



CE
C 90 E

CE
C 68 E



HOONVED[®]

C 90 E

L'utilizzo del modello C 90 E è particolarmente adatto nei laboratori di pasticceria, panificazione, gastronomia, gelateria, grazie alla sua polivalenza, capienza e potenza di lavaggio.

C 90 E

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



PUNTI DI FORZA

- Struttura in acciaio inox 18/10 satinato
- Cestello 50 x 60 cm con altezza utile porta da 50 cm
- Mulinelli di lavaggio superiori e inferiori rotanti a quattro raggi in acciaio inox
- Mulinelli di risciacquo superiore e inferiore in acciaio inox
- Mulinelli facilmente estraibili per una accurata pulizia
- Filtri coprenti vasca e filtro di sicurezza aspirazione pompa facilmente estraibile
- Vasca stampata per garantire il massimo di igiene
- Controllo elettronico con display per visualizzazione temperature e funzionamento macchina
- Quattro cicli di lavaggio 2-4-6 e 10 min.
- Boiler e resistenze in acciaio Incoloy innataccabili alla corrosione

BENEFITS

- Structure in finely brushed stainless steel 18/10
- Rack 50 x 60 cm with height door clearance 50 cm
- Rotating upper and lower four spoke wash arms made in stainless steel
- Upper and lower rising arms in stainless steel
- Washing and rinsing arms easy removable for a perfect cleaning
- Tank covering filters and safety pump suction filters easy to remove
- Molded tank guarantees maximum hygiene
- Electronic control by digital display to visualize temperatures and machine's function
- Four washing cycles 2-4-6 and 10 min.
- Incoloy stainless steel boiler and heaters to avoid any corrosion



C 68 E

La lava-oggetti mod. C68 E è una macchina particolarmente raccomandata, grazie alla sua polivalenza, per l'utilizzo nei laboratori di pasticceria, gastronomia e gelateria.

C 68 E

The pot and utensil washer C68E, thanks to its polyvalence, is particularly recommended for pastry shops, gastronomy and ice cream shops.



Cestello cod. 34502

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

Rack ref. 34502

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

PUNTI DI FORZA

- Struttura in acciaio inox 18/10 satinato
- Cestello 50 x 60 cm con altezza utile porta da 40 cm
- Ridotte dimensioni di ingombro
- Mulinelli di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio
- Mulinelli facilmente estraibili per una accurata pulizia
- Filtri coprenti vasca e filtro di sicurezza aspirazione pompa facilmente estraibile
- Microinterruttore di fermata ciclo in caso di apertura accidentale della porta
- Tre cicli di lavaggio 120-180-240 sec
- Boiler e resistenze in acciaio Incoloy inattaccabili alla corrosione
- Utilizzabile come lavapiatti con una capacità di carico di 24/26 piatti (30% in più rispetto alla macchina tradizionale)

BENEFITS

- Structure in finely brushed stainless steel 18/10
- Rack 50 x 60 cm with height door clearance 40 cm
- Compact dimensions
- Rotating wash and rinse arms in stainless steel
- Easily removable wash and rinse arms guarantee perfect cleaning
- Tank covering filters and safety pump suction filters easy to remove
- Magnetic safety micro-switch stops the cycle in case of accidental door opening
- Three washing cycles 120-180-240 sec.
- Incoloy stainless steel boiler and heaters to avoid any corrosion
- C68E can be used as dishwasher with a washing capacity of 24/26 dishes (30% more compared to a traditional machine)



Caratteristiche tecniche - Technical Specifications



Modello	Model		mm 600x700x830h	mm 620x742x1545h
			C 68 E	C 90 E
Durata ciclo	Cycle	sec	120-180-240	120-240-360 max 10 min
Spazio di lavaggio	Washing space	mm	500 x 600 x 400 h	500 x 600 x 500 h
Pompa lavaggio	Wash pump	W	830	1620 (2,2 Hp)
Allacciamento elettrico	Electrical connection		400 V 3N - 50	400 V 3N - 50
Potenza totale	Total power	W	6830	7620
Resistenza boiler	Boiler heater	W	6000	6000
Resistenza vasca	Tank heater	W	2000	3000
Capacità vasca	Tank capacity	L	23	42
Capacità boiler	Boiler capacity	L	7,5	8,2
Alimentazione idrica	Water supply		2÷4 bar - 200÷400 kPa	2÷4 bar - 200÷400 kPa
Consumo acqua ciclo	Water consumption / cycle	L	3,5	4
Raccordo carico / scarico	Inlet / outlet hose		3/4" G - Ø 31	3/4" G - Ø 31
Produzione cestelli /ora	Rack capacity / hour		30 - 20 - 15	30 - 15 - 10

La durezza dell'acqua di allacciamento deve essere compresa fra 4°-10° F (gradi durezza francese). In presenza di durezza superiori, occorre l'utilizzo di un addolcitore.
The hardness of the supplied water must be between 4° and 10° F (French hardness degrees). In case of higher levels of hardness, a water softener must be used.

I dati tecnici sono indicativi con riserva di apportare eventuali modifiche senza preavviso - The manufacturer reserves to alter the technical details without warning.

CE Prodotto secondo le normative europee - Produced according to European standards



HOONVED®

HOONVED - Ali S.p.A.



Via U. Foscolo, 1 • 21040 Venegono Sup. (VA) • Italy • Tel. +39 0331 856 111 • Fax +39 0331 865 223 • e-mail: info@hoonved.com • www.hoonved.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

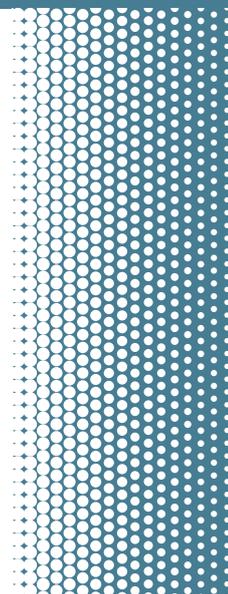


HOONVED

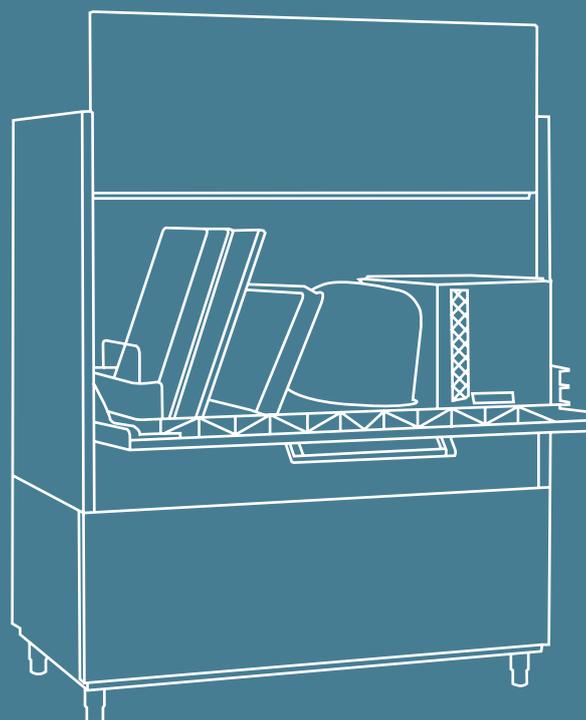
PEOPLE • PASSION • INNOVATION

HD

Lavaoggetti a doppia parete e timer elettronico
Utensil washers with double wall and electronic timer



IT
EN



Serie HD

HD Series

Lavaoggetti a doppia parete e timer elettronico

Utensil washers with double wall and electronic timer

Ideali per / Suitable for



Pasticcerie
Confectioneries



Panetterie
Bakeries



Macellerie
Butcheries



Gelaterie
Ice Cream Shops



Grande Distribuzione
Large Scale Retail Trade



Ristorazione Collettiva
Institutional Catering

Performance / Performance



4 modelli: HD 40BT – HD 60BT – HD 80BT – HD 130BT

4 models: HD 40BT – HD 60BT – HD 80BT – HD 130BT



4 cicli di lavaggio
4 wash cycles



Doppia parete
Double wall



BREAK TANK System (BT) di serie
BREAK TANK System (BT) standard on all the models

La lavaoggetti ergonomica e robusta

La serie HD si compone di 4 modelli di lavaoggetti estremamente robuste, performanti e tecnologicamente avanzate. Disponibili in diversi formati, sono capaci di soddisfare ogni esigenza di lavaggio di pasticcerie, panetterie, macellerie, gelaterie e ristorazione collettiva.

A sturdy and ergonomic utensilwasher

The HD range consists of 4 extremely sturdy, performing and technological advanced utensil washers. Available in different dimensions, they fit every wash requirement of confectioneries, bakeries, butcheries, ice cream shops and institutional catering.



Sicurezza

- Pannello comandi a bassa tensione (12 V)
- Protezione comandi (IP53) contro i getti d'acqua
- Microinterruttore di fermata del ciclo in caso di apertura accidentale della porta

Safety

- *Low voltage P.C.B.*
- *Keyboard and display panel IP53 splashguard protection*
- *Magnetic door switch interrupts the cycle in case the door is opened accidentally*



Ergonomia e robustezza

- Struttura a doppia pannellatura in acciaio AISI 304
- Aste di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox AISI 304
- Porta sdoppiata e controbilanciata di facile apertura
- Pannello comandi laterale

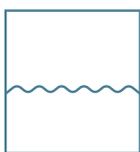
Strong and easy to use

- Double wall structure in stainless steel AISI 304
- Revolving wash and rinse arms in stainless steel AISI 304
- Counterbalanced split door easy to open
- Side switch keyboard





HD 130BT



Innovazione

Sistema BREAK TANK (BT) di serie su tutti i modelli. Questa esclusiva tecnologia:

- assicura che il risciacquo avvenga a pressione e temperatura costanti
- impedisce di effettuare cicli di lavaggio in assenza di acqua
- impedisce il ritorno dell'acqua del boiler nella rete idrica
- evita la contaminazione della rete idrica
- include pompa di aumento pressione standard

Innovation

BREAK TANK System (BT) standard on all the models. This exclusive technology:

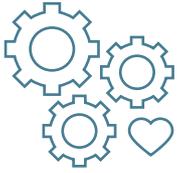
- *allows rinse at constant pressure and temperature*
- *prevents wash cycles without water*
- *prevents boiler water backflow towards the water supply*
- *prevents the contamination of the water in the mains*
- *includes standard rinse booster pump*

Igiene perfetta

- Ottima accessibilità all'interno della macchina per facilitare la pulizia quotidiana
- Interno della macchina completamente arrotondato
- Filtri vasca in acciaio inox di facile estrazione
- Pompa dotata di filtro di aspirazione per evitare l'ingresso e il deposito di sporco nel circuito di lavaggio

Perfect hygiene

- *Excellent accessibility inside the machine for easy daily cleaning*
- *Machine completely rounded inside*
- *Stainless steel tank filters easy to remove*
- *Suction pump filter to prevent the depositing of dirtiness and leftovers in the wash circuit*



Elettronica all'avanguardia

- Pannello comandi "touch screen"
- Visualizzatore digitale delle temperature di lavaggio e risciacquo
- Possibilità di azionare il lavaggio automatico tramite chiusura della porta
- 4 cicli di lavaggio (breve-medio-lungo-intensivo)
- Interruzione ciclo con allarme/visualizzazione led
- Comandi retro-illuminati

Advanced technology

- "Touch screen" keyboard
- Digital display of wash and rinse temperatures
- Possibility to set the automatic washing by closing the door
- 4 wash cycles (short-medium-long-intensive)
- Cycle stop with led displayed alarm
- Backlight controls



HD 40BT



HD 60BT



Accessori

- Dosatore brillantante standard
- Dotazione standard di cestelli
- Su richiesta:
 - doccia esterno
 - pompa detersivo
 - ruote
 - pompa di scarico
 - recuperatore di calore
 - pompa di calore
 - isolamento termoacustico

Accessories

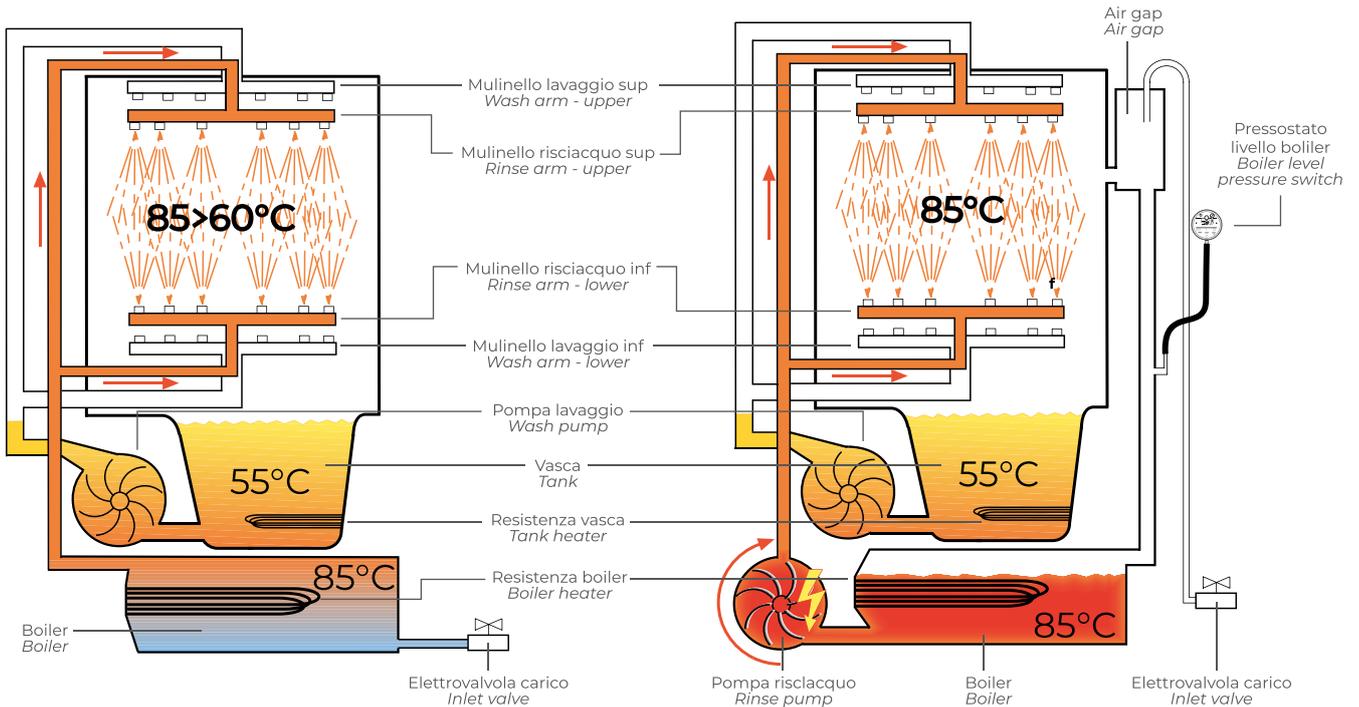
- Rinse-aid pump standard
- Set of standard racks
- On request:
 - external shower
 - detergent pump
 - wheels
 - drain pump
 - condenser
 - heat pump
 - thermal-acoustic insulation



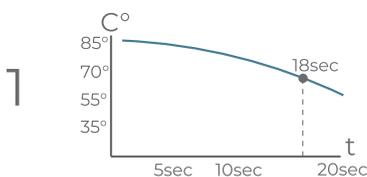
BREAK TANK SYSTEM (BT)

Il sistema Break Tank, garantisce un risciacquo con pressione e temperatura costanti, impedendo il ritorno di acqua contaminata dalla macchina alla rete idrica

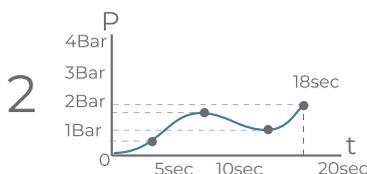
The Break Tank System assures steady temperatures and pressure during the rinse phase, preventing any contamination of the water in the mains due to backflows from the machine.



Macchina Standard Standard Machine



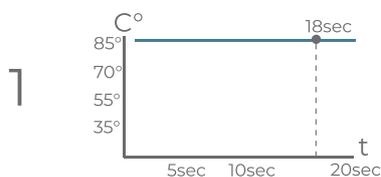
Temperatura in diminuzione
Decreasing temperature



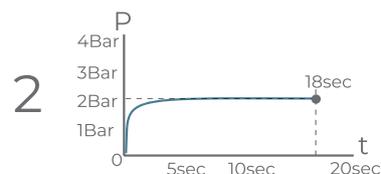
Pressione "variabile"
(rete idrica)
Variable pressure (net water)

3 Possibile contaminazione della rete
Possible water contamination

Macchina con BREAK TANK Machine with BREAK TANK



Temperatura "costante"
Steady temperature



Pressione "costante"
Steady pressure

3 Air gap impossibilità di reflussi verso la rete idrica
Air gap no backflow towards the water supply

CONDENSATORE DI VAPORI (RCC)

Il sistema permette di condensare i vapori generati durante il ciclo di lavaggio assicurando un miglioramento dell'ambiente di lavoro e significativi risparmi energetici.

Il condensatore di vapori è un sistema che si basa sull'utilizzo del calore/vapore generato durante il ciclo di lavaggio/risciacquo per pre-riscaldare l'acqua di alimentazione della macchina.

BENEFICI

- Risparmi energetici
- Non contiene filtri e non richiede alcuna manutenzione
- Niente vapore né umidità nella stanza, con conseguente miglioramento delle condizioni dell'ambiente di lavoro

RCC CONDENSING UNIT

The system allows to condensate the steam generated during the washing phase assuring a better working area and important energy savings.

The system is based on the use of the heat/steam generated during the wash/rinse phase to preheat the water of the machine supply.

ADVANTAGES

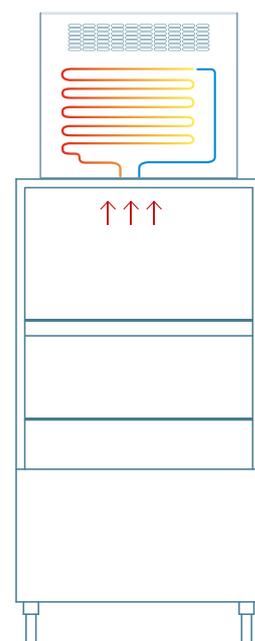
- Saving energy
- This system does not contain filters; no maintenance is required.
- No steam and humidity in the room, better environment working conditions for the end user



↑ HD 130BT RCC H 2190 mm
↓ HD 40BT RCC H 2012 mm



↑ HD 60BT RCC H 2190 mm
↓ HD 80BT RCC H 2190 mm

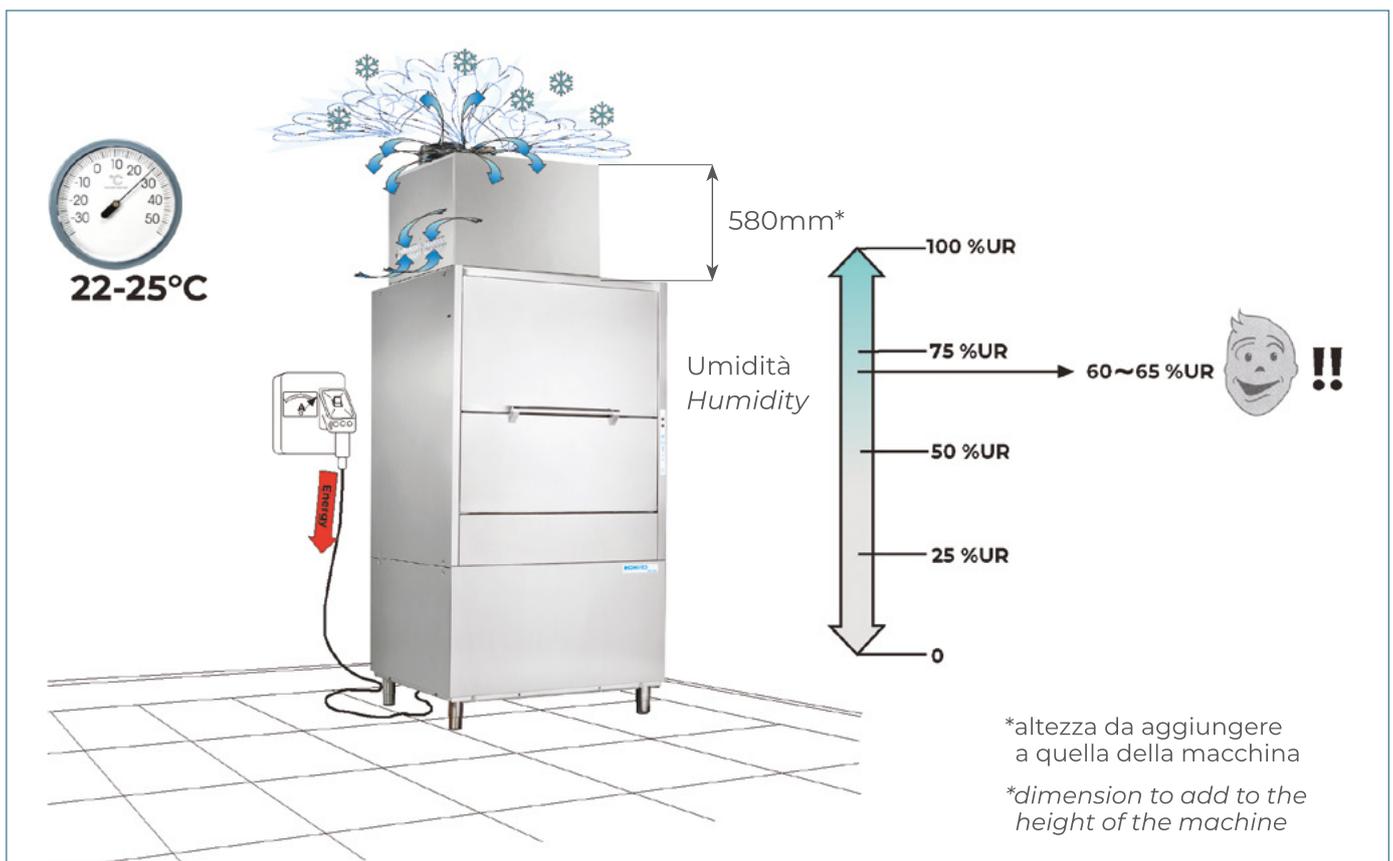


POMPA DI CALORE (HP)

La pompa di calore è un **sistema applicato** in grado di recuperare il calore latente e quello disperso sotto forma di **vapore**, trasformandolo in **energia**. Questa energia viene utilizzata per il **riscaldamento dell'acqua di lavaggio** (eliminando una resistenza elettrica), migliora l'ambiente di lavoro emettendo **aria fresca e deumidificata** e si evitano la formazione di muffe. Il rendimento di tale sistema permette di ottenere un importante **risparmio energetico** e di avere un **ambiente lavorativo più salutare**.

HEAT PUMP (HP)

The heat pump is an **applied system** able to recover the latent and dispersed heat in form of steam, transforming it into **energy**. This energy is used to **heat the washing water** (taking away an electric heater) and it improves the work environment by emitting **fresh and dehumidified air** avoiding the mold formation. The performance of this system allows important **energy saving** and a **healthier working environment**.



MACCHINA CON POMPA DI CALORE

Assenza di vapore nell'ambiente
 Assenza di umidità nell'ambiente
 – Calore disperso
 – Energia spesa
 + Risparmio energetico
 + Rispetto dell'ambiente

MACHINE WITH HEAT PUMP

No steam into the room
 No humidity into the room
 – Waste heat
 – Energy reduction
 + Save energy
 + Saving environment

Caratteristiche tecniche | Technical specifications



		mm 720x858x1712h/2050h	mm 836x915x1870h/2170h	mm 996x915x1870h/2170h	mm 1560x915x1870h/2170h
Modello Model		HD 40BT	HD 60BT	HD 80BT	HD 130BT
Durata ciclo	Cycle lenght	120/240/360 sec. 8 min ½			
Spazio di lavaggio	Wash space	540x660x650 h mm	650 x 700 x 650 h mm	810 x 700 x 650 h mm	1320 x 700 x 650 h mm
Costruzione	Construction	Doppia parete Double wall	Doppia parete Double wall	Doppia parete Double wall	Doppia parete Double wall
Interno macchina	Machine interior	Autopulente Self-cleaning	Autopulente Self-cleaning	Autopulente Self-cleaning	Autopulente Self-cleaning
Dosatore brillantante	Rinse aid-pump	Standard	Standard	Standard	Standard
Pompa lavaggio	Wash pump	1620 W	1620 W	2350 W	2 X 2350 W
Dosatore detersivo	Detergent pump	A richiesta / On request			
Sistema Break Tank	Break Tank System	Standard	Standard	Standard	Standard
Allacciamento elettrico	Electrical connection	400 V 3N 50HZ			
Potenza totale	Total power	7620 W	7620 W	8350 W	16700 W
Resistenza boiler	Boiler heater	6000 W	6000 W	6000 W	2 X 6000 W
Resistenza vasca	Tank heater	4000 W	6000 W	6000 W	6000 W
Capacità vasca	Tank capacity	42 l	82 l	86 l	132 l
Capacità boiler	Boiler capacity	10,5 l	10,5 l	10,5 l	14,5 l
Alimentazione idrica	Water supply	2÷4 bar ø 3/4" G			
Consumo acqua ciclo	Water consumption cycle	4,5 l	4,5 l	5 l	8 l
Raccordo scarico	Drain hose connection	ø 1 1/2" G			
Livello pressione acustica	Acoustic pressure level	< 70db (A)	< 70db (A)	< 70db (A)	< 70db (A)

La durezza dell'acqua di allacciamento deve essere compresa fra 4°-10°F (gradi di durezza francese). In presenza di durezza superiori, occorre l'utilizzo di un addolcitore.
The hardness of the water supplied must be between 4° and 10° F (french hardness degrees). In case of greater levels of hardness, a water softener must be used.

I dati tecnici sono indicativi con riserva di apportare eventuali modifiche senza preavviso | The manufacturer reserves to alter the technical details without warning.



Prodotto secondo le normative europee - Produced according to European standards

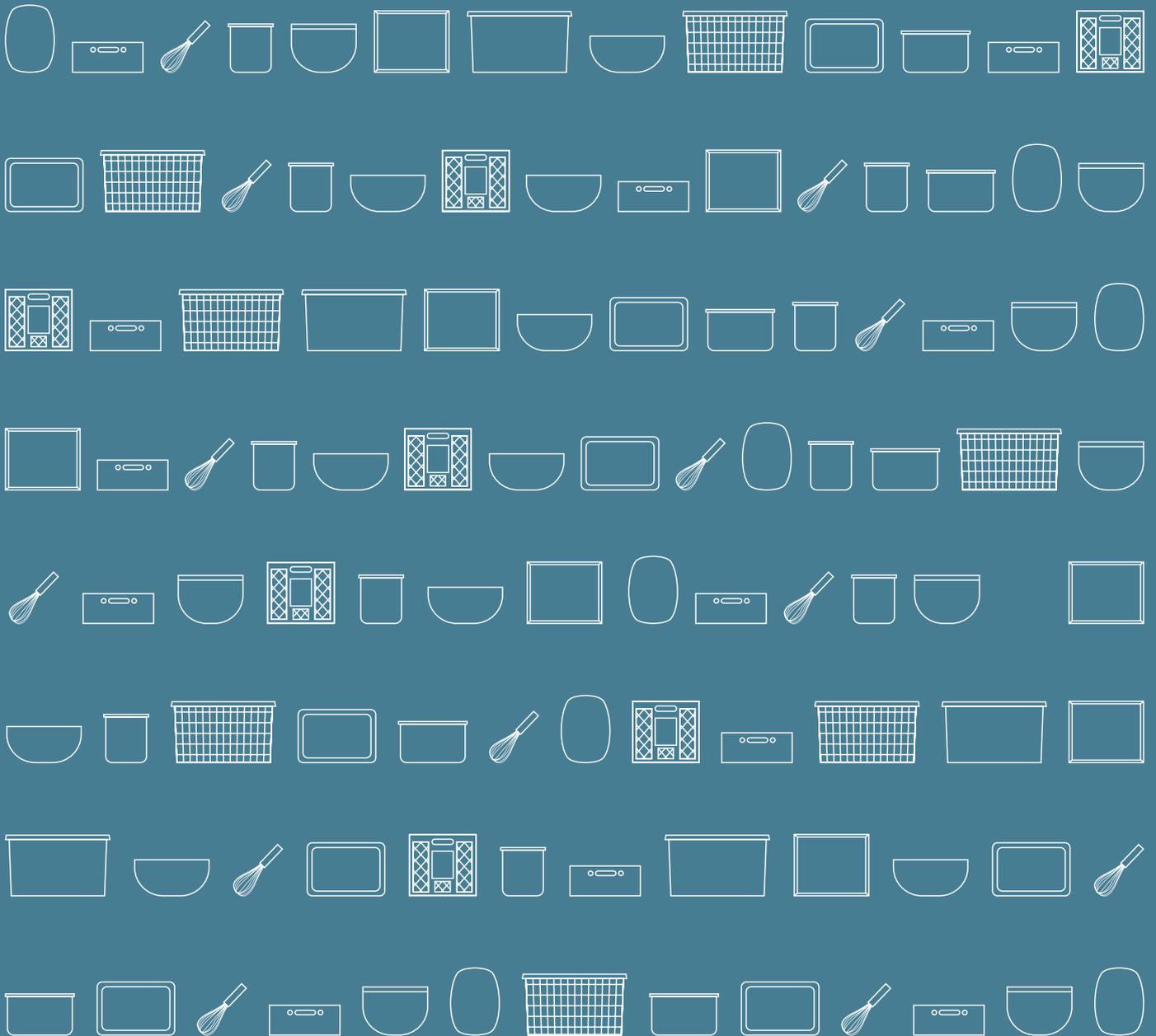
HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

HOONVED Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Via Ugo Foscolo, 1 - 21040 Venegono Superiore (VA) - Italy
P +39 0331 856111 · Fax +39 0331 865223 · P. IVA 10123720962
www.hoonved.com ·  



Certified Quality Management
System UNI EN ISO 9001:2015



cod. 39217 - Ed.12/2019 - ViviConcept

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Serie EDI

EDI Series

Lavaoggetti a doppia parete ed elettronica avanzata

Utensil washers with double wall and advanced electronics

Ideali per / Suitable for



Pasticcerie
Confectioneries



Panetterie
Bakeries



Macellerie
Butcheries



Gelaterie
Ice Cream Shops



Fast Food
Fast Food



Grande Distribuzione
Large Scale Retail Trade



Ristorazione Collettiva
Institutional Catering

Performance / Performance



5 modelli: EDI 4 BT – EDI 6 BT – EDI 8 BT –
EDI 13 BT – EDI 13 Alta BT

5 models: EDI 4 BT – EDI 6 BT – EDI 8 BT –
EDI 13 BT – EDI 13 Alta BT



4 cicli di lavaggio
4 wash cycles



Doppia parete
Double wall



BREAK TANK System (BT) di serie
*BREAK TANK System (BT) standard on all
the models*

Tecnologia al top al servizio della ristorazione

La serie EDI comprende 5 modelli di lavaoggetti robuste e tecnologicamente avanzate. Grazie ai diversi formati disponibili e alle elevate prestazioni, sono capaci di soddisfare ogni esigenza di lavaggio di pasticcerie, panetterie, macellerie, gelaterie e ristorazione collettiva.

High technology for catering's service

The EDI range consists of 5 sturdy and technological advanced utensil washers. Thanks to different available dimensions and high performances, they fit perfectly every washing requirement of confectioneries, bakeries, butcheries, ice cream shops and institutional catering.



Sicurezza

- Pannello comandi a bassa tensione (12 V)
- Protezione comandi (IP53) contro i getti d'acqua
- Microinterruttore di fermata del ciclo in caso di apertura accidentale della porta

Safety

- *Low voltage P.C.B.*
- *IP53 splashguard protection*
- *Magnetic door switch interrupts the cycle in case the door is opened accidentally*





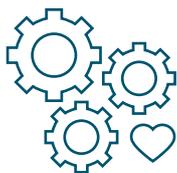
Ergonomia e robustezza

- Struttura a doppia pannellatura in acciaio AISI 304
- Aste di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox AISI 304
- Porta sdoppiata e controbilanciata di facile apertura

Strong and easy to use

- Double wall structure in stainless steel AISI 304
- Revolving wash and rinse arms in stainless steel AISI 304
- Counterbalanced split door easy to open





Elettronica all'avanguardia

- Pannello comandi soft touch
- Visualizzatore digitale delle temperature di lavaggio e risciacquo
- Possibilità di azionare il lavaggio automatico tramite chiusura della porta
- 4 cicli di lavaggio (breve-medio-lungo-intensivo)
- Interruzione ciclo con allarme/visualizzazione led
- Comandi retro-illuminati
- Fasi di lavaggio e risciacquo programmabili
- Funzione di autolavaggio interno

Advanced technology

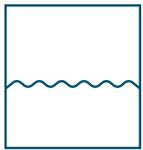
- Soft touch keyboard
- Digital display of wash and rinse temperatures
- Possibility to set the automatic washing by closing the door
- 4 wash cycles (short-medium-long-intensive)
- Cycle stop with led displayed alarm
- Backlight controls
- Programmable wash and rinse phases
- Internal self-cleaning function



EDI 4 BT



EDI 8 BT



EDI 8 BT

Innovazione

Sistema BREAK TANK (BT) di serie su tutti i modelli. Questa esclusiva tecnologia:

- assicura che il risciacquo avvenga a pressione e temperatura costanti
- impedisce il ritorno dell'acqua del boiler nella rete idrica
- evita la contaminazione della rete idrica
- include pompa di aumento pressione standard

Innovation

BREAK TANK System (BT) standard on all the models. This exclusive technology:

- *allows rinse at constant pressure and temperature*
- *prevents wash cycles without water*
- *prevents the contamination of the water in the mains*
- *includes standard rinse booster pump*

Igiene perfetta

- Ottima accessibilità all'interno della macchina per facilitare la pulizia quotidiana
- Interno della macchina completamente arrotondato
- Filtri vasca in acciaio inox di facile estrazione
- Pompa dotata di filtro di aspirazione per evitare l'ingresso e il deposito di sporco e residui nel circuito di lavaggio

Perfect hygiene

- *Excellent accessibility inside the machine for easy daily cleaning*
- *Machine completely rounded inside*
- *Stainless steel tank filters easy to remove*
- *Suction pump filter to prevent the depositing of dirtiness and leftovers in the wash circuit*



EDI 4 BT



Accessori

- Dosatore brillantante standard
- Dotazione standard di cestelli
- Su richiesta:
 - doccia esterno
 - pompa detersivo
 - ruote
 - pompa di scarico
 - recuperatore di calore
 - pompa di calore
 - isolamento termoacustico

Accessories

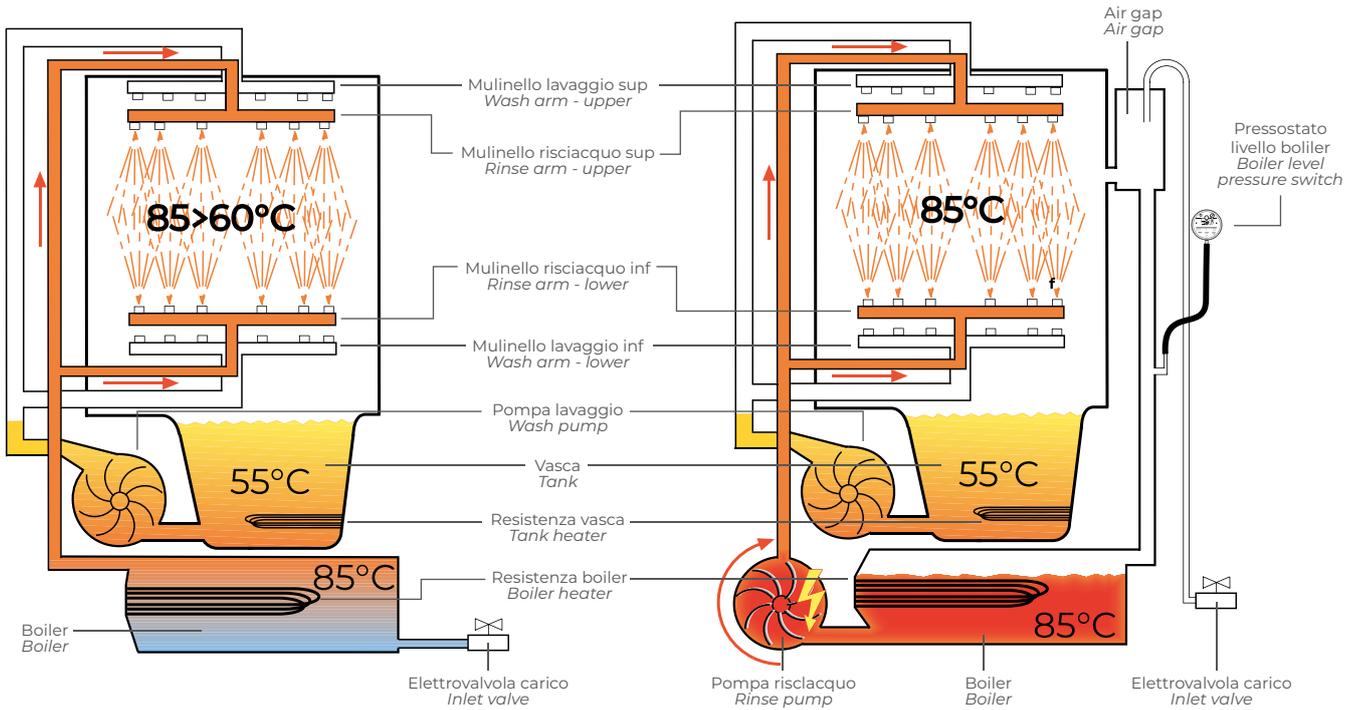
- Rinse-aid pump standard
- *Set of standard racks*
- *On request:*
 - *external shower*
 - *detergent pump*
 - *wheels*
 - *drain pump*
 - *condenser*
 - *heat pump*
 - *thermal-acoustic insulation*



BREAK TANK SYSTEM (BT)

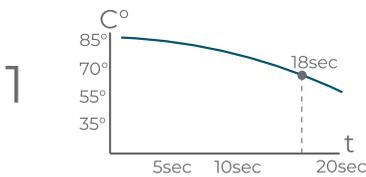
Il sistema Break Tank, garantisce un risciacquo con pressione e temperatura costanti, impedendo il ritorno di acqua contaminata dalla macchina alla rete idrica

The Break Tank System assures steady temperatures and pressure during the rinse phase, preventing any contamination of the water in the mains due to backflows from the machine.

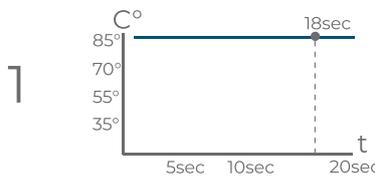


Macchina Standard Standard Machine

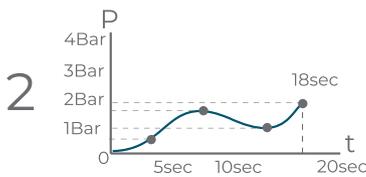
Macchina con BREAK TANK Machine with BREAK TANK



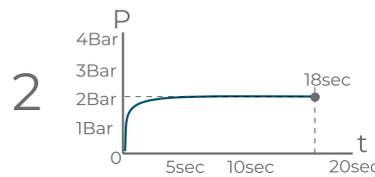
1 Temperatura in diminuzione
Decreasing temperature



1 Temperatura "costante"
Steady temperature



2 Pressione "variabile" (rete idrica)
Variable pressure (net water)



2 Pressione "costante"
Steady pressure

3 Possibile contaminazione della rete
Possible water contamination

3 Air gap impossibilità di reflussi verso la rete idrica
Air gap no backflow towards the water supply

CONDENSATORE DI VAPORI (RCC)

Il sistema permette di condensare i vapori generati durante il ciclo di lavaggio assicurando un miglioramento dell'ambiente di lavoro e significativi risparmi energetici.

Il condensatore di vapori è un sistema che si basa sull'utilizzo del calore/vapore generato durante il ciclo di lavaggio/risciacquo per pre-riscaldare l'acqua di alimentazione della macchina.

BENEFICI

- Risparmi energetici
- Non contiene filtri e non richiede alcuna manutenzione
- Niente vapore né umidità nella stanza, con conseguente miglioramento delle condizioni dell'ambiente di lavoro

RCC CONDENSING UNIT

The system allows to condensate the steam generated during the washing phase assuring a better working area and important energy savings.

The system is based on the use of the heat/steam generated during the wash/rinse phase to preheat the water of the machine supply.

ADVANTAGES

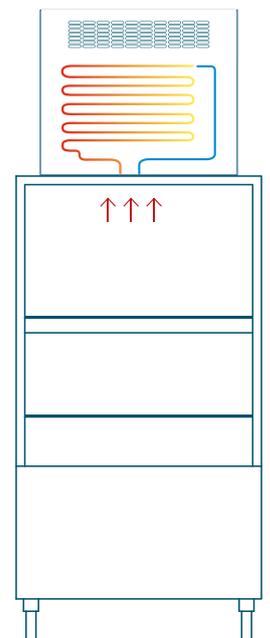
- Saving energy
- This system does not contain filters; no maintenance is required.
- No steam and humidity in the room, better environment working conditions for the end user



↑ EDI 13 BT RCC H 2170 mm
↓ EDI 13A BT RCC H 2310 mm



↑ EDI 4 BT RCC H 2190 mm
↓ EDI 6 BT RCC H 2190 mm
↓ EDI 8 BT RCC H 2190 mm

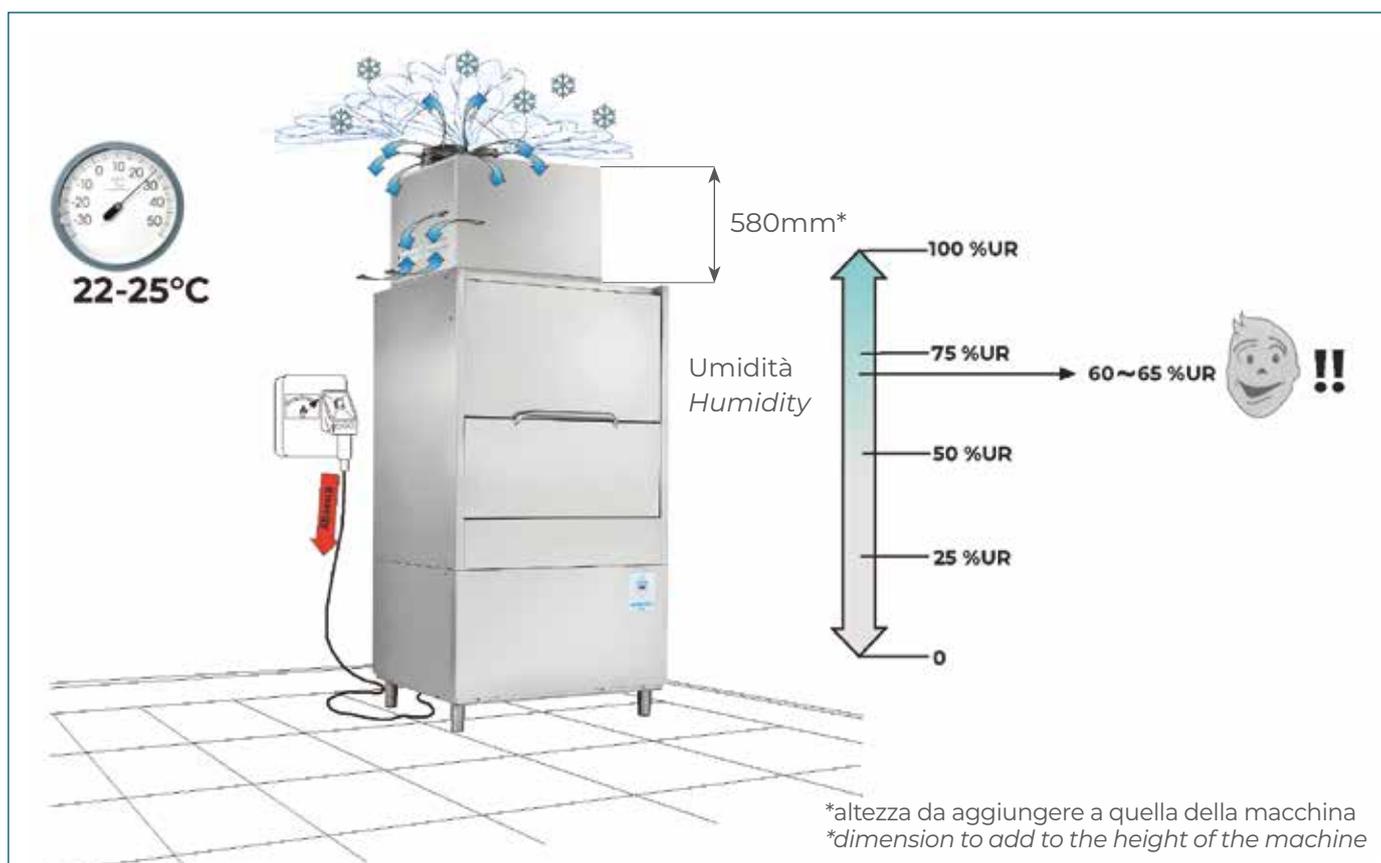


POMPA DI CALORE (HP)

La pompa di calore è un **sistema applicato** in grado di recuperare il calore latente e quello disperso sotto forma di **vapore**, trasformandolo in **energia**. Questa energia viene utilizzata per il **riscaldamento dell'acqua di lavaggio** (eliminando una resistenza elettrica), migliora l'ambiente di lavoro emettendo **aria fresca e deumidificata** e si evitano la formazione di muffe. Il rendimento di tale sistema permette di ottenere un importante **risparmio energetico** e di avere un **ambiente lavorativo più salutare**.

HEAT PUMP (HP)

The heat pump is an **applied system** able to recover the latent and dispersed heat in form of steam, transforming it into **energy**. This energy is used to **heat the washing water** (taking away an electric heater) and it improves the work environment by emitting **fresh and dehumidified air** avoiding the mold formation. The performance of this system allows important **energy saving** and a **healthier working environment**.



MACCHINA CON POMPA DI CALORE

Assenza di vapore nell'ambiente
Assenza di umidità nell'ambiente
– Calore disperso
– Energia spesa
+ Risparmio energetico
+ Rispetto dell'ambiente

MACHINE WITH HEAT PUMP

No steam into the room
No humidity into the room
– Waste heat
– Energy reduction
+ Save energy
+ Saving environment

Caratteristiche tecniche | Technical specifications



		mm 710/858x1860h/2220	mm 830x915x1890h/2180h	mm 990x915x1890h/2180h	mm 1500x915x1890h/2180h mm 1500x915x2040h/2335h
Modello Model		EDI 4 BT	EDI 6 BT	EDI 8 BT	EDI 13 - EDI 13A BT
Durata ciclo	Cycle lenght	120/240/360 sec. Max 10 min			
Spazio di lavaggio	Wash space	550x670 820 h mm	650x700x6650 h mm	810x700x650 h mm	1320x700x650/820 h mm
Costruzione	Construction	Doppia parete Double wall	Doppia parete Double wall	Doppia parete Double wall	Doppia parete Double wall
Interno macchina	Machine interior	Autopulente Self-cleaning	Autopulente Self-cleaning	Autopulente Self-cleaning	Autopulente Self-cleaning
Dosatore brillantante	Rinse aid-pump	Standard	Standard	Standard	Standard
Pompa lavaggio	Wash pump	1620 W	1620 W	2350 W	2 X 2350 W
Dosatore detersivo	Detergent pump	A richiesta / On request			
Sistema Break Tank	Break Tank System	Standard	Standard	Standard	Standard
Allacciamento elettrico	Electrical connection	400 V 3N 50HZ			
Potenza totale	Total power	7620 W	10620 W	11350 W	16700 W
Resistenza boiler	Boiler heater	6000 W	9000 W	9000 W	2 X 6000 W
Resistenza vasca	Tank heater	3000 W	6000 W	6000 W	6000 W
Capacità vasca	Tank capacity	42 l	82 l	86 l	132 l
Capacità boiler	Boiler capacity	10,5 l	14,5 l	14,5 l	26 l
Alimentazione idrica	Water supply	2÷4 bar ø 3/4" G			
Consumo acqua ciclo	Water consumption cycle	4,5 l	4,5 l	5 l	8 l
Raccordo scarico	Drain hose connection	ø 1 1/2" G			
Livello pressione acustica	Acoustic pressure level	< 70db (A)	< 70db (A)	< 70db (A)	< 70db (A)

La durezza dell'acqua di allacciamento deve essere compresa fra 4°-10°F (gradi di durezza francese). In presenza di durezza superiori, occorre l'utilizzo di un addolcitore.
The hardness of the water supplied must be between 4° and 10° F (french hardness degrees). In case of greater levels of hardness, a water softener must be used.

I dati tecnici sono indicativi con riserva di apportare eventuali modifiche senza preavviso | The manufacturer reserves to alter the technical details without warning.

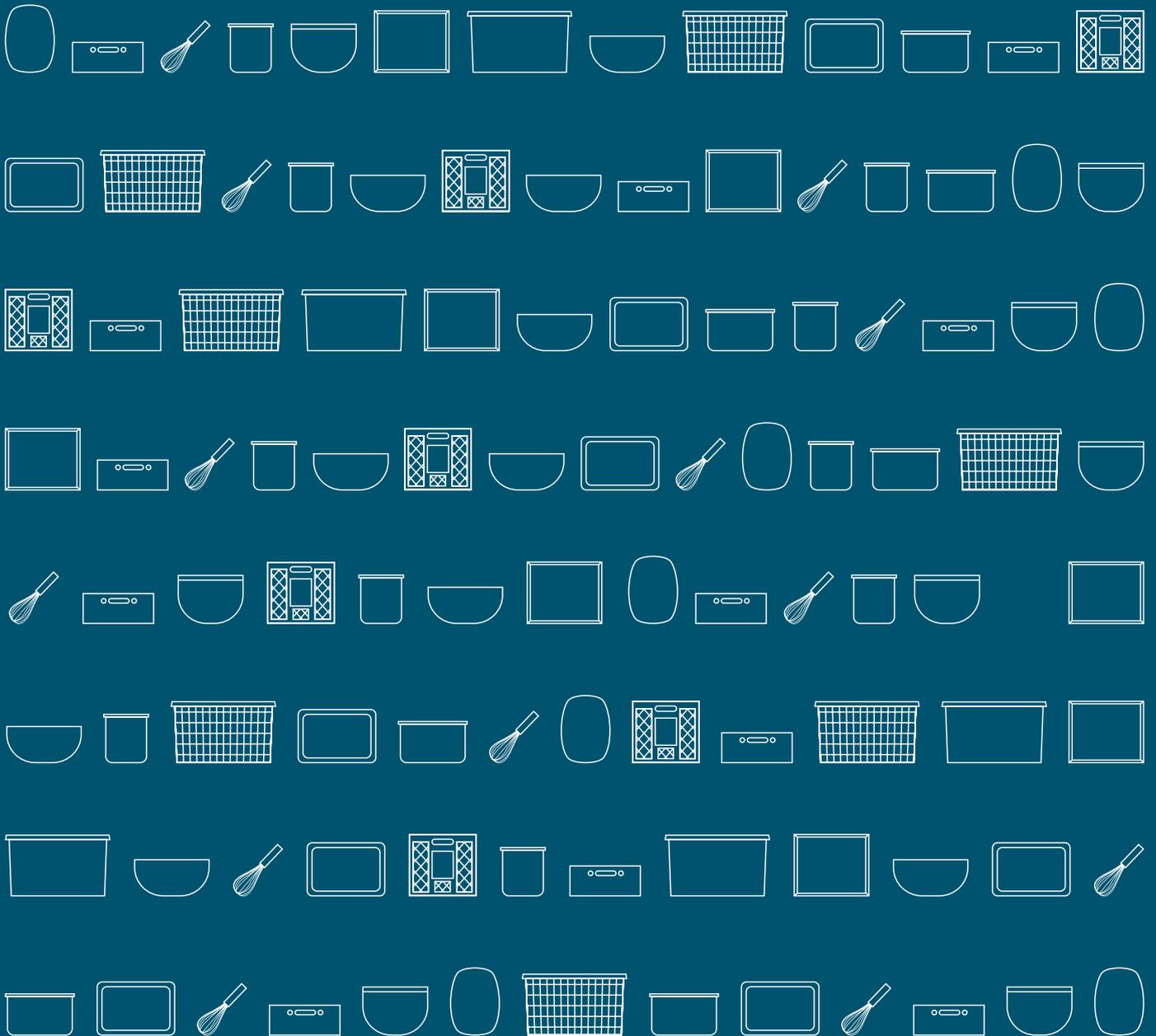
HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

HOONVED Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Via Ugo Foscolo, 1 - 21040 Venegono Superiore (VA) - Italy
P +39 0331 856111 · Fax +39 0331 865223 · P. IVA 10123720962
www.hoonved.com ·  



Certified Quality Management
System UNI EN ISO 9001:2015



cod. 39218 - Ed.12/2019 - ViviConcept

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



HT-HTP-HB

HT 100 - 150 HTP 195 - 205 - 220
HBA - HB2A - HBC - HB2C



HOONVED®



SERIE HT-HTP

La serie HT-HTP si compone di ben 5 modelli di macchine a cesto trainato in grado di unire grandi capacità di lavoro all'indispensabile risparmio energetico. Rappresenta la soluzione ideale per la ristorazione collettiva.



Modelli: HT-HTP 100/150/195/205/220

- Produzione oraria:
da 70 cestelli (1260 piatti) fino a
220 cestelli (3960 piatti).
- Riscaldamento elettrico o a vapore.



Tutte le macchine possono essere completate con: asciugatura, power rinse 2, recuperatore di calore e accessori per la movimentazione cestelli.

PUNTI DI FORZA

ERGONOMIA

- Telaio e pannellatura in acciaio inox 304
- Porte doppia parete
- Dimensioni compatte (Euro pallet)

IGIENE PERFETTA

- Vasche stampate con spigoli arrotondati
- Bracci di lavaggio in acciaio inox superiori e inferiori
- Filtro sull'aspirazione della pompa
- Copertura totale vasche con filtri in acciaio
- Pompe auto-svuotanti
- Auto-pulizia porta con pattino a scorrimento

ELETTRONICA

- Pannello comandi elettronico
- Due velocità standard per ogni modello
- Avanzamento cestelli mediante barra centrale

SICUREZZA

- Visualizzazione temperature su display digitale
- Circuito di comando a 24 V
- Porte d'ispezione con molle di bilanciamento

ACCESSORI

Tutte le macchine possono essere dotate di:

- Asciugatura
- Recuperatore di calore
- Pompa di calore
- Power Rinse 2
- Pompa detersivo e pompa brillantante
- Pompa di scarico

SOLUZIONI ECO

HPRS = Hoonved Risciacquo Proporzionale alla velocità

HPRS permette un risparmio di acqua, energia e detersivo fino al 30%.

I modelli HT 195 - 205 - 220 hanno HPRS standard.



HT 150 AS

HT-HTP SERIES

HT-HTP Series is composed of 5 models which combine high working capacity with indispensable energy saving. The ideal system for catering industry.



Models: HT-HTP 100/150/195/205/220

- Rack capacity/h:
from 70 racks (1260 dishes) up to
220 racks (3960 dishes).
- Electrical or steam heating.



Each machine can be fitted with: drying section, power rinse 2, heat recovery unit and accessories to move the racks.

BENEFITS

USER FRIENDLY

- Inox AISI 304 stainless steel tank and structure
- Double wall doors
- Compact dimensions (Euro pallet)

PERFECT HYGIENE

- Tanks with rounded corners
- Stainless steel upper and lower washing arms
- Pump suction filter
- Complete coverage of the tanks with filters
- Self-draining pumps
- Cleaning of the door by special gasket

ELECTRONIC

- Electronic control panel
- Two standard speeds for every model
- Central pawl bar for rack transport

SAFETY

- Temperatures on digital display
- 24 V control circuit
- Inspection doors with balancing springs

ACCESSORIES

Each machine can be fitted with:

- Drying section
- Heat recovery unit
- Heat pump
- Power Rinse 2
- Detergent and rinse aid pumps
- Drain pump

ECO SOLUTIONS

HPRS = Hoonved Proportional Rinsing System to the speed

HPRS saves water, energy and detergent consumption up to 30%.

This solution is standard on HT 195 – 205 – 220.



Modelli HT-HTP Models HT-HTP



HT 100

- 70/100 cesti/h - racks/h
- 1260/1800 piatti/h - plates/h
- 1150x800x1450 (h) mm (1950 mm open door)
- HPRS Optional



HT 150

- 100/150 cesti/h - racks/h
- 1800/2700 piatti/h - plates/h
- 1650x800x1450 (h) mm (1950 mm open door)
- HPRS Optional



HTP 195

- 130/195 cesti/h - racks/h
- 2340/3510 piatti/h - plates/h
- 2250x800x1672 (h) mm (1950 mm open door)
- Paraspruzzi in ingresso Standard
Inlet splash guard Standard
- **HPRS Standard**
- **Power Rinse 2 Standard**



HTP 205

- 140/205 cesti/h - racks/h
- 2520/3690 piatti/h - plates/h
- 2350x800x1672 (h) mm (1950 mm open door)
- Paraspruzzi in ingresso Standard
Inlet splash guard Standard
- **HPRS Standard**
- **Power Rinse 2 Standard**



HTP 220

- 160/220 cesti/h - racks/h
- 2880/3960 piatti/h - plates/h
- 2650x800x1672 (h) mm (1950 mm open door)
- Paraspruzzi in ingresso Standard
Inlet splash guard standard
- **HPRS Standard**
- **Power Rinse 2 Standard**



A = 1^a velocità 1st speed
A+B = 2^a velocità 2st speed

HPRS = Risciacquo Proporzionale alla Velocità
Proportional Rinsing System to the Speed



- HPRS permette un risparmio di acqua, energia e detersivo fino al 30%
- HPRS saves water, energy and detergent consumption up to 30%

PARASPRUZZI 200 mm	Standard all'ingresso su tutti i modelli HTP.
ASCIUGATURA (AS)	Asciugatura da 600 mm 6,42 Kw. Asciugatura con recuperatore da 800 mm.
POWER RINSE 2 (PR2)	Sistema di risciacquo con risparmio idrico ed energetico (PR2).
SISTEMA DI RECUPERO CALORE (RC)	Composto da un elettroventilatore con batteria. Permette di alimentare la macchina con acqua fredda e riduce la temperatura e l'umidità del locale. Per un funzionamento ideale abbinare all'asciugatura.
POMPA DI CALORE (HP)	Costituita da recuperatore di calore e circuito frigorifero. Permette di alimentare la macchina con acqua fredda, riduce la temperatura e l'umidità del locale, con un considerevole risparmio di energia. Pompa di calore applicabile a tutti i modelli della gamma.
AUTOTIMER	Il lavaggio si arresta in assenza di cestelli. Il ripristino avviene in modo automatico con l'introduzione di nuovi cestelli.

SPLASH GUARD 200 mm	<i>Standard feature on inlet on all HTP models.</i>
DRYING SECTION (AS)	<i>Drying section 600 mm 6,42 Kw. Drying section with heat recovery unit 800 mm.</i>
POWER RINSE 2 (PR2)	<i>Energy and water saving system with rinse function (PR2).</i>
HEAT RECOVERING UNIT (RC)	<i>Equipped with elctro-ventilator and battery. It allows to connect the machine to cold water and reduces temperature and humidity of the room. For proper function to be combined with drying section.</i>
HEAT PUMP (HP)	<i>Equipped with heat recovery unit and freezing circuit. It allows to connect the machine to cold water. It reduces temperature and humidity of the room saving lot of energy. Heat pump can be applied on all models.</i>
AUTOTIMER	<i>The machine stops washing in absence of racks. It automatically restarts with the introduction of new racks.</i>

Caratteristiche tecniche - Technical Specifications

Modello / Model		HT 100	HT 150	HTP 195	HTP 205	HTP 220
Allacciamento elettrico/Voltage		400 V - 3 N - 50 Hz – Voltaggio speciale su richiesta/Special voltage on demand				
Dimensioni / Dimensions	mm	1150 x 800	1650 x 800	2250 x 800	2350 x 800	2650 x 800
H macchina / Machine height	mm	1450	1450	1672	1672	1672
Apertura / Clearance	mm	500x430(h)	500x430(h)	500x430(h)	500x430(h)	500x430(h)
Produzione cesti/ora / Racks output hour						
1a velocità / 1st speed	cesti/h	70	100	130	140	160
2a velocità / 2nd speed	cesti/h	100	150	195	205	220
Produzione piatti/ora / Plates output hour						
1a velocità / 1st speed	p/h	1260	1800	2340	2520	2880
2a velocità / 2nd speed	p/h	1800	2700	3510	3690	3960
Paraspruzzi in ingresso / Inlet splash guard	mm	Optional	Optional	200	200	200
Prelavaggio / Prewashing	mm	-	500	500	600	900
Capacità vasca / Tank capacity	l	-	45	45	45	80
Potenza pompa / Pump power	kW	-	0,9	0,9	0,9	1,24
Riscaldamento vasca (in commutazione) Tank heating (in switching)	kW	-	-	-	-	9
Lavaggio / Wash	mm	1150	1150	1150	1150	1150
Capacità vasca / Tank capacity	l	80	80	80	80	80
Potenza pompa / Pump power	kW	0,85	0,85	1,24	1,24	1,24
Riscaldam. vasca / Tank heating element	kW	10	10	12	12	12
Power Rinse 2	mm	-	-	400	400	400
Pompa / Pump	kW	-	-	0,48	0,48	0,48
Capacità vasca / Tank capacity	l	-	-	14	14	14
Risciacquo / Rinse						
HPRS		Optional	Optional	Standard	Standard	Standard
Acqua lt/h (1a vel.)/Water lt/hour (1st speed)	l/h	147 (HPRS)	200 (HPRS)	180	187	200
Acqua lt/h (2a vel.)/Water lt/hour (2nd speed)	l/h	220	300	270	280	300
Riscaldamento boiler / Boiler heating	kW	8	12	11	11	12
Asciugatura / Drying section		Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Dimensioni / Dimensions	mm	600	600	600	600	600
Ventilatore / Fan	kW	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
Batteria elettrica / Drying section heating	kW	6	6	6	6	6
Traino / Drive motor	kW	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
Carico totale vasche / Total tanks capacity	l	80	125	139	139	174
Potenza totale / Total power (acqua-water 55°C) 						
Standard	kW	19,03	23,93	25,8	25,8	27,14
Con asciugatura / With drying section	kW	25,45	30,35	32,22	32,22	33,56
Potenza totale / Total power (acqua-water 15°C) 						
Con boiler potenziato / With powered boiler	kW	31,03	38,93	38,8	39,8	42,14
Con recuperatore / With recovery unit	kW	22,05	27,95	27,32	28,82	31,16
Con asciugat.+rec. / With drying+recovery unit	kW	28,47	34,37	33,74	35,24	37,58

Si consiglia il collegamento con acqua depurata fra 4°-10° F (gradi durezza francese). In presenza di durezza superiori, occorre l'utilizzo di un addolcitore. Il fabbricante si riserva il diritto di variare i dati senza preavviso.

We recommend mains water supply between 4°-10° Fr (French hardness degrees). A water softener must be used if the water is harder. The company reserves the right to modify the data without notice.

Linea HB lavaceste HB basket washer line

La serie **HB** si compone di 2+2 modelli a cesto trainato per il lavaggio di contenitori.

Le due macchine a **HBA-HB2A** sono per ceste aperte; le **HBC-HB2C** sono per ceste chiuse.

HB range consists of 2+2 models with driven rack for baskets washing.

The machines **HBA-HB2A** are for open baskets; **HBC-HB2C** are for closed baskets.



Opzione caricamento dall'alto
Top loading option

HB LINE

PUNTI DI FORZA BENEFITS

ERGONOMIA

- Telaio e pannellatura in acciaio inox AISI 304
- Porte doppia parete con molle di bilanciamento
- Vasche stampate con copertura totale di filtri in acciaio inox
- HBA-HB2A con bracci in acciaio superiori e inferiori.
- HBC-HB2C con bracci in acciaio superiori, inferiori e laterali.

PERFORMANCE

- Due velocità standard
- Avanzamento cestelli mediante barra centrale
- Pompe auto svuotanti
- Altezza utile di lavaggio 430 mm
- HPRS standard per i modelli HBC-HBC2

ELETTRONICA

- Pannello comandi elettronico
- HPRS standard per i modelli HBC-HBC2
- Visualizzazione temperature su display digitale

Disponibili **TUTTI** gli accessori della gamma HT-HTP.

USER FRIENDLY

- Frame and structure in stainless steel AISI 304
- Double door with balancing springs
- Moulded tanks with stainless steel filters
- HBA-HB2A with upper and lower stainless steel arms
- HBC-HB2C with side upper and lower stainless steel arms

PERFORMANCE

- Two standard speeds
- Racks moving through central driving bar
- Self-empty pumps
- Washing clearance 430 mm
- HPRS standard on all HBC-HBC2 models

ELECTRONIC

- Electronic panel control
- HPRS standard on all HBC-HBC2 models
- Temperatures visualization on digital display

All accessories available as per HT-HTP line



HB2A

Caratteristiche tecniche - Technical Specifications

Modello / Model	HBA	HB2A	HBC	HB2C		
Tipo di ceste / Baskets						
Forate / Open	Chiuse / Closed	Forate / Open	Forate / Open	Chiuse / Closed	Chiuse / Closed	
Settore Panetteria / Bakery sector		•	•	•	•	
Settore Macelleria / Butchery sector			•	•	205	
Dati principali / Main Characteristics						
Dimensioni / Dimensions		1950x800x1450 h	2550x800x1450 h	2350x800x1450 h	3250x800x1450 h	
Connessione elettrica/Electrical connection		400V -3N- 50 Hz	400V -3N- 50 Hz	400V -3N- 50 Hz	400V -3N- 50 Hz	
Passaggio utile / Clearance		500 x 430 h	500 x 430 h	500 x 430 h	500 x 430 h	
Ceste (mm 400 x 600) / Basket (mm 400 x 600)		-	-	-	-	
1a velocità ceste/h – 1st speed baskets/h		100	180	100	180	
2a velocità ceste/h – 2nd speed baskets/h		150	270	150	270	
Struttura / Structure						
Paraspruzzi / Splash guard		mm 400	mm 400	mm 400	mm 400	
Prelavaggio / Prewash		-	mm 600	-	mm 900	
Lavaggio principale / Main wash		-	-	mm 1150	mm 1150	
Lavaggio/Risciacquo / Washing/rinsing area		mm 1150	mm 1150			
Risciacquo / Rinse		-	-	mm 400	mm 400	
Paraspruzzi / Splash guard		mm 400	mm 400	mm 400	mm 400	
Vasca prelavaggio / Tank capacity (prewash)		-	45 L	-	80 L	
Vasca lavaggio / Tank capacity (wash)		80 L	80 L	80 L	80 L	
Struttura AISI 304 / Structure AISI 304		•	•	•	•	
Aste lavaggio sup/inf. / Washing arms up/down		•	•	•	•	
Aste lavaggio laterali / Side washing arms				•	•	
HPRS / HPRS				•	•	
Consumi / Consumption						
Carico vasche / Total tanks capacity		80 L	125 L	80 L	160 L	
Risciacquo 1 velocità / Water L/h (1st speed)		250 L/h	350 L/h	168 L/h (HPRS)	235 L/h (HPRS)	
Risciacquo 2 velocità / Water L/h (2st speed)		250 L/h	350 L/h	250 L/h	350 L/h	
Potenza totale / Total power (water 55°C)		21,5 Kw	26,5 Kw	21,5 Kw	26,8 Kw	
Accessori extra / Extra accessories						
Asciugatura 600 mm / Drying section 600 mm		Optional	Optional	Optional	Optional	
Recuperatore di calore / Heat recovering unit		Optional	Optional	Optional	Optional	
Pompa brillantante / Rinse aid pump		Optional	Optional	Optional	Optional	
Pompa detersivo / Detergent pump		Optional	Optional	Optional	Optional	
Autotimer/Ruote / Autotimer/Wheels		Optional	Optional	Optional	Optional	
Tavoli entrata/uscita / Inlet/Outlet tables		Optional	Optional	Optional	Optional	

HPRS = Risciacquo proporzionale alla velocità. Questo sistema permette un risparmio di acqua, energia e prodotto fino al 30%.

HPRS = Rinsing system proportional to the speed. It saves water, energy and detergent consumption up to 30%.

Al momento dell'ordine si richiedono foto e campioni delle ceste da lavare. Per favore specificare sempre il tipo di ceste da lavare (aperte o chiuse) e il tipo di sporco.

When you place the order, please send us photos and samples of the basket to be washed. Please always specify type of the baskets (open or closed) and type of the dirty to be washed.

I dati tecnici sono indicativi con riserva di apportare eventuali modifiche senza preavviso.
The manufacturer reserves to alter the technical details without warning.

CE Prodotto secondo le normative europee
Produced according to European standards

HOONVED®

HOONVED - Ali S.p.A.

Via U. Foscolo, 1 • 21040 Venegono Sup. (VA) • Italy • Tel. +39 0331 856 111 • Fax +39 0331 865 223 • e-mail: info@hoonved.com • www.hoonved.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence