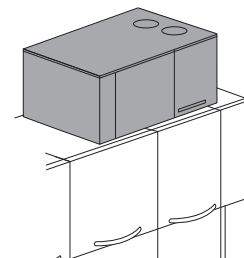
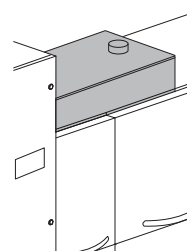
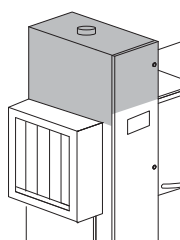
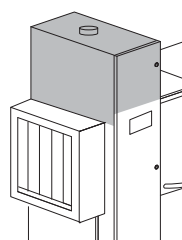
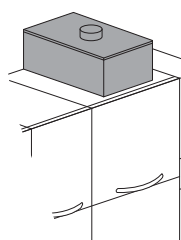
KHDRA209M Séchage électrique sur virage motorisé à 90° + récupérateur thermique. Système complètement isolé.
En alternative à KHDR200 ou KHDRA218M

KHDRA218M Séchage électrique sur virage motorisé à 180° + récupérateur thermique. Système complètement isolé.
En alternative à KHDR200 ou KHDRA209M. Division obligatoire

En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons 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

	KHDR200	KHDRA209M	KHDRA218M	KDR204	KDR209	KDRA99MT	KDRA189MT
Modèle	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), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

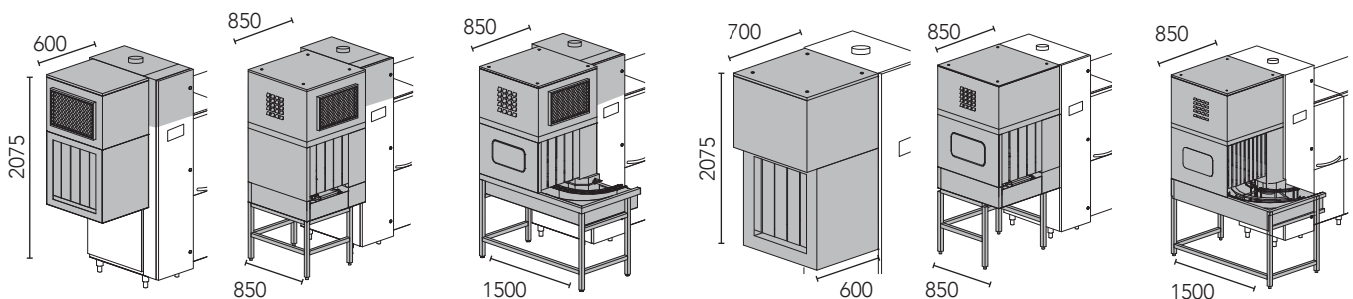
KDR204

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

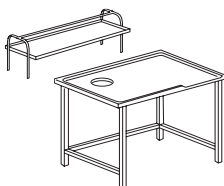
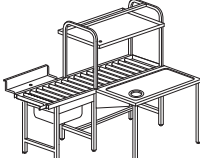
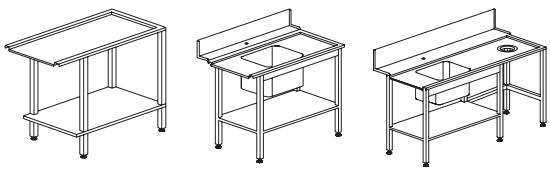
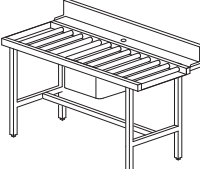

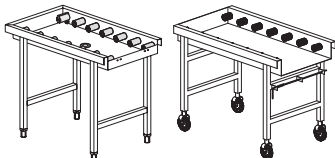
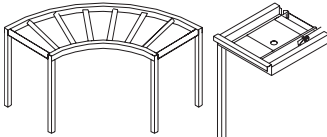
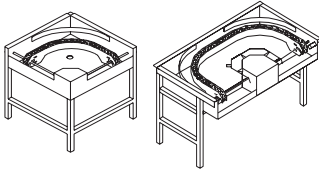
KDRA99MT 9 kW

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 A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	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 2315x620x660 H	K 7M16 * ▣ K 7M24 * ▣
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	K 7A/1600 * ▣ K 7A/2400 * ▣
	TABLE DE TRI MÉCANISÉ avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation	1800x1240x1525 H	K M7/1800 * ▣
		2 trou d'évacuation	2400x1240x1525 H	K M7/2400 * ▣
			1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	K 4B ▣ K 55 ▣ K 8 ▣ K 9 ▣
			Anneau en caoutchouc compris Anneau en caoutchouc compris	
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche		Évier 500x400x270 H	K 195 ▣
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC			K 19 * ▣ K 19/B * ▣ K 19/C * ▣ K 18
		Option micro fin de course		
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	Non compatible pour accrochage avec les mêmes references Pas pour virages 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	K 19/1 ▣ K 19/1A ▣ K 20/1 ▣ K 20/1A ▣
		Accrochable seulement avec KM 23 et avec virage 180°		
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie avec table à rouleaux)			K 21 * ▣
	TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers	Option connexion à table de pré lavage	1300x1300x860 H 700x610x820 H	K 25
	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

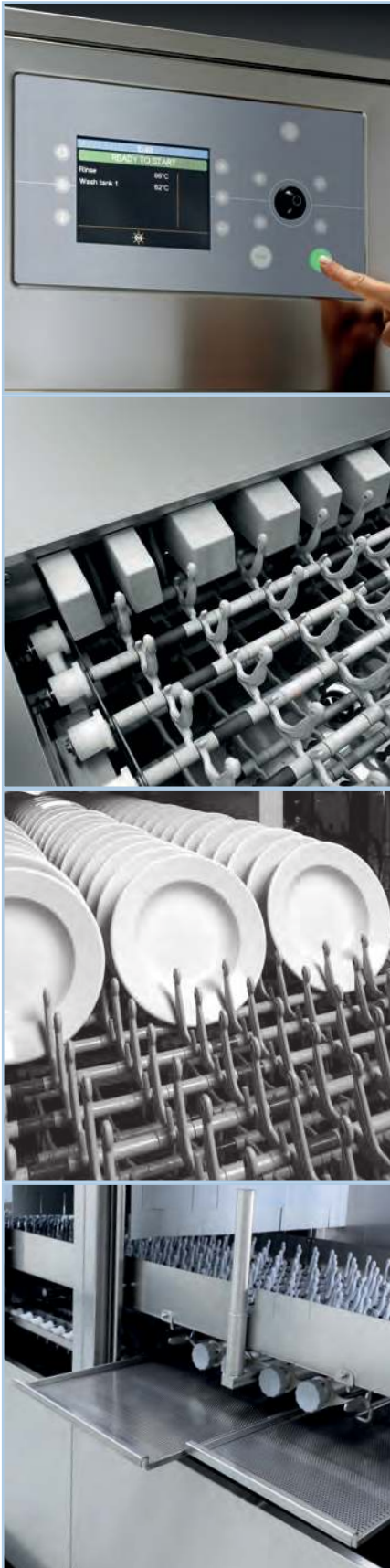


Grande nouveauté chez KROMO!

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! De plus, à cette innovation se rajoutent des nouvelles options : un système renouvelé de triple rinçage pour eau osmosée et un nouveau concept de séchage, qui rendent ces lave-vaisselle à convoyeur haut de gamme les plus complets. Vous le savez, notre but est de minimiser l'utilisation des ressources environnementales mais aussi vos coûts d'exploita-

tion. 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



OPTIONS

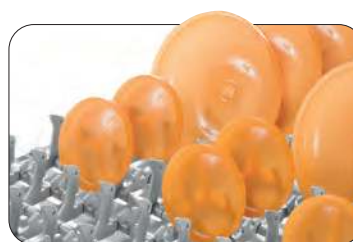
- Cinq tapis disponibles avec une éventuelle voie à couverts
- Différents types de séchages: en double paroi sur module (avec ou sans turbosouflantes) ou sur étagère (double paroi sur demande)
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, seulement ventilateurs, puissance réduite (4,5 kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9 kW) avec ventilateurs
- Séchage latéral sur étagère en double paroi: système innovant avec ventilateur supérieur pour des résultats de séchage améliorés
- Condenseur vapeurs
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- 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 SPECIAUX



Tapis speciaux pour hôpitaux



Tapis standard pour verres



Tapis speciaux pour plateaux thermiques



Tapis de série pour plateaux, objets et ustensiles

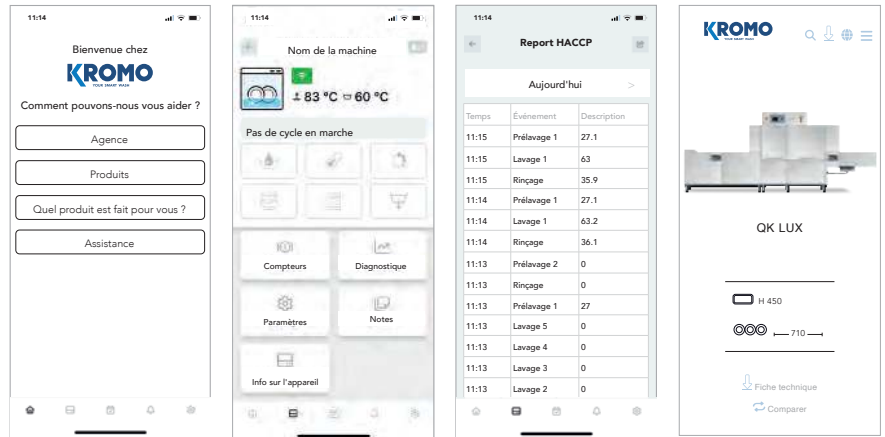


Tapis speciaux pour restauration aérienne

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes 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.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



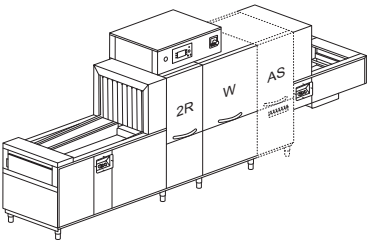


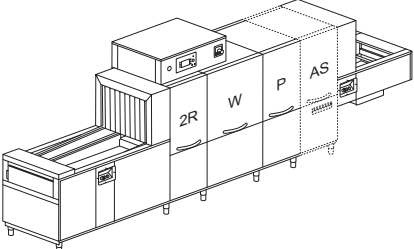


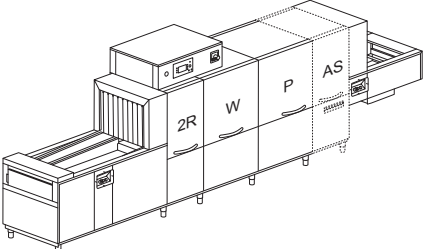


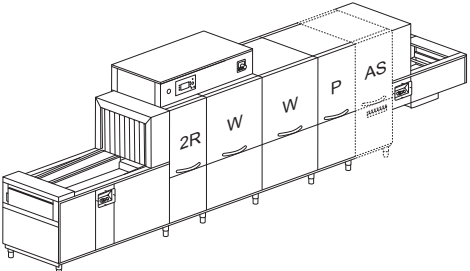


En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.

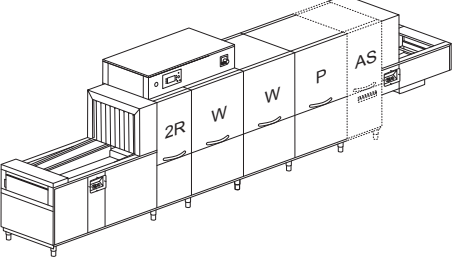


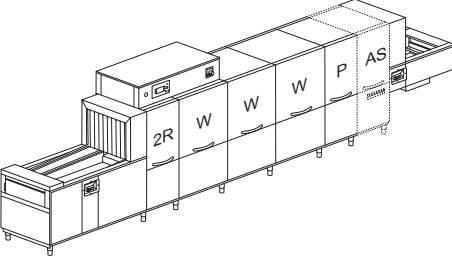


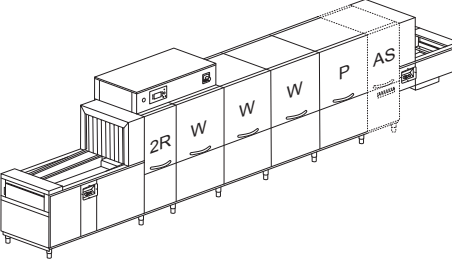




Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QK 2460 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 24 kW	 450 H	4500x985 1860/2200H 595 kg	QK 2460
	400 V 3N ~ 50 Hz 2,5 kW 35 kg/h	 710 1950 / 3690 assiettes / h 2400* assiettes / h		AS6 +600 mm
QK 3760 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 26,45 kW	 450 H	5100x985 1860/2200H 730 kg	QK 3760
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,45 kW 38 kg/h	 710 2400 / 4050 assiettes / h 3300* assiettes / h		AS6 +600 mm
QK 4160 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 27,5 kW	 450 H	5400x985 1860/2200H 745 kg	QK 4160
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,5 kW 38 kg/h	 710 3000 / 4800 assiettes / h 3750* assiettes / h		AS6 +600 mm
QK 5360 5 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 41,95 kW	 450 H	6000x985x 1860/2200H 880 kg	QK 5360
	400 V 3N ~ 50 Hz 5,45 kW 60 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 44,5 kW	 450 H	6300x985 1860/2200H 895 kg	QK 5960
		 710		QK 5960 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,5 kW 63 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 57,45 kW	 450 H	7300x985 1860/2200H 1030 kg	QK 6760
		 710		QK 6760 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,45 kW 82 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 61,5 kW	 450 H	7600x985 1860/2200H 1045 kg	QK 7760
		 710		QK 7760 AS6
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,5 kW 87 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

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 2460	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2460 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2460 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 2460 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 3760 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 4160 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5360 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 5960 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 6760 V AS6	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760 AS6	+ 2%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760 V	+ 1%	●	+ 3%	●	●	€	€	€
QK 7760 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

	PAP-SAN	DWI	DWI / T	CONNECTIVITY	XP	PAP	DRIVE
Modèle	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 V AS6	€	€	€	€	□	€	●
QK 3760	€	€	€	€	€	€	●
QK 3760 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 3760 V	€	€	€	€	□	€	●
QK 3760 V AS6	●	€	€	€	□	€	●
QK 4160	€	€	€	€	€	€	●
QK 4160 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 4160 V	€	€	€	€	□	€	●
QK 4160 V AS6	●	€	€	€	□	€	●
QK 5360	●	€	€	€	€	€	●
QK 5360 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 5360 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 5360 V AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 5960 V AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760 V	●	€	€	€	€	€	●
QK 6760 V AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 7760	●	€	€	€	€	€	●
QK 7760 AS6	●	€	€	€	€	€	●
QK 7760 V	●	€	€	€	□	€	●
QK 7760 V AS6	●	€	€	€	□	€	●

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), recommandons 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 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 3760	●	●	●	●	€	●
QK 3760 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 3760 V	●	●	●	●	€	●
QK 3760 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 4160	●	●	●	●	€	●
QK 4160 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 4160 V	●	●	●	●	€	●
QK 4160 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5360	●	●	●	●	€	●
QK 5360 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5360 V	●	●	●	●	€	●
QK 5360 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5960	●	●	●	●	€	●
QK 5960 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 5960 V	●	●	●	●	€	●
QK 5960 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6760	●	●	●	●	€	●
QK 6760 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 6760 V	●	●	●	●	€	●
QK 6760 V AS6	●	●	●	●	€	●
QK 7760	●	●	●	●	€	●
QK 7760 AS6	●	●	●	●	€	●
QK 7760 V	●	●	●	●	€	●
QK 7760 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 2460	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 2460 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 2460 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 2460 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 3760 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 4160	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 4160 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 4160 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 4160 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5360 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5960	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 5960 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 5960 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 5960 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760 V	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 6760 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 7760	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 7760 AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€
QK 7760 V	●	●	+ 7 %	+ 5 %	€	€	€
QK 7760 V AS6	●	●	+ 7 %	----	€	€	€

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

OPTIONS

	NZ3	NZ6	NZH6	KDRF69	KDRF6V	ID	KDRF70	KDRF7V	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 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 3760 V - QK 3760 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 4160 V - QK 4160 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 5360 V - QK 5360 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 5960 V - QK 5960 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 6760 V - QK 6760 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	€	€	€	----	€	€	----	€	----
QK 7760 V - QK 7760 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

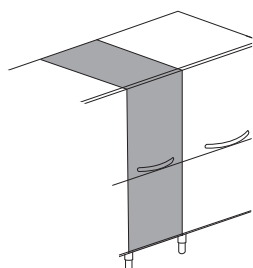
* Disponible seulement avec AS6

NZ3 Recommandé pour le lavage de plateaux de grandes dimensions

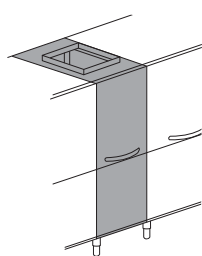
NZ6 Recommandé pour le lavage de plateaux de grandes dimensions. Module équipé d'une porte d'entrée

NZH6 Recommandé pour le séchage avec turbines

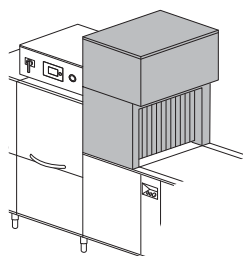
ID Recommandé pour KDRF69 - KDRF6V. Seulement pour séchage sur étagère



NZ3 + 300 mm
Zone neutre



NZH6 + 600 mm
Zone neutre avec porte pour inspection



KDRF69 9 kW

Séchage sur étagère

KDRF6V

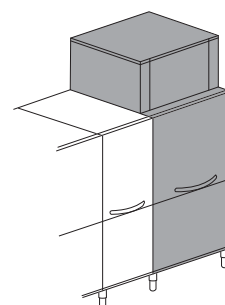
Séchage sur étagère à vapeur

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

	KDRF99MB	KDRF9VMB	KSCF10	KHRF10	KHRF20	KHRPF40	3R+	3R+ RO	STOCK
Modèle	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 V AS6	€	€	€	€	€ *	€ *	€	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 3760 V - QK 3760 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 4160 V - QK 4160 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 5360 V - QK 5360 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 5960 V - QK 5960 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 6760 V - QK 6760 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	----	€	€	€	€	€	€	€
QK 7760 V - QK 7760 V AS6	€	€	€	€	€	€	€	€	€

KDRF99M - KDRF9VM

Module équipé de porte frontale

3R+

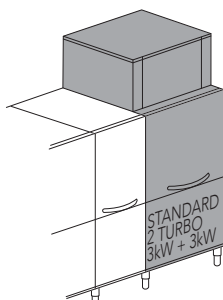
Triple rinçage renforcé avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande).

KHRF10 - KHRF20 - KHRPF40

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

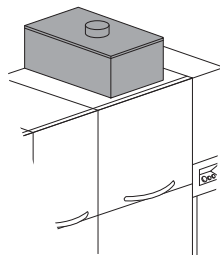
En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



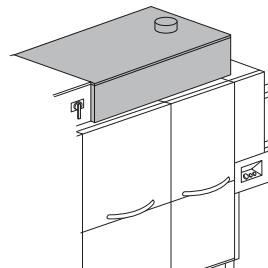
KDRF99MB + 900 mm - 15 kW

Séchage sur module



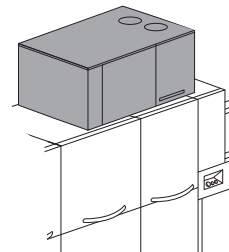
KHRF10

Récupérateur thermique compact



KHRF20

Récupérateur thermique



KHRPF40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

KDRF9VMB + 900 mm

Séchage à vapeur sur module

KSCF10

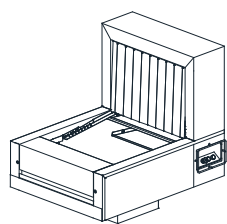
Condenseur buées

OPTIONS

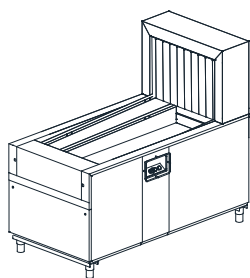
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée rabaissé 2200
QK 2460 - QK 2460 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 2460 V - QK 2460 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 3760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

- De série
- Sur demande
- Non disponible

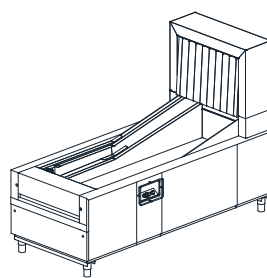
Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



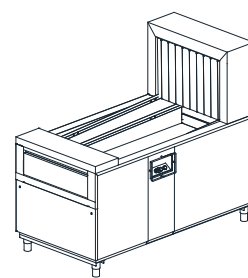
Module d'entrée suspendu



Module d'entrée



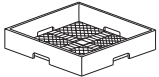
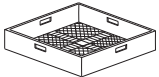
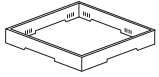
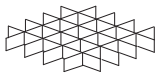
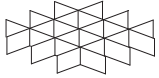




Module d'entrée rabaissé



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 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 3760 - QK 3760 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 3760 V - QK 3760 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 4160 - QK 4160 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 4160 V - QK 4160 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5360 - QK 5360 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5360 V - QK 5360 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5960 - QK 5960 AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 5960 V - QK 5960 V AS6	€	€	□	□	□	●	€	€
QK 6760 - QK 6760 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 6760 V - QK 6760 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 7760 - QK 7760 AS6	€	€	□	□	□	□	●	€
QK 7760 V - QK 7760 V AS6	€	€	□	□	□	□	●	€

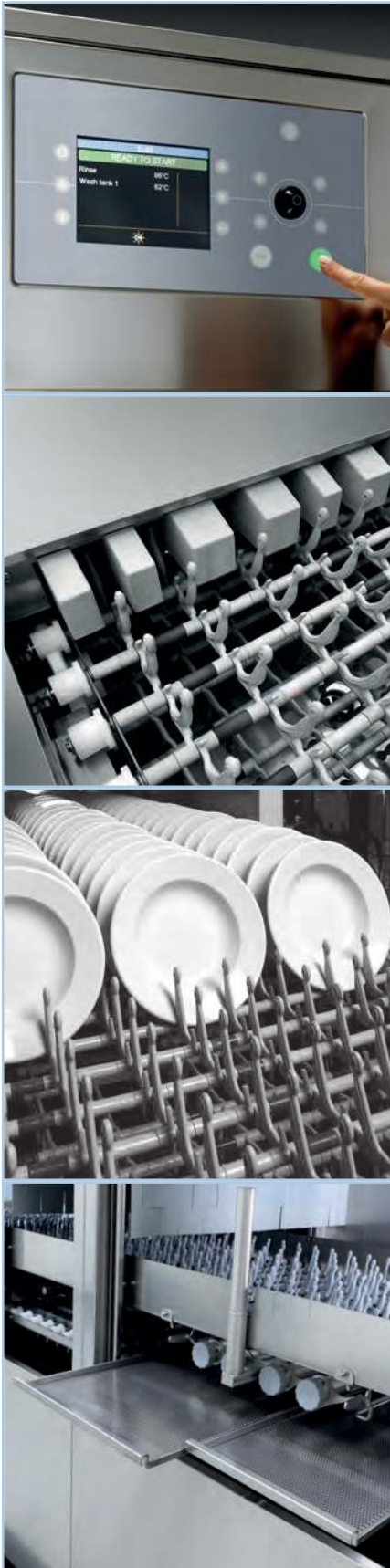
	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	
	PANIER À COUVERTS A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	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 COUVERTS		490x180x140 H	C 47	



Vous méritez le 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! De plus, à cette innovation se rajoutent des nouvelles options : un système renouvelé de triple rinçage pour eau osmosée et un nouveau concept de séchage, qui rendent ces lave-vaisselle à convoyeur haut de gamme les plus complets. Vous le savez, notre but est de minimiser l'utilisation des ressources environnementales mais aussi vos 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 superficie 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 autonettoyées
- 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



CARACTÉRISTIQUES

OPTIONS

- Cinq tapis disponibles avec une éventuelle voie à couverts
- Différents types de séchages: en double paroi sur module (avec ou sans turbosoufflantes) ou sur étagère
- Modalités de fonctionnement du séchage: totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement, puissance réduite (4,5kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9kW) avec ventilateurs
- 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.
- Quatrième rinçage renforcé 4R+ 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 pour assiettes et éventuelle voie à couvert



Tapis pour verres



Tapis pour plateaux, objets et ustensiles

TAPIS SUR DEMANDE



Tapis pour hôpitaux



Tapis pour plateaux thermiques

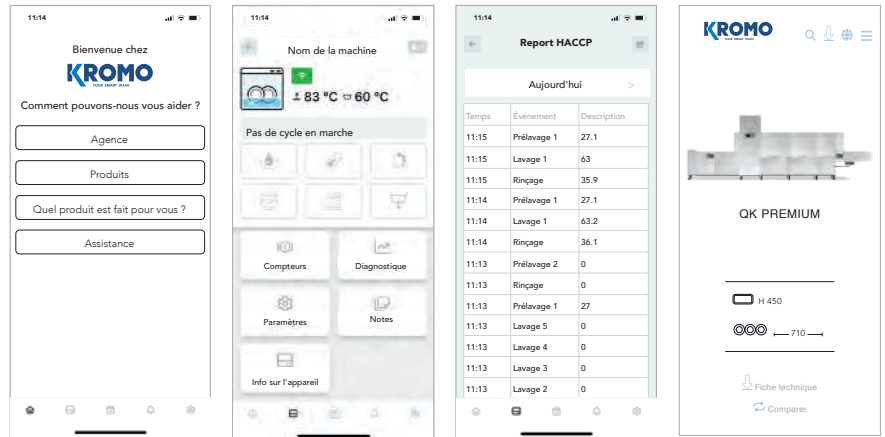


Tapis pour restauration aérienne

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes 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.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



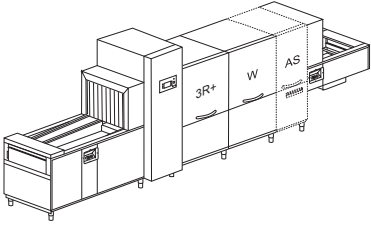


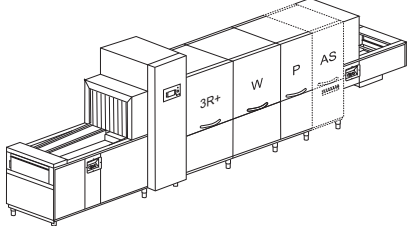

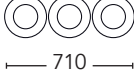
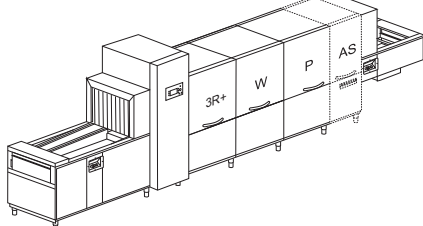


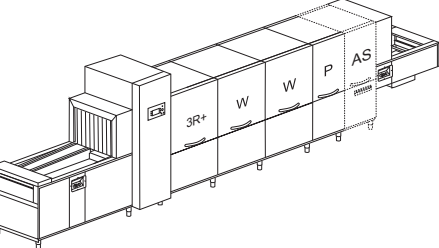

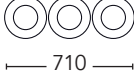
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.

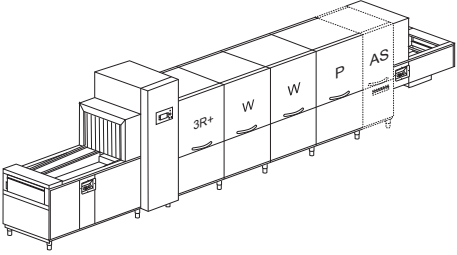


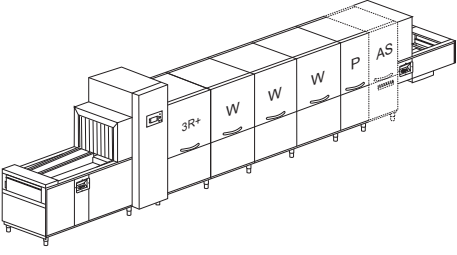


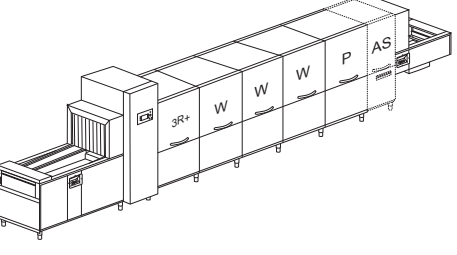

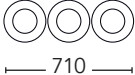


Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
QK 2500 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 24,6 kW	 450 H	5500x1110 2070/2200H 715 kg	QK 2500
	400 V 3N ~ 50 Hz 3,1 kW 35 kg/h	 710		1950 / 3690 assiettes / h
			AS6 +600 mm	QK 2500 V
		2850* assiettes / h		QK 2500 V AS6
QK 3800 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 25,55 kW	 450 H	6100x1110 2070/2200H 850 kg	QK 3800
	400 V 3N ~ 50 Hz 4,05 kW 35 kg/h	 710		2400 / 4050 assiettes / h
			AS6 +600 mm	QK 3800 V
		3660* assiettes / h		QK 3800 V AS6
QK 4200 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 26,6 kW	 450 H	6400x1110 2070/2200H 865 kg	QK 4200
	400 V3N ~ 50 Hz 5,1 kW 35 kg/h	 710		3000 / 4800 assiettes / h
			AS6 +600 mm	QK 4200 V
		4200* assiettes / h		QK 4200 V AS6
QK 5400 10 VITESSES				
IMPROVED				
	400 V3N ~ 50 Hz 41,05 kW	 450 H	7000x1110 2070/2200H 1000 kg	QK 5400
	400 V 3N ~ 50 Hz 6,05 kW 58 kg/h	 710		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 43,6 kW	 450 H	7300x1110x2070/2200H 1015 kg AS6 +600 mm	QK 6000
	400 V 3N ~ 50 Hz 7,1 kW 60 kg/h	 710		4350 / 6750 assiettes / h 5550* assiettes / h
QK 6800 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 58,05 kW	 450 H	8300x1110x2070/2200H 1150 kg AS6 +600 mm	QK 6800
	400 V 3N ~ 50 Hz 8,05 82 kg/h	 710		5250 / 8100 assiettes / h 5550* assiettes / h
QK 7800 10 VITESSES				
<i>IMPROVED</i>				
	400 V 3N ~ 50 Hz 59,1 kW	 450 H	8600x1110x2070/2200H 1165 kg AS6 +600 mm	QK 7800
	400 V 3N ~ 50 Hz 9,1 kW 82 kg/h	 710		5850 / 9000 assiettes / h 6900* assiettes / h

- 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. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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-acoustique	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), recommandons 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	Prix par division	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

Modèle	NZ3	NZ6	NZH6	KDRF68	KDRF69	KDRF6V	KDRF70	KDRF7V	KDRF99M	KDRF9VM	KDRF99MB	KDRF9VMB
	Zone neutre 300	Zone neutre 600	Zone neutre asc. 600	Séch. sur étagère	Séch. sur étagère	Séch. sur étagère à vapeur	Séch. sur étagère	Séch. sur étagère à vapeur	Séch. sur module	Séch. à vapeur sur module	Séch. sur module avec turbosoufflantes	Séch. à vapeur sur mod. 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	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

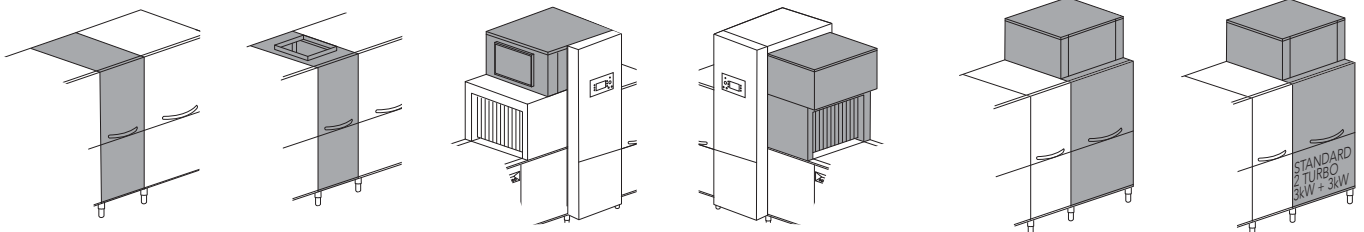
---- Non disponible

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

Tous les séchages sont en double paroi



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
Séch. latéral sur étagère, en double paroi et avec ventilateur supérieur

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

KDRF99M + 900 mm - 9 kW
Séchage sur module

KDRF99M + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

KDRF99MB + 900 mm - 15 kW
Séchage sur module

KDRF99MB + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

Modèle	KSCF10	KSCF15	KHRF15	KHRF20	KHRPF40	3R+	4R+ RO	STOCK	KHDRF	KHDRFV
	Condenseur buées	Condenseur buées	Réc. thermique	Réc. thermique	Réc. thermique	Triple rinçage renforcé	Quadruple rinçage renforcé avec RO	Compartment pour détergents	Réc. thermique avec séchage	Réc. 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	€	€	€	€	€	●	€	€	----	€

KDRF99M - KDRF9VM - KDRF99MB

Module équipé de porte frontale

KSCF15

Non disponible avec option séchage

3R+

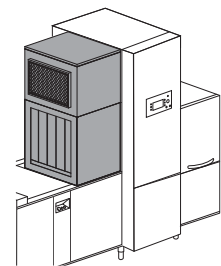
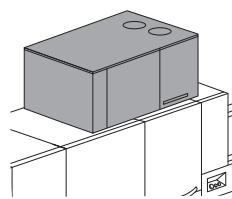
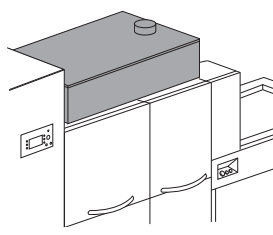
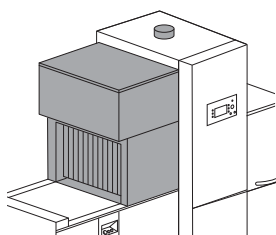
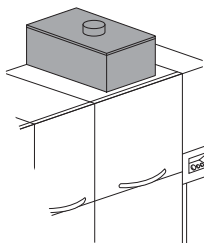
Triple rinçage renforcé avec des consommations améliorées (option eau osmosée sur demande). Avec module séparé: 4R + RO. En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

KHRF15 - KHRF20 - KHRPF40 - KHDRF - KHDRFV

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

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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 9kW + récupérateur thermique

KSCF15

Condenseur de buées renforcé

KHDRFV

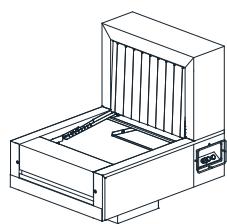
Séchage à vapeur + récupérateur thermique

OPTIONS

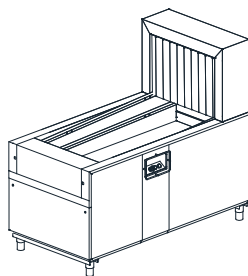
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MIR2200
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée rabaisé 2200
QK 2500 - QK 2500 AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 2500 V - QK 2500 V AS6	€	€	●	€	€	€	€
QK 3800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

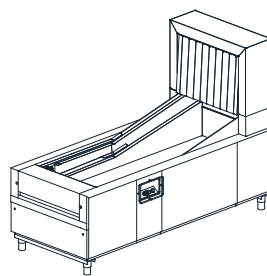
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



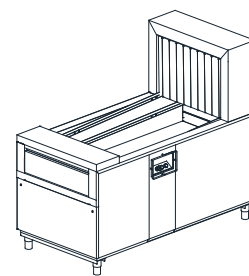
Module d'entrée suspendu



Module d'entrée



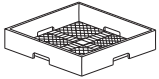
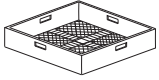
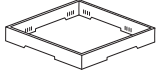

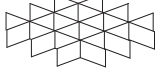

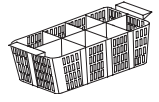


Module d'entrée rabaisé



Module de sortie

	MI2700	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'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 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 POUR VERRES RÉUTILISABLES *Uniquement avec tapis plat	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 MAILLES LARGES	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 COUVERTS		490x180x140 H	C 47	



Le récupérateur thermique de série utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau froide du surchauffeur tout en garantissant une économie d'énergie immédiate. Les cordes spéciales du système d'entraînement, inclinées et divisées par zone, évitent la contamination entre les modu-

les 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

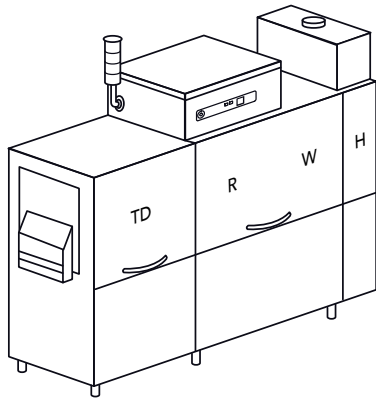
Le nettoyage de la machine est l'une des opérations les plus détestées à la fin d'une journée de travail.

C'est pourquoi, nous avons mis en place un système d'assainissement qui, grâce aux bras de rinçage dédiés installés dans la partie supérieure des chambres, garantissent un nettoyage immédiat et efficace de toutes les parois et des surfaces en offrant une solution parfaite pour garantir le respect des niveaux d'hygiène élevés. Un produit de désinfection spécifique associé à un surpresseur assurent une bonne pression d'eau: le résultat sera un lave-vaisselle impeccable!

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 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 bi-corde
- Turbosoufflantes. Les turbosoufflantes assurent d'excellents résultats de séchage grâce à la forte pression des jets 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: logiciel de gestion des paramètres de la machine, sur demande

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
TK 1600	400 V 3N ~ 50 Hz 40,07 kW 8,4 - 13,1 m/min Alimentation eau froide	 Longueur max: 587 Largeur max: 370 Épaisseur max: 35	2575x805 2040/2120 H 485 kg	TK 1600

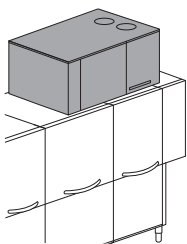


- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- TD** Séchage froid avec turbosoufflantes
- H** Récupérateur thermique


OPTIONS

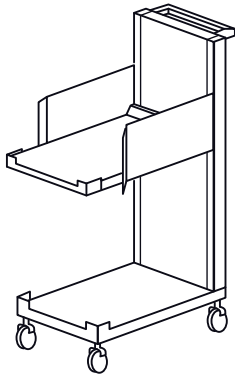
	DDE-GROUP	DOS/S	PAP	DRIVE				
Modèle	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Accumulateur plateaux	Kit doseurs	Doseur avec sonde	Surpresseur	Variateur vitesse
TK 1600	€	●	+3%	●	€	€	€	€

- 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	 Longueur max: 587 Largeur max: 370 Épaisseur max: 35	800x500x900 H 30 kg	TL 100



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

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

DWI L'isolation est relative au tunnel seulement, séchage exclus.

HACCP Logiciel et câble inclus

KHRP40 En alternative au récupérateur thermique compact standard

Division non disponible

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)
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 contenant 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.

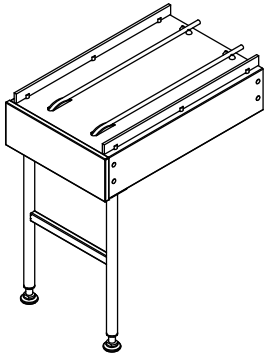
Modèle

CONVOYEUR À CORDES

Voltage

Capacité

Code



400 V 3N 50 Hz

--

230 V 50 Hz

--

230 V 3 50 Hz

Tensions spéciales
sur demande

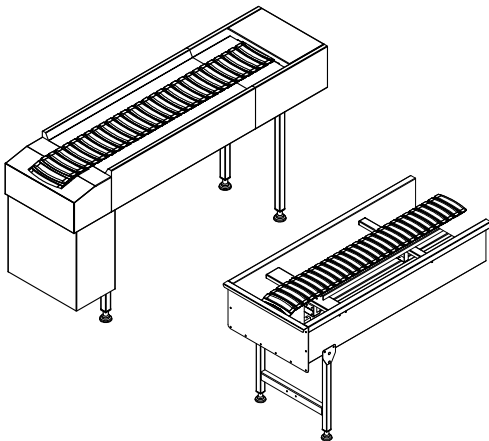


530x325x35 H

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



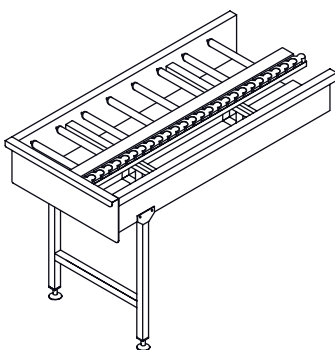
500x500

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 être facilement modifiés. Parmi la nouvelle électrovanne motorisée sur les KP 202 EL PLUS, KP 302 EL PLUS et KP 402 EL PLUS, ainsi que la possibilité de programmer le démarrage du cycle, nous avons

ultérieurement facilité l'utilisation et la maintenance de ces modèles. Grâce au système d'autodiagnostic à deux niveaux, présent sur le KP 152 EL PLUS et KP MAXXI PLUS, qui permet de signaler toute anomalie avec une grande précision, au système de rinçage optimisé Optimal Rinse, à la fonction ENERGY SAVING, aux performances de haut niveau et à la haute qualité de nos matériaux, notre gamme POT atteint des niveaux de compétitivité et une polyvalence qui sont difficile à trouver sur le marché.

IMPROVED



CARACTÉRISTIQUES KP 76 EL - KP 86 EL PLUS

- Capacité élevée et faible encombrement
- Formats de plateaux EURONORM (600x400 mm avec angles à 90°) et cagettes EURONORM de 600x400x400H
- Nombreuses possibilités d'emploi
- Double paroi
- Porte isolée avec ouverture en douceur et en deux phases
- Cuve emboutie
- Triple filtrage pompe (KP 76 EL)
- Quatre cycles de lavage personnalisables
- Cycle automatique de nettoyage machine
- Nouveau panneau électronique intuitif avec visualisation des températures de lavage et rinçage
- Bouton START intuitif avec rétro-éclairage multicolore pour une visualisation rapide du statut de la machine
- Doseur de produit de rinçage péristaltique inclus avec réglage du dosage directement depuis le panneau de commande (KP 86 EL PLUS)
- Système PLUS pour un rinçage constant (KP 86 EL PLUS)
- Pompe de lavage Soft Start (KP 76 EL)
- Adoucisseur incorporé avec régénération automatique (sur demande pour la LP1 S4)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

CARACTÉRISTIQUES KP MAXXI PLUS

DE SÉRIE

- Panier 600 x 500 mm
- Hauteur utile 450 mm
- 6 cycles de lavage: 4 cycles modifiables
- Panneau électronique facile et intuitif
- Capot à double paroi isolé
- Cuve profonde
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération déchets + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes
- Doseurs de produit de rinçage péristaltiques inclus avec dosage modifiable depuis le panneau de commande

OPTIONS

- Système ENERGY SAVING HR: Récupérateur thermique condenseur de buées
- DA: adoucisseur automatique intégré
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP
- Panneau de commande déporté disponible sur demande à la place du panneau standard (sur les versions PLUS)
- Prédiposition pour connexion à un système d'osmose inverse externe





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
- Surpresseur 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 de l'état de la machine
- Visualisation des températures de lavage et rinçage, de la progression du cycle, du cycle sélectionné, l'état 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)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)



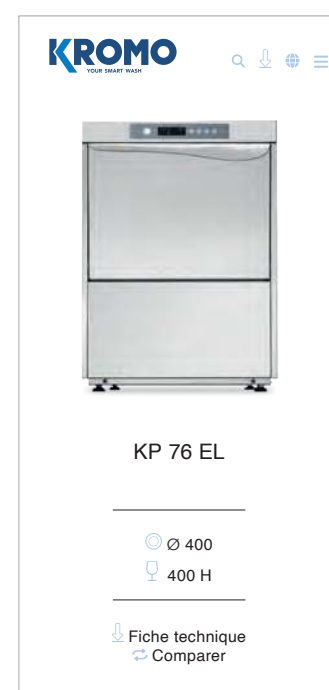
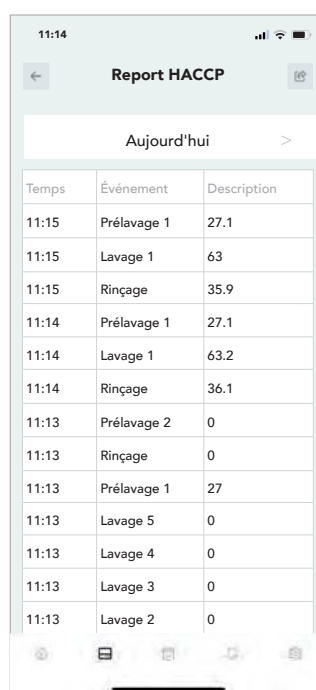
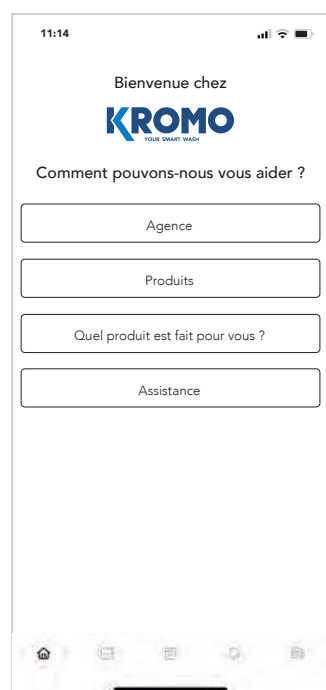
CARACTÉRISTIQUES KP 152 EL PLUS - KP 202 EL PLUS - KP 302 EL PLUS - KP 402 EL PLUS

- 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
- Doseur de liquide de rinçage péristaltique standard
- 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" avec touches à membrane soft touch
- Option récupérateur de chaleur (HR)
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP (sur demande)

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



RÉCUPÉRATION
DE LA VAPEUR



ECONOMIES
D'ÉNERGIE



DURABILITÉ



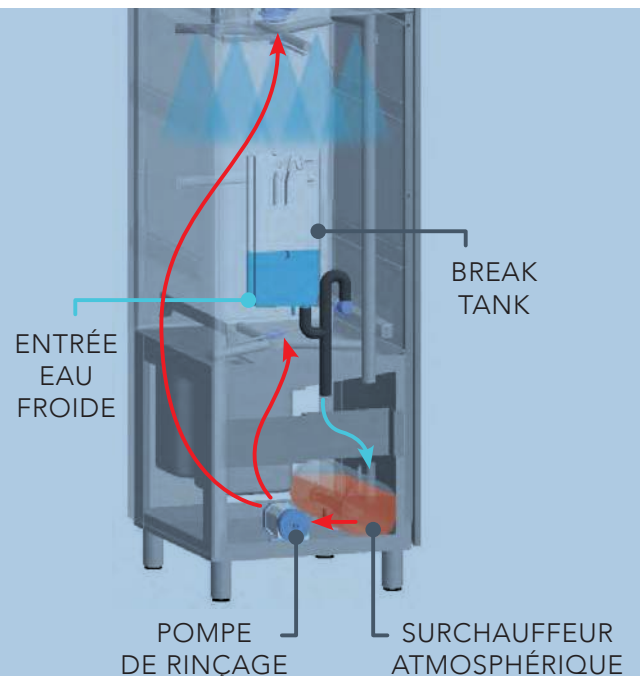
HR:

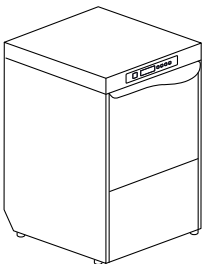





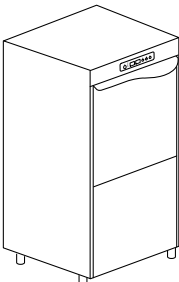




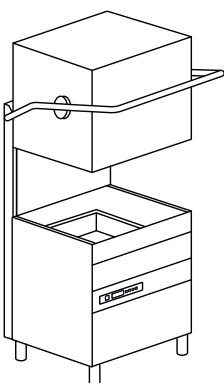




CONDENSEUR DE BUEES

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'à 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 du surchauffeur 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.

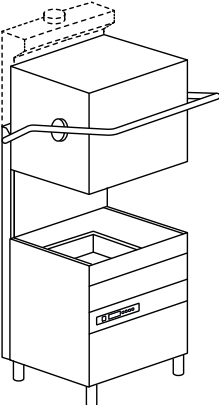







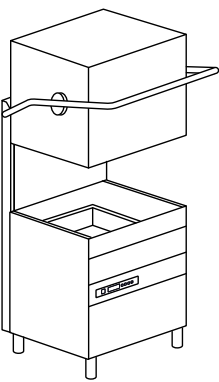







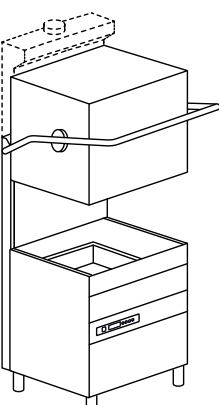







SYSTÈME PLUS

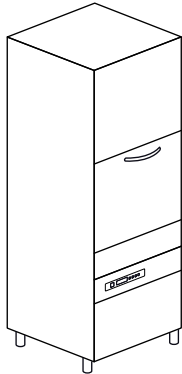



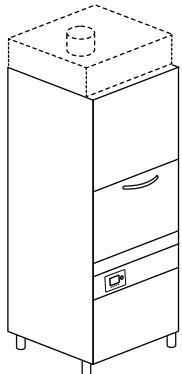



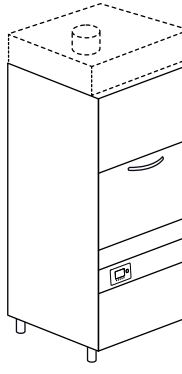



Rinçage stabilisé à température (85°C) et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique qui empêche le mélange de l'eau du réseau pendant le rinçage. Le système PLUS garantit, un contrôle majeur et un correct dosage des produits de rinçage à chaque cycle.

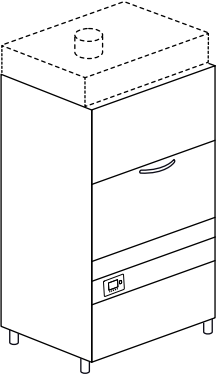



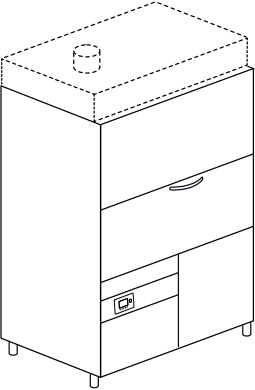





Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
KP 76 EL 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 575005 1 X C44 1 X C86/A 1 X 575010 	Multivoltage	 400 H	600x680x850 H 68 kg	KP 76 EL
		Standard 400 V 3N 50 Hz 6,7 kW	 Ø 400	600x400x25 H	KP 76 EL DA
		230 V 3 50 Hz 6,7 kW	 500x500	 600x400x400 H	
		230 V 50 Hz 6,7 kW			Filtres de surface
KP 86 EL PLUS 4 PROGRAMMES					
IMPROVED					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X 575005 1 X 575010 1 X C132 1 X C86/A 	Multivoltage	 440 H	600x700x1380 H	KP 86 EL PLUS
		Standard 400 V 3N 50 Hz 10,12 kW	 500x500	100 kg	
		230 V 3 50 Hz 10,12 kW	 500x610	600x400x25 H	
		230 V 50 Hz 10,12 kW			
KP MAXXI PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139 	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 450 H	800x735x 1490/1961 H 120 kg	KP MAXXI PLUS
			$310 < \text{Ø} < 410^{**}$		
			 500x600	600x400x25 H	
			 500x600		

** Avec le panier DW138, diamètre assiettes de: de 310 mm à 410 mm
Sans panier DW138, diamètre assiettes max 310 mm

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
KP MAXXI HR PLUS ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	 450 H  310 \varnothing <math>< 410^{**}</math>  500x600  500x600  500x600	<p>800x735x2162 H 150 kg</p>  600x400x25 H	<p>KP MAXXI HR PLUS</p> <p>KP MAXXI HR PLUS DA</p>
KP MAXXI PLUS LIFT ÉLECTRONIQUE 4 PROGRAMMES					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	 450 H  310 \varnothing <math>< 410^{**}</math>  500x600  500x600  500x600	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p>  600x400x25 H	<p>KP MAXXI PLUS LIFT</p> <p>KP MAXXI PLUS LIFT DA</p>
KP MAXXI HR PLUS LIFT ÉLECTRONIQUE 4 - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE					
	<p>PANIER INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 X C136 1 X C137 1 X C86/A 1 X C139 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	 450 H  310 \varnothing <math>< 410^{**}</math>  500x600  500x600  500x600	<p>800x735x2162 H 150 kg</p>  600x400x25 H	<p>KP MAXXI HR PLUS LIFT</p> <p>KP MAXXI HR PLUS LIFT DA</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
KP 151 EL 4 PROGRAMMES				
	<p>PANIER INCLUS 1 X C86/A 1 X C87/B 1 X C97/A 1 X C100</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	 805 H  550x665	<p>650x750x1690/2060H 110 kg</p> <p>KP 151 EL</p>
KP 152 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>PANIER INCLUS 1 X C86/A 1 X C87/B 1 X C97/A 1 X C100</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 8,2 kW</p>	 805 H  550x665	<p>690x800x1890/2275 H 155 kg</p> <p>KP 152 EL PLUS</p> <p>690x800x2165/2275 H 165 kg</p> <p>KP 152 EL HR PLUS</p>
KP 202 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>PANIER INCLUS 1 X 91100 1 X C86/A 1 X C97/A</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 12,5 kW</p>	 645 H  700x700	<p>840x885x1790/2050 H 199 kg</p> <p>KP 202 EL PLUS</p> <p>840x885x2140 H 215 kg</p> <p>KP 202 EL HR PLUS</p>

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
KP 302 EL PLUS 4 PROGRAMMES- HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>PANIERS INCLUS 1 X 92100 1 X C86/A 1 X C97/A</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 13,4 kW</p>	 645 H	<p>990x885x1790/2050 H 221 kg</p> <p>KP 302 EL PLUS</p>
			 850x725	<p>990x885x2140 H 237 kg</p> <p>KP 302 EL HR PLUS</p>
KP 402 EL PLUS 4 PROGRAMMES - HR: RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE				
	<p>PANIERS INCLUS 1 X 93600 1 X C86/A 1 X C97/A</p> 	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 14,8 kW</p>	<p>1490x885x1970/2295 H 340 kg</p> <p>KP 402 EL PLUS</p>	
			 800 H	<p>1490x885x2310 H 362 kg</p> <p>KP 402 EL HR PLUS</p>
			 1350x725	<p>1490x885x1970/2295 H 340 kg</p> <p>KP 402 EL V</p>
				<p>1490x885x2310 H 362 kg</p> <p>KP 402 EL V HR</p>

OPTIONS

Modèle	220-240 V 50 Hz		380-415 V 3N 50 Hz		220-240 V 350 Hz		380-415 V 350 Hz		60 Hz	440V 3 60 Hz	XP	PS	TS	SA	CONTROL
										Puissance sup	Pompe vidange	Thermostop	Vidange automat.	Panneau de contrôle à distance de remplacement	
KP 76 EL	M	●	M	----	€	----	----	€	----	----	€	●	----	----	
KP 76 EL DA	M	●	M	----	€	----	----	€	----	----	€	●	----	----	
KP 86 EL PLUS	M	●	M	----	€	----	----	€	----	----	€	●	----	----	
KP MAXXI PLUS	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI PLUS DA	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI PLUS LIFT	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI PLUS LIFT DA	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI HR PLUS	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI HR PLUS DA	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI HR PLUS LIFT	----	●	□	€	€	€	€	€	€	€	€	●	----	€	
KP MAXXI HR PLUS 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	----	●	□	€	€	----	----	€	€	€	€	●	●	----	
KP 402 EL V HR	----	●	□	€	€	----	----	€	€	€	€	●	●	----	

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

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR pour KP 152 EL HR PLUS, KP 202 EL HR PLUS, KP 302 EL HR PLUS, KP 402 EL HR PLUS, KP 402 EL V HR, KP toutes les versions HR MAXXI PLUS). Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

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

Modèle	DDE	DB	DBE	CONN.	BT	WRAS	DVGW	PAP	PI	FLOAT	DF
	Doseur détergent	Doseur produit rinçage	Dos. produit de rinçage	Connectivity (HACCP)	Break tank	Wras	DVGW	Surpresseur	Pompes Inox	Sens. présence det. et rinçage	Kit filtres de surface
KP 76 EL	€	●	€	€	€	€	----	€	----	€	€
KP 76 EL DA	€	●	€	€	----	€	----	€	----	€	€
KP 86 EL PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
KP MAXXI PLUS	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
KP MAXXI PLUS DA	€	----	●	€	----	€	€	●	----	€	----
KP MAXXI PLUS LIFT	€	----	●	€	●	€	€	●	----	€	----
KP MAXXI PLUS LIFT DA	€	----	●	€	----	----	€	●	----	€	----
KP MAXXI HR PLUS	€	----	●	€	●	€	----	●	----	€	----
KP MAXXI HR PLUS DA	€	----	●	€	----	€	----	●	----	€	----
KP MAXXI HR PLUS LIFT	€	----	●	€	●	----	----	●	----	€	----
KP MAXXI HR PLUS 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	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----
KP 402 EL V HR	€	----	●	€	----	----	----	●	----	€	----

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

PI Possible seulement avec 50 Hz

BT Surpresseur inclus

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 recommandons l'option récupérateur thermique.

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

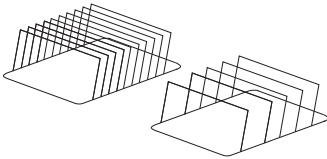
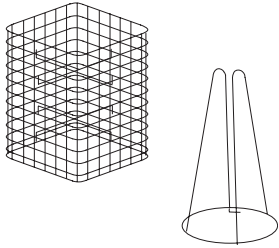
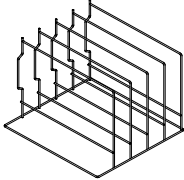
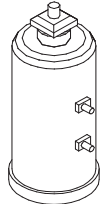
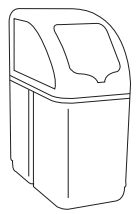
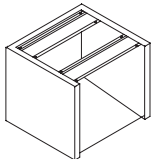
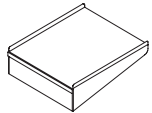
DVGW Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

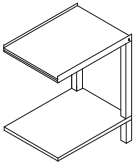
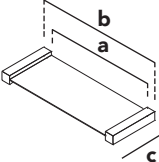
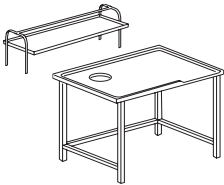
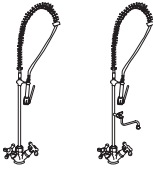
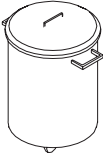
CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

HR Récupérateur thermique (en cas d'alimentation en eau 8-15 °C)
Système 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
HR possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	De série 22 assiettes Ø < 310 mm	600x500x115 H	C 136	
	PANIER POUR OBJETS	De série	600x500x115 H	C 137	
	PANIER PLATEAUX OU ASSIETTES	12 plateaux jusqu'à 47 cm de largeur ou pour 10 GN1/1 (épaisseur max 2,5 cm) ou 11 assiettes 310 < Ø < 410 mm (épaisseur max 2,5 cm)	600x500x115 H	C 138	
	PANIER À COUVERTS A' MAILLES ETROITES		500x500x106 H	C 41	
	PANIER MAILLES LARGES	Pour verres	500x500x105 H	C 44	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES	KP 76 EL KP 86 EL PLUS	500x500x235 H	C 135 	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	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 KP 151 EL KP 152 EL PLUS	500x500 550x550	575010 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 700x700x150 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	500x500x160 H	575005	
	PANIER PLATEAUX	De série 6 pièces épaisseur max 2,5 cm	620x500x160 H	C 139	
	SUPPORT SOUCOUPES	12 soucoupes	300x100x90 H	10728	
	PANIER À COUVERTS	Modèles à comptoir	110x110x120 H	15060	

	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 ou GN1/1 600x400 épaisseur max 65 mm			C 97/B	
	SUPPORT SPATULES		150x150x250 H	C 86/A	
			220x220x420 H	C 85/A	
	INSERT PORTE- COUTEAU	KP 202 EL PLUS KP 302 EL PLUS KP 402 EL PLUS Capacité 15 porte- couteaux dim 360 x 175 x 480 H	660x610x500H	C 146	
	ADOUCISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	DEP 12	
	ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	DEP 12-AUT	
	SUPPORT INOX	KP 76 EL Support inox pour sous plan 500 x 500	592x535x500 H	999900517	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)	600x510	K 2ME *	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	TABLE	(implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)	650x510x860 H	K 4/65 *	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT		a: 510 b: 590 c: 239	KIT DUO	
K 4/70 B - K 4/120 B	K 4B	TABLE (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)*	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	K 4/70B * K 4/120B * K 4B **	
K 5	K 5F	K55	Évier 500x400x270 H (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)*	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	K 5 * K 5F * K 55 **
K 8 E	K 8 - K 9	Évier 500x400x270 H (implantation en ligne pour KP MAXXI PLUS)*	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	Modèle de base	Ø 400x570 H	K 7/1	
		Avec roues	Ø 400x570 H	K 7/2	
		Avec roues et pédale	Ø 400x570 H	K 7/3	

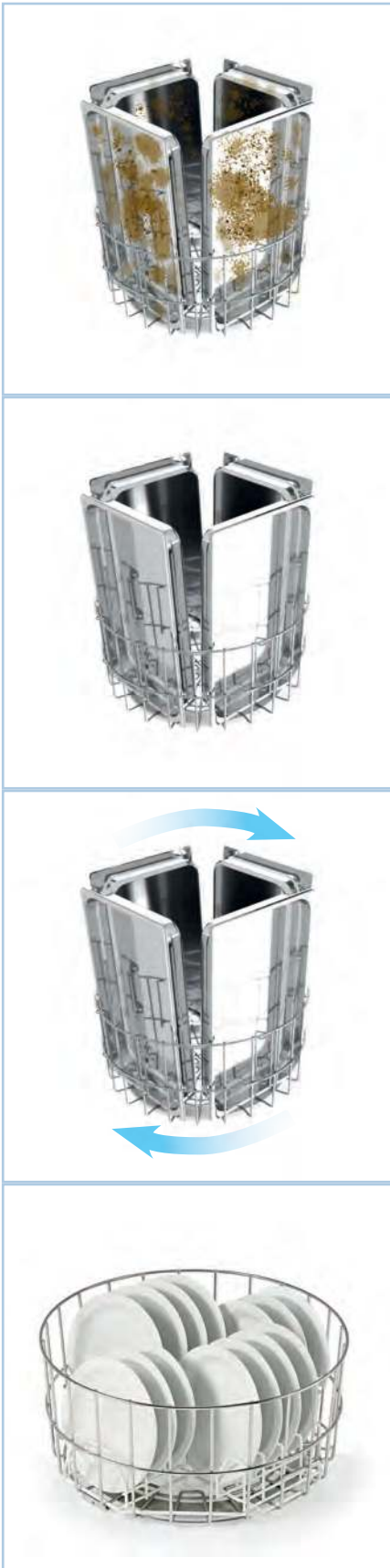
** Cage en bois +2% minimum + € / ³ Dimensions spéciales sur demand / Tables représentées en version droite-gauche
* Tables standard pour installation en ligne. Pour des tables placées devant la machine, une solution spéciale est à étudier.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information.



2 en 1: Hydropower, la nouvelle frontière du lavage professionnel! Ce produit innovant propose des solutions uniques : un lave-ustensiles haute pression et un lave-vaisselle à capot.

La puissance nettoyante des jets d'eau haute pression garantit d'excellents résultats en quelques minutes seulement, sans trempage ni besoin de granules. Notre lave-ustensiles ne se contente pas de nettoyer les plaques et les plateaux : il est également parfaitement adapté au lavage de la vaisselle. Grâce à ses programmes dédiés, il assure un nettoyage efficace et hygiénique, ce qui le rend idéal pour les cuisines professionnelles exigeant une efficacité sans compromis, avec la possibilité d'un monitoring de la machine. En matière d'économie

d'énergie, la HYDROPOWER offre des économies significatives de détergent et de temps, grâce au système innovant PLUS qui minimise la consommation d'eau, d'énergie et de produits chimiques. Il garantit des résultats exceptionnels, même contre la saleté la plus tenace et un lavage rapide de la vaisselle, optimisant ainsi la productivité. En automatisant les tâches qui nécessitaient auparavant trempage et lavage à la main, HYDROPOWER permet au personnel de cuisine de se concentrer sur d'autres tâches importantes. Un équipement précieux et indispensable, conçu pour répondre aux besoins des cantines, des établissements de restauration, des aéroports et des cuisines de restaurants modernes, offrant un excellent rapport qualité-prix.



CARACTERISTIQUES

DE SERIE

- Double paroi
- Compacte: plus petite qu'une lave-ustensiles, un peu plus grande qu'une machine à capot!
- 2 FONCTIONS:
 - version lave-plateaux/plaques avec jets d'eau haute pression: pour les plateaux ou les bacs GN avec de la saleté incrustée ou brûlée
 - version lave-vaisselle: pour laver la vaisselle comme une classique machine à capot
- 1 pompe de lavage à haute pression
- 1 pompe de lavage à basse pression
- Ecran TFT à couleurs de 5"
- 8 programmes de lavage:
 - 4 cycles plateaux/plaques
 - 4 cycles assiettes
- Fonction « spinning » (rotation rapide) pour aider à l'élimination de l'eau des plateaux et des bacs
- Ouverture capot avec passage utile de 55 cm
- Cuve/surchauffeur en acier inox AISI 316
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes
- Doseur de liquide de rinçage péristaltique inclus
- Cycle d'autonettoyage
- Break Tank

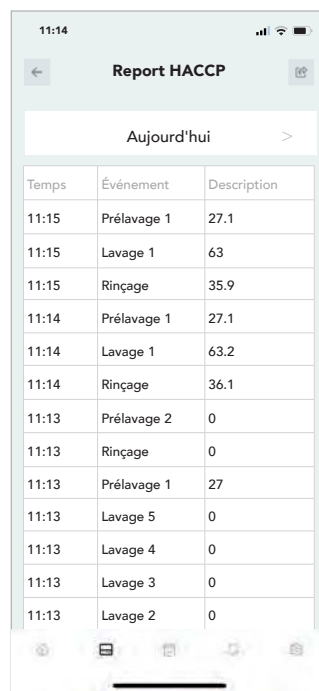
OPTIONS

- Panneau de commande déporté (remplaçant le panneau de commande standard)
- HR Récupérateur thermique condenseur de buées pour alimentation en eau froide
- Ventilateur (sur la version sans HR)
- LIFT: relevage automatique du capot à la fin du cycle
- Vidange automatisée
- Pompe de vidange
- Doseur de détergent péristaltique
- WRAS ou DVGW

CONNECTIVITY 4.0 & APP

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



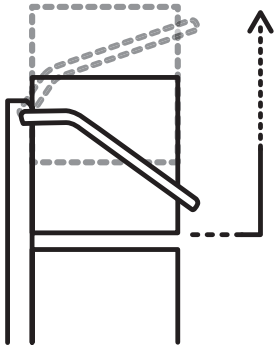
En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en économisant ainsi du temps et de l'argent.



NOUVEAU SYSTEME LIFT:

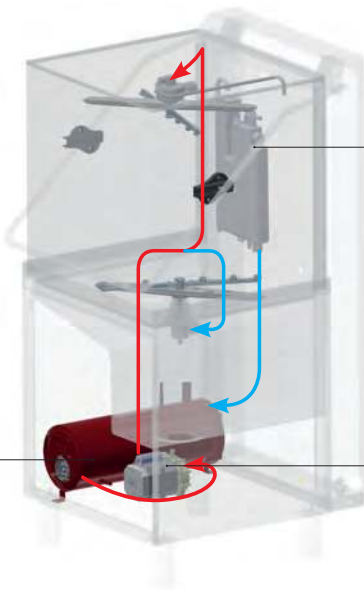
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT À LA FIN CYCLE

Le relevage avec système hydraulique a été remplacé par un relevage motorisé qui limite l'entretien et la formation de calcaire et permet pour les versions LIFT, plus de place pour les options.

SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME AVEC UNE PRESSION D'EAU FAIBLE

Notre système de rinçage innovant est conçu pour maintenir la température, la consommation et la pression d'eau constantes, n'importe quelles conditions extérieures. Le système PLUS garantit des performances de rinçage optimales et constantes grâce à l'association de Break Tank, surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage



BREAK TANK

Le système Break Tank empêche l'eau du surchauffeur de retourner et de se mélanger à nouveau avec l'eau du réseau hydraulique.

SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

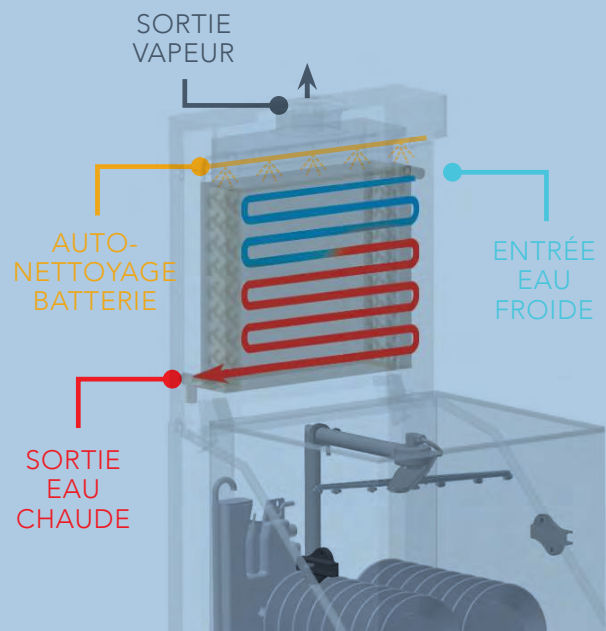
La température de l'eau dans la surchauffeur reste constante à 85°C pendant toute la durée du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.

POMPE DE RINÇAGE

L'eau du surchauffeur est aspirée par la pompe de rinçage et est envoyée aux buses de rinçage. La pression correcte est assurée par n'importe quelle pression d'entrée et température de l'eau.

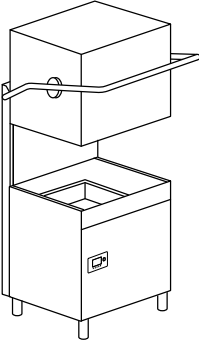



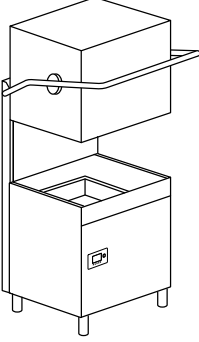



ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

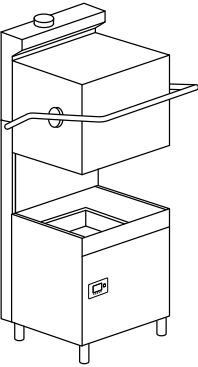



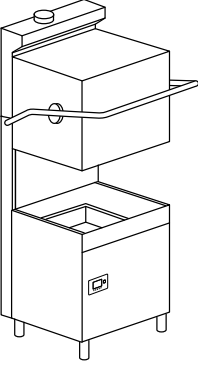



Le système de ENERGY RECOVERY utilise les vapeurs produites par la machine pour préchauffer l'eau du surchauffeur alimenté à l'eau froide. Cela représente une économie immédiate sur les coûts énergétiques. De plus, le système permet d'avoir une température optimale dans la pièce grâce à la réduction des vapeurs et de l'humidité.



AQUAFORCE

LAVE-ObjETS COMBINÉ À HAUTE PRESSION
POUR PLATEAUX, PLAQUES ET VAISSELLE

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUAFORCE	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES			
	400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 1720/2200 H	AQUAFORCE
AQUAFORCE LIFT	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES			
	400 V 3N 50 Hz 13 kW	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 1720/2200 H	AQUAFORCE LIFT

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
AQUAFORCE HR 	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 2277 H	AQUAFORCE HR
AQUAFORCE HR LIFT 	ÉLECTRONIQUE 8 PROGRAMMES	 4xGN 1/1 -----  2 600x400  210 < Ø < 240 Passage utilisable: 55 cm	830x940x 2277 H	AQUAFORCE HR LIFT

OPTIONS

				BT	DBE	DDE	PS
Modèle	380-415 V 3N 50 Hz	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3 50 Hz	Break tank	Dos. produit de rinçage	Doseur détergent	Pompe vidange
AQUAFORCE	●	□	€	●	●	€	€
AQUAFORCE HR	●	□	€	●	●	€	€
AQUAFORCE LIFT	●	□	€	●	●	€	€
AQUAFORCE HR LIFT	●	□	€	●	●	€	€

● De série

---- Non disponible

□ Sur demande

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

Marque EAC sur demande

Eau d'alimentation 55° C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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

	SA	VA	DVGW	XP	PAP	WRAS	CONTROL
Modèle	Vidange automat.	Ventilateur d'aspiration	DVGW	Puissance sup	Surpresseur	WRAS	Panneau de commande déporté de remplacement
AQUAFORCE	€	€	€	€	●	€	€
AQUAFORCE HR	€	----	----	€	●	----	€
AQUAFORCE LIFT	€	€	€	€	●	€	€
AQUAFORCE HR LIFT	€	----	----	€	●	----	€

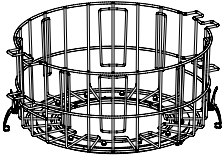
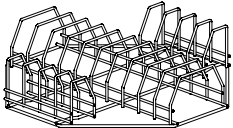
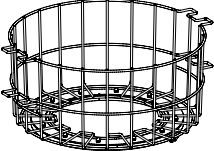
WRAS - DVGW Surpresseur inclus.

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. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER PLATEAUX	Standard 4 GN 1/1 ou 2 plateaux 600 x 400 mm	615x265H	11900028	
	SUPPORT POUR PANIER UNIVERSEL	Standard 14 assiettes	500x500x105H	11900029	
	PANIER POUR SUPPORT PLATS	Standard	615x265H	11900030	



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



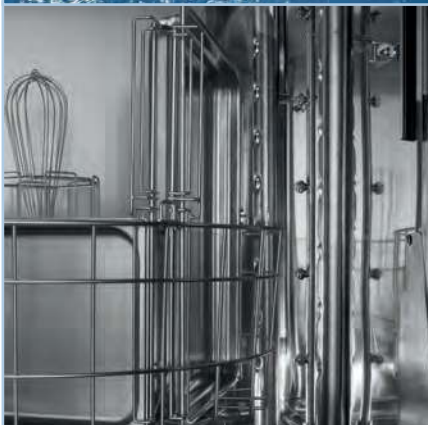
❁ Les casseroles et poêles incrustées sont souvent un problème. Ils nécessitent un trempage et un nettoyage manuel, donc une perte de temps et de ressources rien que pour cette tâche particulière.



🪸 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.

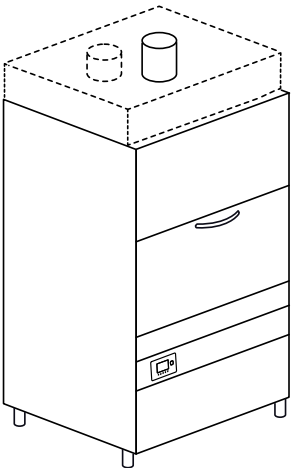







❁ Excellents résultats contre les salissures les plus tenaces. De plus, les cycles rapides permettent une réutilisation rapide de la vaisselle. Le personnel auparavant dédié au trempage à la main, pourra s'occuper d'autres tâches.



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
- Panneau de commande avec touches à membrane soft touch
- 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 protégés
- Accessibilité facile à tous les composants de la partie frontale de la machine
- Le panier est 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 un correct dosage 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 et 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) 10xGN 1/1 (cycle sans GRANULE)  530x325x65 H max ou 3xGN 1/1 (cycle sans GRANULE)  530x325x230 H max -----  x2: 650x530x140 H max ou x1: 650x530x300 H max ----- 4XEN  600x400x20 H 600x400x50 H -----  Ø30 max 50 H Ø40 max 45 H Ø50 max 35 H	1095x910 1910/2020 H 303 kg	GR 300 PLUS
				1095x910x2100 H 320 kg

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	Puissance sup	Pompe vidange	Dos. produit de rinçage
GR 300 PLUS	----	●	□	€	€	----	●
GR 300 HR PLUS	----	●	□	€	€	----	●
GR 800 HR PLUS	----	●	□	€	€	----	●

● De série

---- Non disponible

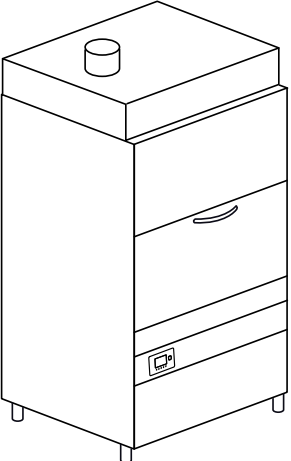





□ Sur demande

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 recommandons l'option récupérateur thermique.

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR). Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

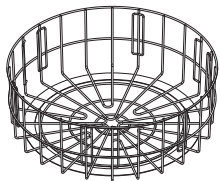
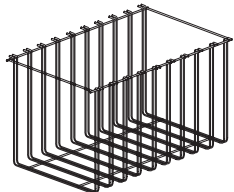
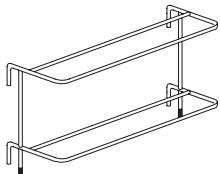
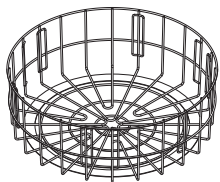
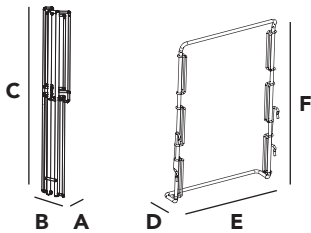
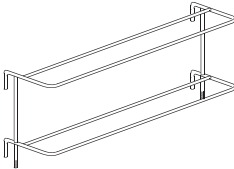
Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
GR 800 HR PLUS 12 PROGRAMMES				
PATENTED				
	400 V 3N ~ 50 Hz 13 kW	 x8: 530x325xmax65 H ou x4: 530x325xmax300 H -----	1200x1010 2260/2305 H 350 kg	GR 800 HR PLUS
		 x4: 650x530xmax65 H ou x2: 650x530xmax250 H -----		
		3XEN  800x600x20 H  800x600x50 H -----		
		 Ø30 max 60 H Ø40 max 60 H Ø50 max 50 H		

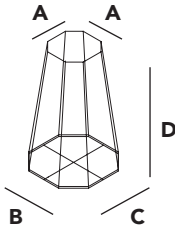
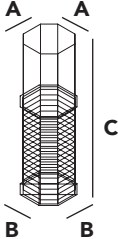

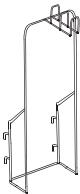
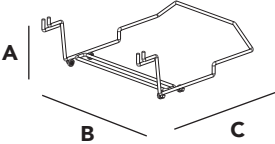
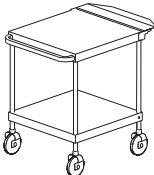

	DDE	PAP	BT	WRAS	DVGW	FLOAT	DWI	PI
Modèle	Doseur détergent	Surpresseur	Break tank	WRAS	DVGW	Sens. présence det. et rinçage	Isolation thermo-acustique	Pompes inox
GR 300 PLUS	€	●	●	€	€	€	●	●
GR 300 HR PLUS	€	●	●	----	----	€	●	●
GR 800 HR PLUS	€	●	●	----	----	€	●	●

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	Ø735x300H	96101	
	SUPPORT PLATEAUX	De série pour GR 300 PLUS 10 pz GN 1/1 GASTRONORM max 40 mm	655x345x285H	96135	
	SUPPORT BACS	De série pour GR 300 PLUS 4 pz 600x400x20 H 4 pz 600x400x50 H EURONORM	430x100x195H	96136	
	PANIER ROND	De série pour GR 800 HR PLUS 8 pz GN 1/1 or 4 pz GN 2/1	Ø850x350 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	A: 60 B: 120 C: 580 D: 80 E: 400 F: 550	96602 96604	
	SUPPORT BACS	De série pour GR 800 HR PLUS 3 pz 800x600x20 H 3 pz 800x600x50 H EURONORM	500x80x365H 15 kg	96603	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	SUPPORT	De série pour GR 300 PLUS GR 800 HR PLUS Support panier 96103 et casseroles	A: 180 / 180 B: 350 C: 320 D: 260 H	96102	
	PANIER	De série pour GR 300 PLUS GR 800 HR PLUS Panier pour spatules	A: 190 / 190 B: 210 / 210 C: 410 H	96103	
	SUPPORT	De série pour GR 300 PLUS GR 800 HR PLUS Support pour petites casseroles	260x180x570H	96104	
	SUPPORT	De série pour GR 300 PLUS GR 800 HR PLUS Support grandes casseroles	260x160x535H	96105	
	SOULÈVE PANIER	De série pour GR 300 PLUS GR 800 HR PLUS Chariot pour soulever facilement le panier	A: 205 H B: 445 C: 550	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	



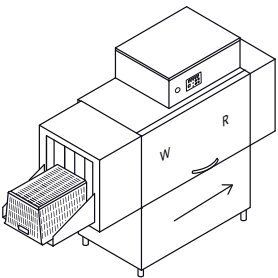

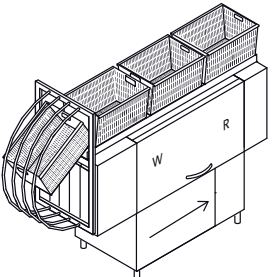

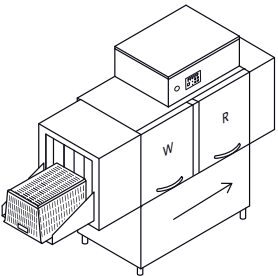

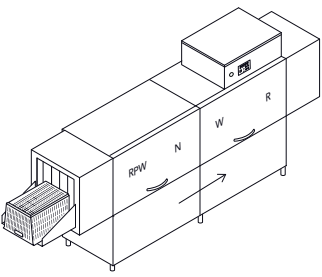

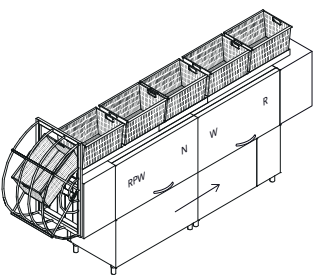

KROMO présente sa gamme renouvelée de lave-cagettes à avancement automatique. Ces dernières permettent notamment de répondre aux diverses exigences de lavage de l'industrie alimentaire et sont également la solution idéale pour le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie, qui nécessitent une demande de cagettes propres en continu. Les modèles ont, grâce à la possibilité d'avoir des configurations personnalisées, et des multiples applications 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

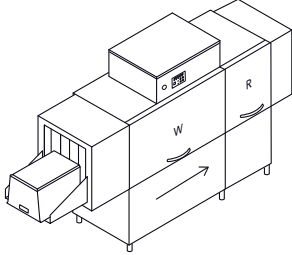
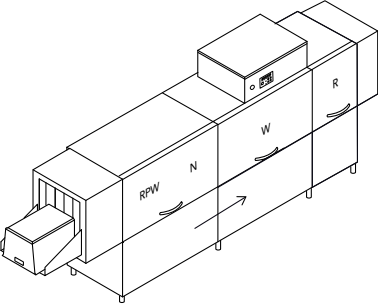
conséquentes dans les différentes phases d'utilisation, spécialement dans l'industrie boulangère. Celle-ci autorise également la personnalisation maximale du système de lavage afin de pouvoir travailler avec un minimum d'effort et moins de personnel dédié dans n'importe quel environnement. La ligne VK 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 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.
- 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 équipées 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 dans chaque 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				
	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	1,55 - 2,0 m/min		VK 2310 V
VK 2310 + KP23 5 VITESSES - Système de chargement supérieur				
	400 V 3N ~ 50 Hz 30 kW	 510x500 H 1,55 - 2,0 m/min	2710x805x2075/2120 H 280 kg	VK 2310 + KP23
VK 2810 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 33 kW	 510x800 H 1,55 - 2,0 m/min	2800x805x2130/2720 H 310 kg	VK 2810
VK 3010 - VK 4010 5 VITESSES				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H	4100x805x1830/2120 H 455 kg	VK 301 37 kW0
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW	1,75 - 2,65 m/min (VK 3010)		VK 3010 V 54 kgv/h 3,65 kW
		2,65 - 4,0 m/min (VK 4010)		VK 4010 41 kW0
				VK 4010 V 59 kgv/h 4,6 kW
VK 3010 + KP23 - VK 4010 + KP23 5 VITESSES - Système de chargement supérieur				
	400 V 3N ~ 50 Hz 37 kW	 510x500 H	4210x805x2075/2120 H 505 kg	VK 3010 + KP23
	400 V 3N ~ 50 Hz 41 kW 40,58 kg/h	1,75 - 2,65 m/min (VK 301 SPECIAL0) 2,65 - 4,0 m/min (VK 401 SPECIAL0)		VK 4010 + KP23

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
VK 2510 5 VITESSES - Pour cagettes non perforées	400 V 3N ~ 50 Hz 29,4 kW	510x500 H 1,55 - 2,0 m/min	3200x805x1830/2120 H 370 kg	VK 2510
				
VK 3510 5 VITESSES - Pour cagettes non perforées	400 V 3N ~ 50 Hz 36,65 kW	510x500 H 1,75 - 2,65 m/min (VK 3510)	4700x805x1830/2120 H 555 kg	VK 3510
				

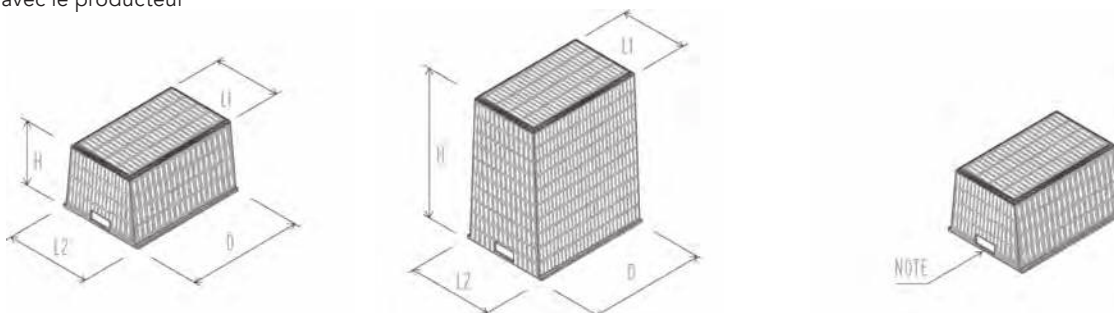
- W** Lavage
- R** Simple rinçage
- N** Zone neutre
- RPW** Prelavage renforcé
- V** Alimentation à vapeur

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 3510	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
Modèle	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. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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
Modèle	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** Système de chargement cagettes ayant une 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

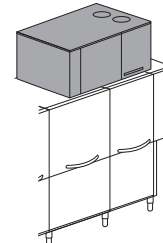
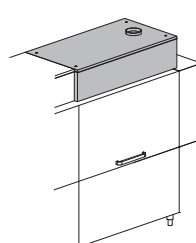
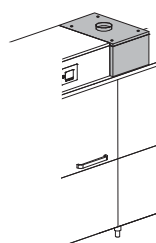
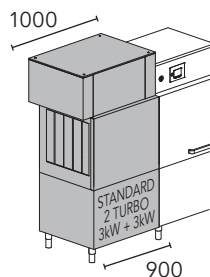
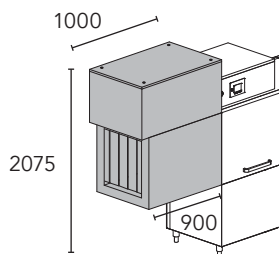
---- Non disponible

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 thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique
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	----	----	€	€	€	€

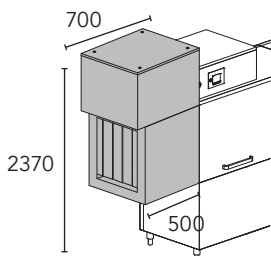
**KHR10 - KHR20 -
KHRP40**

En cas de température d'eau d'alimentation du rinçage comprise entre (8-15 °C), recommandons 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 recommandons 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 a 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 HD permettant de laver des cagettes bien plus grandes, en rajoutant des zones neutres entre les modules. Tout cela parce que les résultats viennent avant tout pour KROMO. Que dire d'autre, 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
- Tapis de 710 mm; 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 superficie 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 autovidangeables
- 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 offrent trois avantages: une meilleure isolation de la chambre de lavage pour la maintenir une température correcte, permet une réduction de la consommation d'énergie et des vapeurs dispersées dans l'environnement.

ACID PROOF

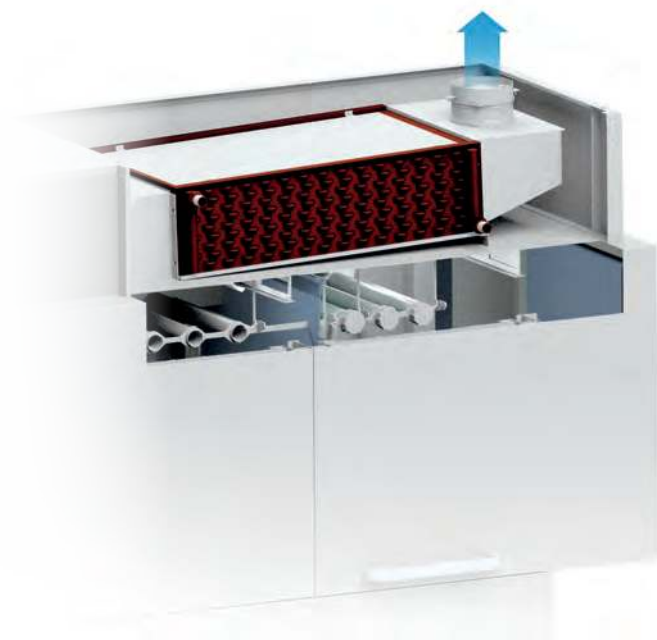
Nos machines bénéficient d'une protection maximale contre les agressions extérieures et l'eau saline grâce à la composition et à la qualité de l'acier utilisé, qualité peu utilisée sur le marché. L'acier inox AISI 316 est en effet un meilleur choix étant données les hautes températures et la concentration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

CLEAN+

Le système de filtration des cuves KROMO garantit 3 degrés de protection: le premier filtre récolte la salissure plus importante, le deuxième préserve 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.



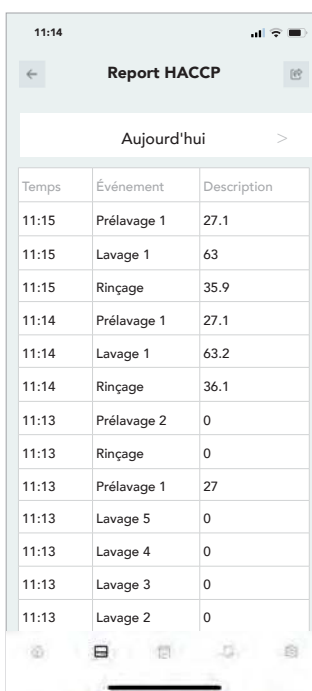
OPTIONS

- 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

VOTRE LAVE-VAISSELLE A' PORTÉE DE CLIC N'IMPORTE OU' VOUS ETES...

Vous serez constamment connecté à la machine pour surveiller les phases de travail, revoir toutes les alarmes possibles et configurer à distance les paramètres de fonctionnement selon vos besoins. Conforme aux normes HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Consultez tous les paramètres de travail et les enregistrements des événements, les heures de fonctionnement et les éventuels problèmes à tout moment.



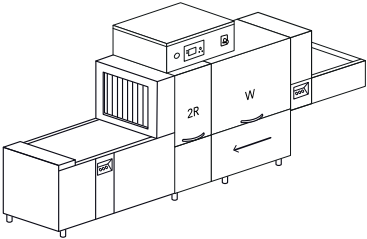

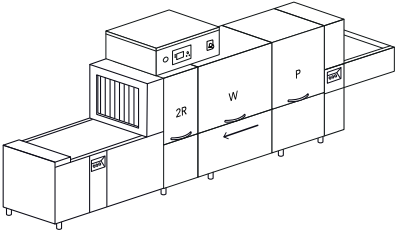

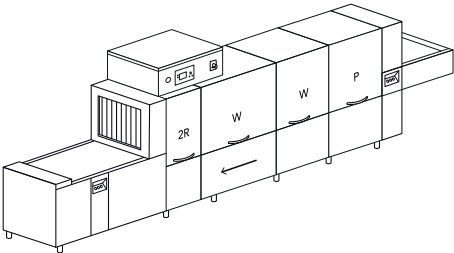

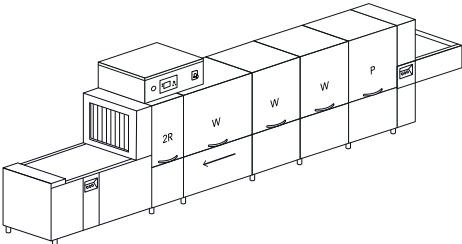

En cas de problème, la machine vous prévient rapidement. Le technicien peut intervenir à distance pour résoudre le problème ou anticiper les pièces nécessaires pour une intervention sur site.

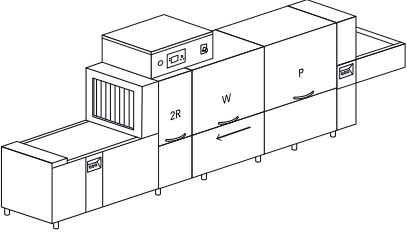

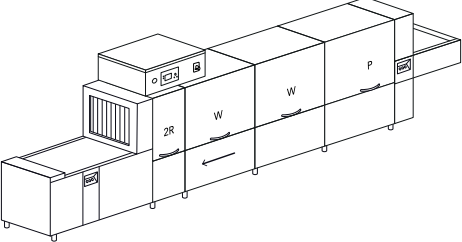



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans un fichier Excel détaillé avec tous les données HACCP.



Notre système de connectivité est un dispositif révolutionnaire qui facilite et permet de limiter les interventions, et de commander à l'avance les pièces à remplacer, en 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	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	PRE DOS Prédis. doseurs KROMO	DDE-GROUP Kit doseurs	DOS/S Doseur avec sonde	SAN Système autonet- toyage	PAP-SAN Surpresseur autonettoyage	DWI Isolation thermo-acu- stique	AUTOTIMER
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), recommandons l'installation d'un récupérateur thermique.

Eau d'alimentation 55 °C. Dureté de l'eau min 2°f - max 8°f (en cas d'eau plus dure, prévoir l'installation d'un adoucisseur externe)

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	Surpresseur	Variateur vitesse	Pompes inox	Vidange centralisée	Economi-seur détergent	Convo-yeur 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	KDRF70	KDRF7V	KDRF99M	KDRF99VM	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 étagère	Séchage sur étagère à vapeur	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 cassettes de grandes dimensions

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

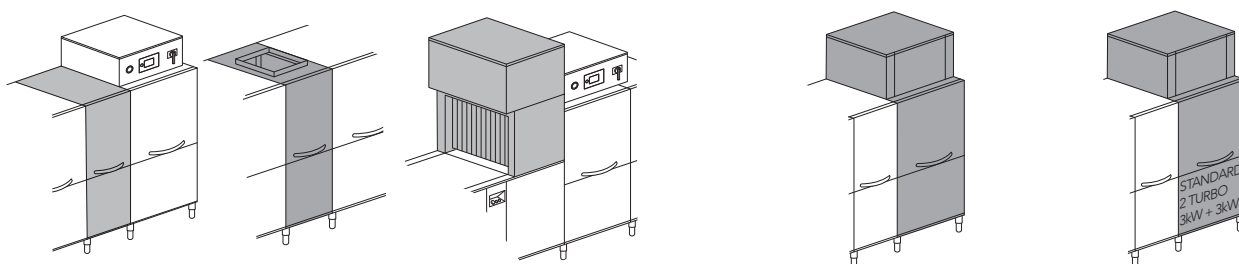
NZH6 Suggéré pour le séchage avec turbines

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

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

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

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

KDRF99VM + 900 mm
Séchage à vapeur sur module

KDRF99MB + 900 mm 16,1 kW
Séchage sur module

KDRF99VMB + 900 mm 7,1 kW
Séchage à vapeur sur module

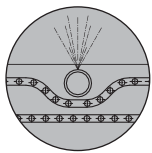
Modèle	KDRF99MB2	KDRF9VMB	KDRF9VMB1	KDRF9VMB2	U-AIR	KSCF10	KHRF10	KHRF20	KHRPF40	3R	STOCK	HD+BELT
	Séchage sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Séchage à vapeur sur module avec turbosoufflantes	Bus Rapprochées	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 11010HDV	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€	€

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

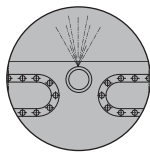
KDRF99MB2 - KDRF9VMB2 Tapis avec renvoi et turbosoufflantes. maximum 1 par machine et en alternative au tapis rabaisé

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

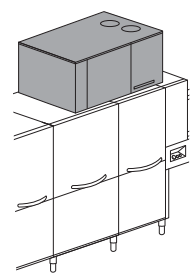
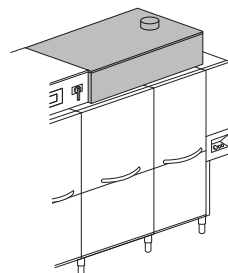
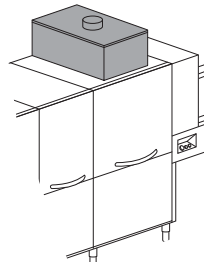
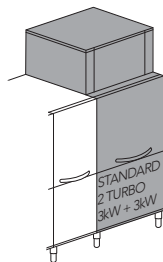
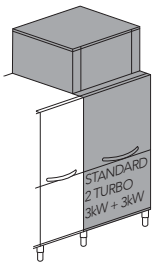
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



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

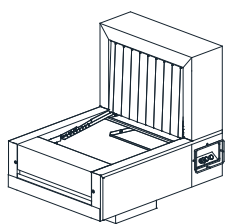
Condenseur buées

OPTIONS

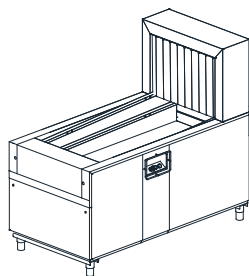
	MI900	MI1200	MIS1200	MI1500	MI1800	MI2200	MI2700
Modèle	Module d'entrée 900	Module d'entrée 1200	Module d'entrée suspendu 1200	Module d'entrée 1500	Module d'entrée 1800	Module d'entrée 2200	Module d'entrée 2700
LK 5010	€	€	●	€	€	€	€
LK 5010 V	€	€	●	€	€	€	€
LK 7510	€	€	●	€	€	€	€
LK 7510 V	€	€	●	€	€	€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

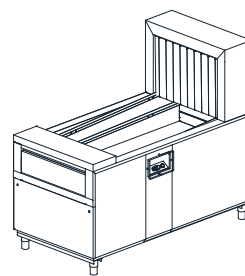
Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



Module d'entrée suspendu

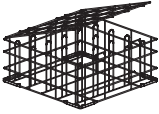



Module d'entrée



Module de sortie

	MIR2200	MIR2700	EM900	EM1200	EM1500	EM1800	EM2200	EM2700
Modèle	Module d'en- trée rabaissé 2200	Module d'en- trée 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	€	€	□	□	□	●	€	€

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER POUR VERRES RÉUTILISABLES *Uniquement avec tapis plat	5x5 verres 30 < Ø < 90 mm H max 185 mm	500x500x235 H	C 135 	

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 + 1 C43)
LAVE-VAISSELLE A CAPOT	2 x panier à assiettes, 1 x panier à verres, 2 x panier à couverts
MAXXI LAVE-VAISSELLE À CAPOT	1 panier à assiettes, 1 panier pour objets, 1 panier plateaux, 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: 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 panier, 1 x panier inox, 1 x support plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>KP MAXXI PLUS: 1 panier à assiettes, 1 panier pour objets, 1 panier plateaux, 1 x panier inox porte-spatules</p> <p>KP 151 EL - KP 152 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, KM 22 , KM 23, K19, K21, K22, K23, K 5/20).
PIÈCES DÉTACHÉES	Toutes commandes ayant un montant inférieur à € net, seront débitées des frais de gestion de € .
LIVRAISON	Franco départ notre usine (Castelfranco Veneto).
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	La livraison est effectuée en Ex worksKROMO ALI GROUP Srl au nom et compte de l'acheteur. , KROMO DIHR ALI GROUP Srl. Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même si le transporteur a été choisi et mandaté parKROMO ALI GROUP Srl au nom et compte de l'acheteur.
RESERVE DE PROPRIETE	KROMO ALI GROUP Srl conserve l'entière propriété de la marchandise jusqu'au paiement complet de la facture.
JURIDICTION	Les contrats conclus avec KROMOALI GROUP Srl sont soumis à la loi italienne. Pour tout litige pouvant découler des contrats avec KROMO ALI GROUP Srl, y compris les contrats à l'étranger, le tribunal compétent est celui de Trévise.
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.

PORTAIL DE SERVICES

Cher client,

nous vous informons que notre portail web est disponible en ligne pour commander des pièces détachées et consulter la documentation relative à vos lave-vaisselle.

- Contactez notre service après-vente pour demander votre identifiant et mot de passe. spares.kromo-ali.com
- Connectez-vous avec votre identifiant et mot de passe.

Dans ce portail, vous pouvez:

- Rechercher des pièces détachées selon le numéro de série des machines (consultation possible pour les machines produites depuis 2010)
- Rechercher des pièces (si vous connaissez le code de la pièce de rechange)
- Envoyer les demandes d'informations à notre Service Après-Vente

Vous pouvez également télécharger un fichier Excel avec la liste des pièces que vous souhaitez commander.

De plus, sur le portail vous pouvez trouver la documentation relative à vos lave-vaisselle en tapant le numéro de série : manuels d'installation et d'utilisation, vue éclatée, certificat de conformité... Vous trouverez une partie dédiée aux FAQ, aux alarmes les plus courantes et aux tutoriels vidéo pour l'entretien et l'assistance de vos lave-vaisselle. Cette partie sera alimentée dans les prochains mois.

ATTENTION: pour toutes les demandes de garantie, veuillez contacter directement notre service après-vente.

En cliquant sur la vidéo, vous pourrez visionner un tutoriel sur l'utilisation du portail.



Back to catalogue Catalogue Login

Access to the catalogue with username and password

Username:

Password:

Login

Forgotten your password? [Click here.](#)

HELP/VIDEO

Components Engine 6

Nous espérons que vous apprécierez ce nouveau service qui permettra à nos clients un accès plus facile à la documentation et à l'approvisionnement en pièces détachées.

Nous restons disponibles pour toute complément d'information dont vous pourriez avoir besoin.



EN 17735:2022

* The WRAS Approved Product logo is a certification marks 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 04.2026

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence