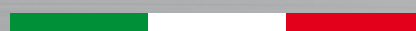


# Wash



**LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI** | CATALOGO GENERALE  
**INDUSTRIAL DISHWASHERS** | GENERAL CATALOG  
**LAVE-VAISSELLE INDUSTRIELS** | CATALOGUE GÉNÉRAL  
**INDUSTRIE-GESHIRRSPÜLMASCHINE** | ALLGEMEINEN KATALOG



**ADD**

ADDOLCITORE D'ACQUA INTEGRATO

INTEGRATED WATER SOFTENER

ADOUICISSEUR INTEGRÉE

INTEGRIERTE ENTKALKUNGSANLAGE

**PS**

POMPA SCARICO

DRAIN PUMP

POMPE DE VIDANGE

LAUGENPUMPE

**PR**

POMPA DI RISCIAQUO

BOOSTER PUMP

POMPE DE RINÇAGE

NACHSPÜLPUMPE

**DD**

DOSATORE DETERSIVO

DETERGENT DOSING DEVICE

DOSEUR DE PRODUIT LESSIVIEL

SPÜLMITTELDOSIERGERÄT

**DB**

DOSATORE BRILLANTANTE

RINSE AID DOSER

DOSEUR POUR PRODUIT DE RINÇAGE

GLANZSPÜLMITTELDOSIERGERÄT

**RB  
8,3**

RISCALDAMENTO BOILER POTENZIATO

8.3 KW - 230V3, 8.3 KW - 400V

POWERED BOILER HEATING ELEMENT

8.3 KW - 230V3, 8.3 KW - 400V

SURCHAFFEUR RENFORCÉ

8.3 KW - 230V3, 8.3 KW - 400V

VERSTÄRKTE BOILERHEIZUNG

8.3 KW - 230V3, 8.3 KW - 400V

**RB  
9,8**

RISCALDAMENTO BOILER POTENZIATO 9.8 KW - 400V

POWERED BOILER HEATING ELEMENT 9.8 KW - 400V

SURCHAFFEUR RENFORCÉ 9.8 KW - 400V

VERSTÄRKTE BOILERHEIZUNG 9.8 KW - 400V

**RV  
5,2**

RISCALDAMENTO VASCA TRIFASE 5,2 KW

TANK HEATING 3PHASE 5,2 KW

RÉCHAUFFEMENT CUVE TRIPHASÉ 5,2 KW

DREIPHASIGE TANKHEIZUNG 5,2 KW

**SV  
230/1**

SUPPLEMENTO PER VOLTAGGIO 230 V/1/50HZ

SUPPLEMENT FOR VOLTAGE 230V/1/50HZ

SUPPLÉMENT POUR VOLTAGE 230V/1/50HZ

PREISAUFSCHLAG FÜR SPANNUNG 230V/1/50HZ

**SV  
230/3**

SUPPLEMENTO PER VOLTAGGIO 230 V/3/50HZ

SUPPLEMENT FOR VOLTAGE 230V/3/50HZ

SUPPLÉMENT POUR VOLTAGE 230V/3/50HZ

PREISAUFSCHLAG FÜR SPANNUNG 230V/3/50HZ

# Wash



**LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI** | CATALOGO GENERALE  
**INDUSTRIAL DISHWASHERS** | GENERAL CATALOG  
**LAVE-VAISSELLE INDUSTRIELS** | CATALOGUE GÉNÉRAL  
**INDUSTRIE-GESHIRRSPÜLMASCHINE** | ALLGEMEINEN KATALOG



## L'azienda

ELFRAMO nasce nel 1968 dall'idea del fondatore, Angelo Mora, di creare lavastoviglie e friggitrici destinate alla ristorazione collettiva, a cui poi negli anni 80 si è aggiunta la produzione di macchine per gelato artigianale secondo la tradizione Italiana conosciuta nel mondo.

Sempre come da tradizione e per scelta precisa, ELFRAMO ha sviluppato i suoi prodotti secondo criteri di affidabilità, robustezza e facilità di utilizzo, con una produzione standard unita alla possibilità di creare modelli customizzati secondo le esigenze personali dei clienti e

dei mercati. È anche grazie alla preziosa cooperazione con i suoi clienti che ELFRAMO porta avanti un costante processo di adeguamento alle esigenze di un mercato globale in continua evoluzione.

ELFRAMO è presente da sempre sul mercato nazionale con una capillare rete di distribuzione in ogni provincia del territorio, oltre che su diversi mercati esteri, cui è destinato gran parte del fatturato (UE, Est Europa, Nord Africa, Medio Oriente, e più recentemente India e Brasile)



## The company

ELFRAMO was founded in 1968 by Mr. Angelo Mora, with the dream and aim to create dishwashers and fryers for the hospitality and catering business, while it is in the 80's that ELFRAMO also starts manufacturing machines for the production of the original Italian ice cream known worldwide.

As per tradition and precise choice, ELFRAMO has developed its products according to criteria of reliability, robustness and usage easiness, with a regular standard production along with the possibility to design and manufacture customized models as per clients and markets various requirements. Also thanks to the precious collaboration with its customers ELFRAMO is carrying on a consistent updating process to the exigences of a global market in on going development.

ELFRAMO is present in the national market by a capillary distribution network since ever, as well as in several foreign markets now providing most of the turnover (UE countries, Eastern Europe, North Africa, Middle East and more recently India and Brazil).

## La société

ELFRAMO est née en 1968, à partir de l'idée de son fondateur Angelo Mora, de créer des lave vaisselle et des friteuses destinés à la restauration collective, ensuite à partir des années 80, s' est ajouté la production de machine à crème glacée artisanale selon la tradition italienne connue dans le monde entier. Toujours selon la tradition, et par choix la société ELFRAMO a développé ses produits selon des critères de fiabilité, robustesse et facilité d'utilisation. Avec notre production standard nous parvenons à répondre aussi bien aux exigences personnels de nos clients ainsi qu' à la demande du marché. C'est aussi grâce à l'aide précieuse et à la coopération de ses clients que la société ELFRAMO parvient à mettre en place un processus constant d' adaptation aux exigences du marché global qui est en constante evolution. ELFRAMO est présent depuis toujours sur le marché national italien avec un maillage couvrant toutes les provinces de notre pays. Par ailleurs nous sommes présents dans une grande diversité de pays ce qui représente une très grande part de notre chiffre d' affaire (U.E /Europe de l'Est, Afrique du Nord, Moyen Orient, et plus récemment l'Inde et le Brésil).

## Das Unternehmen

ELFRAMO wurde 1968 von Herrn Angelo Mora gegründet, mit dem Traum und Ziel, Spülmaschinen und Fritteusen für das Catering- und Gastgewerbe zu produzieren, während seit den 80er Jahren auch Speiseeismaschinen für die Herstellung des original italienischen Speiseeises hergestellt werden. Seit Anfang an entwickelt ELFRAMO seine Produkte nach den Kriterien der Zuverlässigkeit, Robustheit und Nutzung, sowohl mit seiner Standardproduktion, als auch bei der Fertigung maßgeschneiderter Modelle, um den Kundenwünschen und den Marktanforderungen schnell gerecht werden zu können. Auch dank der wertvollen Zusammenarbeit mit seinen Kunden kann ELFRAMO auf einer konsequenten Fortschreibung vertrauen, gemäß den Bedürfnissen eines globalen Marktes. ELFRAMO ist auf dem nationalen Markt durch ein kapillares Vertriebsnetz seit jeher vertreten, sowie in mehreren internationalen Märkten welche den größten Teil der Umsätze erzielen (UE Länder, Osteuropa, Nordafrika, Naher Osten und in jüngerer Zeit Indien und Brasilien).

## Linee di prodotto

**LAVAGGIO:** una gamma completa che spazia dalle lavabicchieri agli impianti automatici ad alta capacità, dal controllo elettromeccanico a quello elettronico, dal prodotto standard a quello creato per esigenze specifiche della clientela (es. bar, catering, ristoranti, mense aziendali e scolastiche, ospedali, etc...).

**FRIGGITRICI:** disponibili in varie versioni a gas ed elettriche, dai modelli più semplici e di ridotte dimensioni a quelli più sofisticati e ad alta capacità produttiva anche grazie ai nuovi modelli elettronici (a gas ed elettrici) ad alte prestazioni.



## Product lines

**Dishwashers:** a complete range from glasswashers to high capacity automatic plants, from the electromechanic to the electronic controls, from the standard product to the customized one for specific exigences (i.e. bars, restaurants, catering, company and school canteens, hospitals, etc... ).

**Fryers:** available in various gas and electric versions, from the simple and small sized machines up to the sophisticated high production capacity ones also thanks to our new high performance electronic models (gas and electric).

## Ligne de produits

**Lavage:** une gamme complète qui va du lave verres aux installations à avancement automatique de grande capacité. Du contrôle électromécanique jusqu'au contrôle électronique. Du produit standard jusqu'à celui qui été créé pour satisfaire les exigences spécifiques des clients (ex: bars, restaurants, restauration collective (entreprises, écoles et hôpitaux) ).

**Friteuses:** disponibles en différentes versions, à gaz et électrique. du modèle le plus simple et de dimensions réduites jusqu'à celui plus sophistiqué, et de haute capacité productive. Ainsi que de nouveaux modèles électroniques (a gaz et électrique) dotés de hautes prestations.

## Produktlinien

**Geschirrspüler:** eine umfangreiche Produktpalette, von kompakten Gläserspülmaschinen bis zu automatischen Anlagen mit hoher Kapazität, sowohl mit elektromechanischer, als auch mit elektronischer Steuerungen, von Standardprodukten bis zu kundenspezifischen Anlagen für bestimmte Anforderungen (z.B. Bars, Restaurants, Catering, Betriebs- und Schulkantinen, Krankenhäuser, usw.)

**Fritteusen:** erhältlich in verschiedenen Gas- und Elektroversionen, von kompakten Tischmaschinen bis zu anspruchsvollen Standmodellen mit hoher Produktionskapazität, auch dank unserer neuen Hochleistungsmodelle (Gas und Elektrisch).

**08 BE** LAVASTOVIGLIE E LAVABICCHIERI | GLASS-CUPWASHERS & DISHWASHERS | LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE | GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

**10 BD** LAVABICCHIERI CON COMANDI DIGITALI | GLASS-CUPWASHERS WITH DIGITAL CONTROLS | LAVE-VERRES AVEC CONTRÔLE NUMÉRIQUE | GLÄSERSPÜLMASCHINEN MIT DIGITAL-STEUERUNGEN

**12 D** LAVASTOVIGLIE CON COMANDI DIGITALI | DISHWASHING MACHINES WITH DIGITAL CONTROLS | LAVE-VAISSELLE AVEC CONTRÔLE NUMÉRIQUE | GESCHIRRSPÜLMASCHINEN MIT DIGITAL-STEUERUNGEN

**14 C** LAVASTOVIGLIE A CAPOT | HOOD DISHWASHER | LAVE-VAISSELLE À CAPOT | HAUBENSPÜLMASCHINEN

**16 ELT** LAVABICCHIERI E LAVASTOVIGLIE CON COMANDI ELETTRONICI | GLASSWASHERS AND DISHWASHERS WITH ELECTRONIC CONTROLS | LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE | GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN MIT ELEKTRONISCHEN STEUERUNGEN

**20 LP** LAVAOGGETTI | WAREWASHERS | LAVE OBJETS | GERÄTESPÜLMASCHINE

**22 LP ELT BA** LAVAOGGETTI | WAREWASHERS | LAVE OBJETS | GERÄTESPÜLMASCHINE

**26 ETS 15** LAVASTOVIGLIE A TRAINO COMPATTA | COMPACT RACK CONVEYOR DISHWASHERS | LAVE-VAISSELLE À PANIER COMPACT | KOMPAKTE DURCHSCHUBSPÜLMASCHINE

**28 ETE** LAVASTOVIGLIE A TRAINO STANDARD | STANDARD RACK CONVEYOR DISHWASHERS | LAVE-VAISSELLE À PANIER STANDARD | STANDARD-DURCHSCHUBSPÜLMASCHINE

**30 ETE 2R** LAVASTOVIGLIE A TRAINO DOPPIO RISCIAQUO | RACK CONVEYOR DOUBLE RINSE DISHWASHERS | LAVE-VAISSELLE À PANIER DOUBLE RINÇAGE | DURCHSCHUBSPÜLMASCHINE MIT DOPPELTER NACHSPÜLUNG

**32 ETR** LAVASTOVIGLIE A TRAINO MODULARI | MODULAR RACK CONVEYOR DISHWASHERS | LAVE-VAISSELLE À PANIER MODULAIRE | MODULARE DURCHSCHUBSPÜLMASCHINE

**34 ENR** LAVASTOVIGLIE A NASTRO | FLIGHT DISHWASHERS | LAVE-VAISSELLE À TAPIS | TRANSPORTEUR BANDSPÜLMASCHINE

**38 EXTRA** TAVOLI ACCESSORI CESTELLI | TABLES ACCESSORIES BASKETS | TABLES ACCESSOIRES PANIERS | TISCHE ZUSÄTZE KÖRBE

**54** CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA | GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SUPPLY | CONDITIONS GÉNÉRALES DE FOURNITURE | ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

**CONSIGLI PER OTTENERE MIGLIORI RISULTATI DI LAVAGGIO**

Per consentire migliori risultati di lavaggio e minori spese di manutenzione, si consiglia di valutare la durezza e la presenza di minerali nell'acqua prevedendo l'eventuale installazione di un addolcitore o di un demineralizzatore

**ADVICES TO GET BETTER WASHING RESULTS**

To get better washing results and lower maintenance it's recommended to check the water hardness as well as the presence of minerals in it, foreseeing the eventual installation of water softner or demineralizer

**CONSEILLES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE LAVAGE**

Pour obtenir les meilleurs résultats de lavage et les minimum coûts d'entretien, il est conseillé d'évaluer la dureté de l'eau et l'éventuelle présence de minéraux, dans ce cas il faudrait prévoir l'installation de l'adoucisseur ou déminéralisateur

**RATSCHLÄGE FÜR BESTE WASCHERGESBISSE**

Für bestmögliche Waschergebnisse und geringere Betriebskosten, empfehlen wir die Wasserhärte und den Mineralgehalt des Wassers zu messen und ggf. die Installation eines Wasserenthärterers oder eines Demineralisators vorzusehen.

**CONSIGLI DI LETTURA DEL CATALOGO**

- **ALTEZZA UTILE:** è riferita all'altezza massima della camera di lavaggio
- Per il montaggio di più accessori sulla stessa macchina verificare la fattibilità
- Per eventuali opzioni non elencate preghiamo di richiedere offerta specifica.

**SUGGESTIONS FOR EASIER CATALOGUE READING**

- **USEFUL HEIGHT:** it refers to washing room max height
- For the installation of more than one accessory on the same machine verify the feasibility
- For eventual non-listed optional extras please call for quote and feasibility.

**CONSEILLES D'INTERPRÉTATION DU CATALOGUE**

- **HAUTEUR:** désigne la hauteur maxime de la chambre de lavage
- Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité
- Pour des éventuelles options ne pas listées il faut demander l'offre spécifique.

**LESEHINWEISE FÜR DEN KATALOG**

- **HÖHE:** bezieht sich auf Maximale Höhe der Waschkammer
- Für die Montage von mehrerem Zubehör in der selben Maschine, die Möglichkeit überprüfen.
- Für alle hier nicht aufgeführten Optionen bitten wir um eine spezifische Anfrage.



**BE 50**

Accessori opzionali  
Optional accessories  
Accessoires en option  
Optionales Zubehör



**BE 35**



**BE 40**

**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con porta a doppia parete · Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800 · Termostati vasca a taratura fissa · Termostato boiler regolabile · Dispositivo attesa boiler · Molinelli lavaggio e risciacquo rotanti in inox · Comandi elettromeccanici

**FEATURES**

Frame and body in S/S AISI 304, with double skinned door · Tank and boiler heating elements in Incoloy 800 · Tank thermostats with fixed setting · Adjustable boiler thermostat · Boiler holding device · Stainless steel rotating washing and rinsing arms · Electromechanical controls

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi · Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800 · Thermostats cuve à réglage fixe · Thermostat chauffe-eau réglable · Dispositif d'attente chauffe-eau · Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox · Contrôle électromécanique.

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Tür · Heizwiderstände für Becken und Boiler aus Incoloy 800 · Becken-Thermostate mit Festeinstellung · Verstellbarer Boiler-Thermostat · Verzögerungseinrichtung für Boiler · Rotierende Spül- und Nachspülarne aus Edelstahl · Elektromechanische Steuerungen, einstellen zu müssen · lpassword für den service techniker

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - MODEL - MODELE - MODELL		BE 35 BER 35	BE 40 BER 40	BE 50	BE 50 T
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	420 x 450 x 654	468 x 510 x 714	570 x 600 x 834	570 x 600 x 834
Peso netto/lordo - net/gross weight - Poids net/brut - Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	26/33	32/40	56/60	56/60
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korb Dimensionen	mm	350 x 350	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korb Dimensionen	mm	330	400	/	/
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	230	260	330	330
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	120	120	180	180
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta) - Std input voltage (60Hz optional) Tension d'alimentation (60Hz à la demande) - Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	230~50Hz	230~50Hz	230~50Hz	400/3~50Hz
Massima potenza assorbita - Max absorbed power Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	3.2	3.3	3.6	3.6
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	0.19	0.30	0.59	0.59
Potenza resistenza boiler/vasca - Power of boiler/tank heating elements Puissance résistance surchauffeur/cuve - Heizelemente Boiler/Becken	kW	3 / 1.3	3 / 1.3	3 / 3	3 / 3
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	3.5 / 10.3	3.5 / 14	4.5 / 27	4.5 / 27
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung ( 2 bar)	l	2.5	3	3	3
Alimentazione acqua - Feed water Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	55...60	55...60	55...60	55...60
<b>DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG</b>		<b>BE 35 BER 35</b>	<b>BE 40 BER 40</b>	<b>BE 50</b>	<b>BE 50 T</b>
Dotazione cestelli - Standard supplied coated baskets Dotation paniers - Zubehör Waschkörbe		2	2	2	2



**BD 46 DGT**



**BD 47 DGT**

**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con doppia parete su porta e camera di lavaggio · Vasca auto svuotante · Mulinelli lavaggio e risciacquo rotanti in inox · Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800 · Dispositivo attesa boiler · Comandi digitali · Elettropompa con partenza SOFT-START a protezione delle stoviglie delicate\* · Isolamento termico su scocca e boiler · Alimentazione trifase\* · Termometri digitali vasca e boiler\* · Guide porta cestello imbutite\*

\*non disponibile per tutti i modelli

**FEATURES**

Frame and body in S/S AISI 304, with double skinned door and washing chamber · Self-draining tank · Stainless steel rotating washing and rinsing arms · Tank and boiler heating elements in Incoloy 800 · Boiler Holding device · Digital controls · Wash pump with SOFT-START function for delicate dishes\* · Insulation on chassis and boiler · Three phase voltage\* · Digital tank and boiler thermometers\* · Molded supporting guides for basket\*

\*available for some models only

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec double paroi sur porte et chambre de lavage · Cuve à vidange automatique · Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox · Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800 · Dispositif d'attente chauffe-eau · Contrôle numérique · Électropompe avec démarrage SOFT-START pour protéger la vaisselle délicate\* · Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau · Alimentation triphasée\* · Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau\* · Glissières porte-panier embouties\*

\*pas disponible sur tous les modèles.

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Tür und Spülraum doppelwandig · Selbstentleerendes Becken · Rotierende Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Heizwiderstand für Becken und Boiler aus Incoloy 800 · Verzögerungseinrichtung für Boiler · Digitalsteuerungen · Elektropumpe mit Soft-Start-Funktion zum Schutz von empfindlichem Geschirr\* · Wärmedämmung an Gehäuse und Boiler · Drehstromanschluss\* · Digitalthermometer für Becken und Boiler\* · Tiefgezogene Korbführungen\*

\*nicht für alle Modelle erhältlich

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - MODEL - MODELE - MODELL		BD 46 DGT BDR 46 DGT	BD 47 DGT BDR 47 DGT
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	460 x 530 x 700	460 x 530 x 700
Peso netto/lordo - net/gross weight - Poids net/brut - Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	40/47	42/48
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korb Dimensionen	mm	400 x 400	400 x 400
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korb	mm	400	400
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	310	310
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	60/120	60/120
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta) - Std input voltage (60Hz optional) Tension d'alimentation (60Hz à la demande) - Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	230~50Hz	400/3N~50Hz
Massima potenza assorbita - Max absorbed power - Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	3.3	3.3
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump - Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	0.27	0.27
Potenza resistenza boiler/vasca - Power of boiler/tank heating elements - Puissance résistance surchauffeur/cuve - Heizelemente Boiler/Becken	kW	3 / 1.3	3 / 1.3
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank + Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	4.5 / 11	4.5 / 11
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption - Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung (2 bar)	l	2.5	2.5
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	55..60	55..60
<b>DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG</b>		<b>BD 46 DGT BDR 46 DGT</b>	<b>BD 47 DGT BDR 47 DGT</b>
Doppia parete - Double skinned - Double paroi - Doppelwandig		●	●
Coibentazione - Thermo insulating - Isolation thermique - Wärmeisoliert			B/S
Risciacquo freddo - Cold rinse - Rinçage froid - Kalt-Nachspülung			●
Soft start			●
Termometro digitale - Digital thermometer - Thermomètre digital - Digitales Thermometer			B/V
Dispositivo di attesa boiler - Waiting device - Dispositif d'attente surchauffeur - Serienmäßige Wartevorrichtung		●	●
Portella controbilanciata - Counterbalanced door - Porte contre-balancée - Balancierte Tür		●	●
Guide porta cestello imbutite - Moulded supporting guides for basket Guides porte-panier emboutie en Inox - Tiefgezogene Korbführungen aus Inox-Stahl		●	●
Dotazione cestelli in filo plastificato - Standard supplied plastic coated baskets Dotation paniers à fil plastifié - Zubehör Waschkörbe aus plastiküberzogenen Stahldraht		2	2

**B** Boiler/Boiler/Surchauffeur/Boiler - **S** Scocca/Body/Carrosserie/Gehäuse - **V** Vasca/ Tank/Cuve/Tank ● Dotazione di serie/Equipment/Dotation/Ausstattung

Accessori opzionali  
Optional accessories  
Accessoires en option  
Optionales Zubehör

**ADD** **PS** **DD** **PR**







D 45 DGT

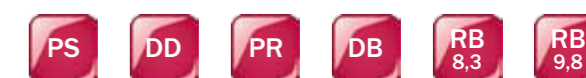


D 85 DGT



D 36 DGT

Accessori opzionali  
Optional accessories  
Accessoires en option  
Optionales Zubehör



**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304 con doppia parete su porta e camera di lavaggio · Vasca auto svuotante e mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox · Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800 · Dispositivo di attesa boiler · Comandi digitali · Elettropompa con partenza SOFT-START a protezione delle stoviglie delicate\* · Isolamento termico su scocca e boiler\* · Indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più uno a ciclo continuo\* · Termometri digitali vasca e boiler\* · Filtri di superficie inox in vasca\* · Guide porta cestello imbutite\*

\* non disponibile per tutti i modelli

**FEATURES**

Frame and body in S/S AISI 304, with double skinned door and washing chamber · Self-draining tank, S/S rotating washing and rinsing arms · Tank and boiler heating elements in Incoloy 800 · Boiler holding device · Digital controls · Wash pump with SOFT-START for delicate dishes\* · Thermal insulation on chassis and boiler\* · LED indication for 3 wash programs plus a continuous cycle\* · Digital tank and boiler thermometers\* · Surface filters S/S in the tank\* · Molded supporting guides for basket\*

\* available for some models only

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec double paroi sur porte et chambre de lavage · Cuve à vidange automatique et bras de lavage et de rinçage en acier inox · Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800 · Dispositif d'attente chauffe-eau · Contrôle numérique · Électropompe avec démarrage SOFT-START pour protéger la vaisselle délicate\* · Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau\* · Indication par DEL pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu\* · Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau\* · Filtres de surface inox dans la cuve\* · Glissières porte-panier embouties\*

\*pas disponible sur tous les modèles.

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Tür und Spülraum doppelwandig · Selbstentleeres Becken, Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Heizwiderstand für Becken und Boiler aus Incoloy 800 · Verzögerungseinrichtung für Boiler · Digitalsteuerungen · Elektropumpe mit Soft-Start-Funktion zum Schutz von empfindlichem Geschirr\* · Wärmedämmung an Gehäuse und Boiler\* · LED-Anzeige für 3 Spülprogramme und ein Dauerprogramm\* · Digitalthermometer für Becken und Boiler\* · Edelstahl-Oberflächenfilter im Becken\* · Tiefgezogene Korbführungen\*

\*nicht für alle Modelle erhältlich

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		D 36 DGT	D 45 DGT	D 85 DGT	D 120 DGT
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	600 x 620 x 828	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1325	650 x 750 x 1480
Peso netto/lordo - net/gross weight - Poids net/brut - Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	63/69	69/75	92/98	121/129
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korbmasse	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	550 x 550
Capacità piatti Ø24 cm per cesto - Basket capacity Ø24 cm dish Capacité assiettes Ø24 cm par panier - Korbinhalt Teller Ø24 cm	n°	16	16	22	26
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	375	375	420	450
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	120/180	60/120/180 + 8'	60/120/180 + 8'	60/120/180 + 8'
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta) - Std input voltage (60Hz optional) Tension d'alimentation (60Hz à la demande) - Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N~50Hz	400/3N~50Hz	400/3N~50Hz	400/3N~50Hz
Massima potenza assorbita - Max absorbed power Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	5,7	6,6	7,1	9,8
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	0,52	0,52	1	1,5
Potenza resistenza boiler/vasca - Power of boiler/tank heating elements Puissance résistance surchauffeur/cuve - Heizelemente Boiler/Becken	kW	5,2 / 2	6,1 / 2	6,1 / 3	8,3 / 3
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	8 / 21	8 / 21	8 / 30	8 / 60
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung	l	3	3	3	5
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	50...60	40...60	40...60	10...60
<b>DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG</b>		<b>D 36 DGT</b>	<b>D 45 DGT</b>	<b>D 85 DGT</b>	<b>D 120 DGT</b>
Doppia parete - Double skinned - Double paroi - Doppelwandig		●	●	●	●
Coibentazione - Thermo insulating - Isolation thermique - Wärmeisoliert			B/S	B/S	B/S
Soft start			●		
Filtri di superficie in vasca - Surface filters in S/S AISI 18/10 in the tank Filtres de surface dans la cuve - Oberflächenfilter im Becken			●	●	●
Termometro digitale - Digital thermometer - Thermomètre digital - Digitales Thermometer			B / V	B / V	B / V
Dispositivo di attesa boiler - Waiting device - Dispositif d'attente surchauffeur - Serienmäßige Wartevorrichtung		●	●	●	●
Portella controbilanciata - Counterbalanced door - Porte contre-balancée - Balancierte Tür		●	●	●	●
Guide porta cestello imbutite - Molded supporting guides for basket Guides porte-panier emboutie en Inox - Tiefgezogene Korbführungen aus Inox-Stahl		●	●	●	Filo/wire/fil Rundstahl
Dotazione cestelli - Coated baskets standard supply - Dotation paniers - Zubehör Waschkörbe		2	2	3	3

B Boiler/Boiler/Surchauffeur/Boiler - S Scocca/Body/Carrosserie/Gehäuse - V Vasca/ Tank/Cuve/Tank ● Dotazione di serie/Equipment/Dotation/Ausstattung



C 34 DGT



C 44 DGT



CE 24

Accessori opzionali  
Optional accessories  
Accessoires en option  
Optionales Zubehör



**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete\* · Vasca imbutita auto svuotante e mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox · Resistenza vasca e boiler in Incoloy 800 · Dispositivo di attesa boiler · Isolamento termico su scocca e boiler\* · Indicazione a LED per 3 programmi di lavaggio più uno a ciclo continuo\* · Comandi digitali\* · Predisposizione per alimentazione monofase\* · Filtri di superficie inox in vasca\* · Rimozione manuale di tutti i componenti in vasca senza uso di utensili · Predisposta per collegamenti a accessori  
\* non disponibile per tutti i modelli

**FEATURES**

Frame and body in S/S AISI 304, double-skinned structure\* · Self-draining tank, S/S rotating washing and rinsing arms · Boiler and tank resistance in Incoloy 800 · Boiler holding device · heat/acoustic insulation on frame and boiler\* · LED indication for 3 wash programs plus a continuous cycle\* · Digital controls\* · Provision for single-phase power supply\* · Surface filters S/S in the tank\* · Manual removal of all components of the tank, without the need of tools · Predisposed for additional accessories.  
\* available for some models only

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi\* · Cuve emboutie à vidange automatique et bras de lavage et de rinçage en acier inox · Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 800 · Dispositif d'attente chauffe-eau · Isolation thermique sur carrosserie et chauffe-eau\* · Indication par DEL pour 3 cycles de lavage et un cycle de lavage continu\* · Contrôle numérique\* · Prédiposition pour alimentation monophasée\* · Filtres de surface inox dans la cuve\* · Enlèvement manuel de tous les composants dans la cuve sans outils  
\*pas disponible sur tous les modèles

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur\* · Tiefgezogenes, selbstentleerendes Becken, Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Heizwiderstand für Becken und Boiler aus Incoloy 800 · Verzögerungseinrichtung für Boiler · Wärmedämmung an Gehäuse und Boiler\* · LED-Anzeige für 3 Spülprogramme und ein Dauerprogramm\* · Digitalsteuerungen\* · Ausgelegt für einphasige Stromversorgung\* · Edelstahl-Oberflächenfilter im Becken\* · Manueller, werkzeugloser Ausbau aller Bauteile im Becken · Vorgesehen für den Anschluss von Zubehör.  
\*nicht für alle Modelle erhältlich

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		CE 24	C 34 DGT	C 44 DGT	C 66 DGT
Dimensioni - Dimensions -- Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450
Peso netto/lordo - net/gross weight - Poids net/brut - Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	115/122	117/124	128/135	130/138
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korbmasse	mm	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Produzione (P/h) - Production (P/h) - Production (P/h) - Produktion ( P/s)		440/330 *	440/330 *	660/440/330 *	660/440/330 *
Capacità piatti Ø24 cm per cesto - Basket capacity Ø24 cm dish Capacité assiettes Ø24 cm par panier - Korbinhalt Teller Ø24 cm	n°	22	22	22	22
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	400	400	400	400
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	120 /180"	120 /180"	60/120/180" (- 8')	60/120/180" (- 8')
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta) - Std input voltage (60Hz optional) - Tension d'alimentation (60Hz à la demande) - Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N~50Hz	400/3N~50Hz	400/3N~50Hz	400/3N~50Hz
Massima potenza assorbita - Max absorbed power Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	6,2	6,2	7,1	9,8
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	1	1	1	1,5
Potenza resistenza boiler/vasca - Power of boiler/tank heating elements Puissance résistance surchauffeur/cuve - Heizelemente Boiler/Becken	kW	5,2 / 3	5,2 / 3	6,1 / 3	8,3 / 5,2
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	8 / 46	8 / 46	8 / 46	8 / 46
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung	l	3	3	3	3
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	50...60	50...60	40...60	15...60
<b>DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG</b>		<b>CE 24</b>	<b>C 34 DGT</b>	<b>C 44 DGT</b>	<b>C 66 DGT</b>
Doppia parete - Double skinned - Double paroi - Doppelwand			V	C / V	C / V
Vasca imbutita - Moulded Tank - Cuve emboutie - Tiefgezogene wanne		●	●	●	●
Coibentazione - Thermo insulating - Isolation thermique - Wärmeisolierter		B	B	B / C	B / C / V
Doppi filtri in vasca - Double filters in tank Double filtres de cuve - Doppelte wannenfilter	a richiesta - on request - à la demande - auf Anfrage			●	●
Termometro digitale - Digital thermometer Thermomètre digital - Digitales Thermometer				B / V	B / V
Riscaldamento vasca trifase - Tank heating 3phase Réchauffement cuve triphasé - Dreiphasige Tankheizung					●
Dotazione cestelli in filo plastificato - Standard supplied plastic coated baskets - Dotation paniers à fil plastifié Zubehör Waschkörbe aus plastiküberzogenen Stahldraht		2	3	3	3

\*Dati teorici/theoretical data/donne daten/theoretische daten  
B Boiler/Boiler/Surchauffeur/Boiler - C Capot/Hood/Capot/Haube - V Vasca/ Tank/Cuve/Tank ● Dotazione di serie/Equipment/Dotation/Ausstattung



D 45 ELT



BD 47 ELT



D 85 ELT



Consigliato per miglior risultato  
Advices for best results  
Conseilles pour de meilleurs résultats  
Ratschläge für beste Ergebnisse

**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · 3 cicli di lavaggio (con tempi programmabili in fase di installazione), un ciclo di lavaggio continuo ( max 10' ) · Risciacquo finale automatico ( con tempi e temperature programmabili dall'installatore ) · Pannello di controllo intuitivo e display retroilluminato · Autodiagnosi · Elettropompa con partenza SOFT-START · Coibentazione termica di serie · Vasca imbutita · Dispositivo antireflusso + boiler atmosferico di serie nei modelli "BA" ( per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo ) · Settaggio dei dosatori direttamente dal display · Possibilità di selezionare il risciacquo freddo per bicchieri delicati.

**FEATURES**

Frame and chassis in S/S AISI 304, double-skinned structure · 3 washing cycles ( with adjustable programming during setting ), one continuous washing cycle ( max 10' ) · Automatic final rinse ( with free setting of times and temperatures ) · Intuitive control panel and back-lighted display · Self-diagnostic system · Wash pump with SOFT-START · Standard thermo insulation · Molded supporting guides for basket · Anti-reflux device + atmospheric boiler on the "BA" models ( to grant consistent water pressure values and water temperature during the rinsing phase ) · Rinse-aid and detergent pump setting directly from the display · Possibility of selection of cold rinsing fragile glasses.

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · 3 cycles de lavage (avec des temps programmables en phase d'installation), un cycle de lavage continu (max. 10') · Rinçage final automatique (avec durées et températures programmables par l'installateur) · Panneau de contrôle intuitif et écran rétroéclairé · Autodiagnostic · Électropompe avec démarrage SOFT-START · Isolation thermique de série · Cuve emboutie · Dispositif anti-reflux + chauffe-eau atmosphérique de série dans les modèles « BA » (pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage) · Mise au point des doseurs directement par écran · Possibilité de sélectionner le rinçage froid pour les verres délicats

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · 3 Spülprogramme (Zeiten bei Installation programmierbar), ein Dauerprogramm (max. 10') · Automatische Schlussspülung (Zeiten und Temperaturen können vom Installationstechniker programmiert werden) · Intuitive Bedienblende und hinterleuchtetes Display · Elektropumpe mit Soft-Start-Funktion · Serienmäßige Wärmeisolierung · Tiefgezogenes Becken · Rückflusssperre + atmosphärischer Boiler serienmäßig bei den Modellen "BA" (um konstante Druck- und Temperaturwerte des Wassers in der Nachspülphase zu garantieren) · Einstellung der Dosierer direkt vom Display · Möglichkeit der Wahl einer Kaltnachspülung für empfindliche Gläser.

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL	BD 47 ELT	BD 47 ELT BA	D 45 ELT	D 45 ELT BA	D 85 ELT	D 85 ELT BA	C 44 ELT	C 44 ELT BA	C 66 ELT	C 66 ELT BA
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH )	mm	460 x 530 x 700	600 x 620 x 828	600 x 620 x 1325	650 x 755 x 1450	650 x 755 x 1450				
Peso netto/lordo - net/gross weight - Poids net/brut Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	42/48	69/75	92/98	128/135	130/138				
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korbmasse	mm	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500				
Capacità piatti Ø24 cm per cesto - Basket capacity Ø24 cm dish Capacité assiettes Ø24 cm par panier - Korbinhalt Teller Ø24 cm	n°	12	16	22	22	22				
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	310	375	420	400	400				
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	60/120/180 + 10'								
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta) - Std input voltage (60Hz optional) - Tension d'alimentation (60Hz à la demande) - Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N~50Hz								
Massima potenza assorbita - Max absorbed power Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	3,3	6,6	5,7	7,1	6,2	7,1		9,8	
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	0,27	0,52	1	1	1,5				
Potenza resistenza boiler/vasca - Power of boiler/tank heating elements - Puissance résistance surchauffeur/cuve - Heizelemente Boiler/Becken	kW	3 / 1,3	3 / 1,3	6,1 / 2	5,2 / 2	6,1 / 3	5,2 / 3	6,1 / 3	8,3 / 3	
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	4,5 / 11	8 / 21	6 / 21	8 / 30	6 / 30	8 / 46	8 / 46		
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption Consumation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung	l	2,5	3	3	3	3				
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	55...60	10...60	50...60	40...60	50...60	40...60		50...60	
<b>DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG</b>	<b>BD 47 ELT</b>	<b>BD 47 ELT BA</b>	<b>D 45 ELT</b>	<b>D 45 ELT BA</b>	<b>D 85 ELT</b>	<b>D 85 ELT BA</b>	<b>C 44 ELT</b>	<b>C 44 ELT BA</b>	<b>C 66 ELT</b>	<b>C 66 ELT BA</b>
Doppia parete - Double skinned - Double paroi - Doppelwandig	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Coibentazione - Thermo insulating - Isolation thermique - Wärmeisoliert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Risciacquo freddo - Cold rinse - Rinçage froid - Kalt-Nachspülung	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Doppi filtri in vasca - Double filters in tank - Double filters de cuve - Doppelte wannenfilter	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Termometro digitale - Digital thermometer - Thermomètre digital - Digitales Thermometer	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Riscaldamento vasca trifase - Tank heating 3phase - Réchauffement cuve triphasé - Dreiphasige Tankheizung									●	●
Dotazione cestelli - Standard supplied coated baskets - Dotation paniers - Zubehör Waschkörbe	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
SOFT START	●	●	●	●						
BA TECHNOLOGY		●		●		●		●		●
Autodiagnosi - Self-diagnostic - Autodiagnostic - Selbstdiagnose	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Autopulizia - Self-cleaning - Auto-nettoyage - Automatische Selbstreinigung	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

BA Boiler atmosferico/Atmospheric boiler/Surchauffeur atmosphérique/Atmosphärische Boiler ● Dotazione di serie/Equipment/Dotation/Ausstattung

	Tavolo prelavaggio con lavello mm 400x500, foro sbarazzo con guarnizione, paraspruzzi e ripiano inferiore - S/S prewash unit, complete with basin, discharge hole, splash guard and undertabling - Table de pré-lavage, avec bac, trou vide déchets, dossier et étagère en inox - Arbeitstisch mit Spülbecken, Abfallschacht mit Gummidichtung, Spritzschutzklappe und unterer Ablage	
	DAA220	I=1200
	DAA221	I=1500
	DAA174	I=1800 DX <b>Ad esaurimento - Until depletion - A épuisement - Auslaufmodell</b>
DAA175	I=1800 SX <b>Ad esaurimento - Until depletion - A épuisement - Auslaufmodell</b>	
	Tavoli senza foro sbarazzo - Tables without discharge hole - Tables sans trou vide déchets - Tische ohne Abfallschacht	
	DAA055	Doccione snodato a molla - Fixed shower - Douchette fixe - Schlauchpendelbrause
	DAA060	Carrello portarifiuti in acciaio inox con ruote lt. 60, Ø 400 - S/S refuse bin on wheels lt. 60, Ø 400 - Poubelle en inox sur roues lt. 60, Ø 400 - Abfalleimer auf Rollen in Inox lt. 60, Ø 400
	DAA190	Tavolo con ripiano per - S/S Tabling with undertabling for - Table avec étagère en inox pour - Tisch mit unterer Ablage für: C - CE - <b>645 mm</b>
	DAA191	Tavolo con ripiano per - S/S Tabling with undertabling for - Table avec étagère en inox pour - Tisch mit unterer Ablage für: C - CE - <b>1200 mm</b>
	DAA 067	Rialzo con ripiano per lavastoviglie, in acciaio inox per - Stainless steel base with shelf for - Base inox avec étagère pour - Sockel in Edelstahl mit unterer Ablage für: D 36 DGT - D 45 DGT - 600 x 600 x 485 h mm

ACCESSORI OPZIONALI - OPTIONAL ACCESSORIES - ACCESSOIRES EN OPTION - OPTIONALES ZUBEHÖR	
	C 34 DGT - C 44 DGT - C 44 ELT - C 66 DGT - C 66 ELT - D 120 DGT - D 85 DGT - D 85 ELT
	CE 24
	D 36 DGT - D 45 DGT - D 45 ELT
	D 45 DGT - D 45 ELT - D 36 DGT
	Per tutti i modelli - for all models - pour tous les modale - Für alle Modelle
	CE 24
	Per tutti i modelli - for all models - pour tous les modale - Für alle Modelle
	CE 24
	Per tutti i modelli 400V/3/50Hz - for all models 400V/3/50Hz - pour tous les modale 400V/3/50Hz
	Für alle Modelle 400V/3/50Hz
	Per tutti i modelli 400V/3/50Hz - for all models 400V/3/50Hz - pour tous les modale 400V/3/50Hz
	Für alle Modelle 400V/3/50Hz
	C 34 DGT - C 44 DGT - C 44 ELT - 400V/3/50Hz
	C 34 DGT - CE 24 - D 45 DGT - D 45 ELT - D 85 DGT - D 85 ELT - 230V/1/50Hz
	C 44 DGT - C 44 ELT - C 66 DGT - C 66 ELT - D 120 DGT - 230V/3/50Hz
Supplemento dosatore brillantante peristaltico - Supplement for peristaltic detergent dosing device - Supplément pour doseur péristaltique de produit - Preisaufschlag für Peristaltisches Spülmitteldosiergerät	

TRATTAMENTO DELL'ACQUA - WATER TREATMENT - TRAITEMENT DE L'EAU - WASSERAUFBEREITUNG	
	Addolcitore 8 lt. - Water softener 8 lt. - Adoucisseur 8 lt. - Entkalkungsanlage 8 lt.
	Addolcitore 12 lt. - Water softener 12 lt. - Adoucisseur 12 lt. - Entkalkungsanlage 12 lt.
	Filtro per la demineralizzazione parziale 12.000 lt. - Partial demineralisation filter 12.000 lt. - Filtre à déminéralisation partielle 12.000 lt. - Filter für Teil-demineralisierung 12.000 lt.
	Filtro per la demineralizzazione totale 3.100 lt. - Total demineralisation filter 3.100 lt. - Filtre à déminéralisation complète 3.100 lt. - Filter für Komplett-demineralisierung 3.100 lt.

**Per il montaggio di più accessori sulla stessa macchina verificare la fattibilità**

**For the installation of more than one accessory on the same machine verify the feasibility**

**Pour le montage de divers accessoires sur la même machine il faut d'abord vérifier la faisabilité**

**Für die Montage von mehrerem Zubehör in der selben Maschine, die Möglichkeit überprüfen.**



LP 130

Accessori opzionali  
Optional accessories  
Accessoires en option  
Optionales Zubehör

**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Camera lavaggio priva di zone d'ombra per favorire la pulizia · Coibentazione termica di serie presente sulla scocca, coibentazione acustica a richiesta · Visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali · Vasca con fondo inclinato ed ampi raccordi per evitare il deposito di residui · Pompa lavaggio verticale auto-svuotante con coclea e girante in acciaio inox\* · Dispositivo evacuazione vapori (a richiesta)

\* non disponibile per tutti i modelli

**FEATURES**

Frame and chassis in S/S AISI 304, double-skinned structure · Washing/rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold tank · Standard thermo insulation of the frame, acoustic insulation on request · Boiler and tank temperature setting with digital thermo controls · Tank with inclined bottom and widely rounded corners to avoid residual deposit · Vertical self draining pump with S/S housing and impeller\* · Steam evacuation device (on request)

\*available for some models only

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage · Isolation thermique de série présente sur la carrosserie, isolation acoustique sur demande · Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques · Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus · Pompe de lavage verticale à vidange automatique avec hélice et turbine en acier inox\* · Dispositif d'évacuation vapeurs (sur demande) · \* pas disponible sur tous les modèles

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Spülraum ohne nicht einsehbare Bereiche um eine optimale Reinigung zu ermöglichen · Serienmäßige Wärmeisolierung am Gehäuse, Schallschutz auf Anfrage · Anzeige und Regelung der Becken- und Boilertemperaturen mit digitalen Temperaturreglern · Becken mit geneigtem Boden und großen Anschlüssen, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden · Vertikale selbstentleerende Spülpumpe mit Schnecke und Lauftrad aus Edelstahl\* · Dampfaufzugseinheit ( )

\* nicht für alle Modelle erhältlich



D 120 P



LP 61/70

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		D 120 P DGT	LP 61	LP 61 H	LP 70	LP 130
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	650 x 750 x 1480	675 x 842 x 1850	675 x 842 x 2014	835 x 890 x 1850	1485 x 890 x 1890
Peso netto/lordo - net/gross weight- Poids net/brut - Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	121/129	170/185	180/195	171/186	297/317
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korbmasse	mm	600 x 550	700 x 550	700 x 550	700 x 700	700 x 1385
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	450	685	850	660	680
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	60/120/180 + 8'	120 / 240 / 360"	120 / 240 / 360"	120 / 240 / 360"	120 / 240 / 360"
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta)-Std input voltage (60Hz optional)- Tension d'alimentation (60Hz à la demande)-Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N~50Hz				
Massima potenza assorbita - Max absorbed power- Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	9,8	10,5	11,3	12,8	25,6 kW *6 kW + 51 kg Vap./h
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump- Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	1,5	2,2	3	3	3+3
Potenza pompa aumento pressione - Power of booster pump- Puissance pompe de rinçage - Leistung der Nachspülung	kW	•	0,37	0,37	0,37	0,37
Potenza resistenza boiler - Power of boiler - Puissance résistance surchauffeur - Heizelemente Boiler	kW	8,3	8,3	8,3	9,8	19,6 kW *34 kg Vap./h
Potenza resistenza vasca - Power of tank heating elements - Puissance résistance cuve - Heizelemente Becken	kW	3	5,3	5,3	9,8	9,8 kW *17 kg Vap./h
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank- Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	8/60	8 / 60	8 / 60	8 / 90	24 / 150
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption- Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung (2 bar)	l	5	5	5	7	14
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	55	55	55	55	55
<b>DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG</b>		<b>D 120 P DGT</b>	<b>LP 61</b>	<b>LP 61 H</b>	<b>LP 70</b>	<b>LP 130</b>
Cestello/griglia - Basket/Grid - Paniers/Grille - Korb aus/Gitter		1+1	1	1	1	1
Inserto vassoi 4 posti - Tray insert 4 places - Insert plateaux 4 places - Tabletteinsatz 4 Plätze		-	1	1	1	1
Dosatore brillantante - Rinse aid doser - Doseur pour produit de rinçage - Glanzspülmitteldosiergerät		•	•	•	•	•
Dosatore detersivo - Detergent doser - Doseur produit lessiviel - Spülmitteldosiergerät		•	•	•	•	•

• Dotazione di serie / Equipment / Dotation / Ausstattung • A richiesta/On request/Sur demande/Auf Anfrage (\*) Vapore / Steam / Vapeurs / Dampf



LP 61H ELT BA



LP 61 ELT BA

Accessori opzionali  
Optional accessories  
Accessoires en option  
Optionales Zubehör

**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Camera lavaggio priva di zone d'ombra per favorire la pulizia · Coibentazione termica di serie presente sulla scocca, coibentazione acustica a richiesta · Visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori elettronici · Vasca con fondo inclinato ed ampi raccordi per evitare il deposito di residui · Pompa lavaggio verticale auto-svuotante con coclea e girante in acciaio inox · Doppi filtri di serie · Parti elettriche, pompa lavaggio e collegamenti idraulici posti nella parte anteriore · Dispositivo evacuazione vapori (a richiesta) · Fase pre-lavaggio freddo per settore macelleria (a richiesta) · Dispositivo antireflusso + boiler atmosferico (per garantire valori costanti di pressione e temperatura dell'acqua nella fase di risciacquo)

**FEATURES**

Frame and chassis in S/S AISI 304, double-skinned structure · Washing/rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold tank · Standard thermo insulation of the frame, acoustic insulation on request · Boiler and tank temperature setting with electronic thermo controls · tank with inclined bottom and widely rounded corners to avoid residual deposit · Vertical self draining pump with S/S housing and impeller · Standard double filters · electrical components, wash pump and hydraulic connections in the front wall for an easy access · Steam evacuation device (on request) · Cold prewash phase is particularly suitable for the butchery sector (on request) · Anti-reflux device + atmospheric (to grant consistent water pressure values and water temperature during the rinsing phase)

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Chambre de lavage sans zones d'ombre pour faciliter son nettoyage · Isolation thermique de série présente sur la carrosserie, isolation acoustique sur demande · Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques · Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus · Pompe de lavage verticale à vidange automatique avec hélice et turbine en acier inox · Doubles filtres de série · Parties électriques, pompe de lavage et raccordements hydrauliques placés dans la partie avant · Dispositif d'évacuation vapeurs (sur demande) · Phase de pré-lavage à froid est particulièrement adapté pour le secteur boucherie (sur demande) · Dispositif anti-reflux + chauffe-eau atmosphérique (pour garantir des valeurs constantes de pression et de température de l'eau durant la phase de rinçage)

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Spülraum ohne nicht einsehbare Bereiche um eine optimale Reinigung zu ermöglichen · Serienmäßige Wärmeisolierung am Gehäuse, Schallschutz auf Anfrage · Anzeige und Regelung der Becken- und Boilertemperaturen mit elektronischen Temperaturreglern · Becken mit geneigtem Boden und großen Anschlüssen, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden · Vertikale selbstentleerende Spülpumpe mit Schnecke und Laufrad aus Edelstahl · Doppelte Filter serienmäßig · Elektrische Teile, Spülpumpe und Wasseranschlüsse an der Vorderseite · Wrasenabzug (auf Anfrage) · Die kalte Vorspülphase ist besonders für den Metzgereisektor geeignet (auf Anfrage) · Rückflusssperre + atmosphärischer Boiler (um konstante Druck- und Temperaturwerte des Wassers in der Nachspülphase zu garantieren)

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		LP 61 ELT BA	LP 61 H ELT BA
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	675 x 840 x 1850	675 x 840 x 2014
Peso netto/lordo - net/gross weight - Poids net/brut - Nettogewicht/Bruttogewicht	kg	170/185	180/195
Dimensioni cesto - Basket sizes - Dimensions du panier - Korbmasse	mm	550 x 700	
Altezza utile - Usable height - Hauteur utile - Gebrauchshöhe	mm	685	850
Durata cicli - Cycle lengths - Durée cycle - Zyklusdauer	sec/sek	120/240/360* + 10'	
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta)-Std input voltage (60Hz optional)-Tension d'alimentation (60Hz à la demande)-Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N~50Hz	
Massima potenza assorbita - Max absorbed power - Puissance absorbée max - Max Leistungsaufnahme	kW	10,5	11,3
Potenza pompa lavaggio - Power of wash pump - Puissance pompe lavage - Leistung der Waschpumpe	kW	2,2	3
Potenza pompa risciacquo - Power of booster pump - Puissance pompe de rinçage - Leistung der Nachspülung	kW	0,25	
Potenza resistenza boiler/vasca - Power of boiler/tank heating elements - Puissance résistance surchauffeur/cuve - Heizelemente Boiler/Becken	kW	8,3* / 5,2*	
Capacità boiler/vasca - Capacities of boiler/tank - Capacité surchauffeur/cuve - Fassungsvermögen Boiler/Becken	l	8 / 60	
Consumo acqua risciacquo - Rinse water consumption - Consommation eau de rinçage - Wasserverbrauch Nachspülung	l	2,5	
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	10...60	

(\* Resistenze vasca e boiler "IN SCAMBIO" - Tank and boiler heating element "IN EXCHANGE" - Résistance cuve et surchauffeur fonctionnant "EN ÉCHANGE" - Boiler-und Waschbeckenheizung "IM WECHSEL EINGESCHALTET"

DOTAZIONE - EQUIPMENT - DOTATION - AUSSTATTUNG	LP 61 ELT BA	LP 61 H ELT BA
Autodiagnosi - Self-diagnostic - Autodiagnostic - Selbstdiagnose	●	●
Autopulizia - Self-cleaning - Auto-nettoyage - Automatische Selbstreinigung	●	●
Cestello inox - S/S basket - Paniers inox - Korb aus Edelstahl	1	1
Inserto vassoi 4 posti - Tray insert 4 places - Insert plateaux 4 places - Tabletteinsatz 4 Plätze	1	1

**PRELAVAGGIO A FREDDO: RESISTENZA VASCA E BOILER "NON IN SCAMBIO" - COLD PRE-WASHING: "NO SELF-REPLACEMENT" BETWEEN BOILER AND TANK HEATING ELEMENTS - PRÉ-LAVAGE A FROID: RÉSISTANCE CUVE ET SURCHAUFFEUR FONCTIONNANT "PAS EN ÉCHANGE" - KALTSPÜLUNG: BOILER UND WASCHBECKENHEIZUNG "NICHT IM WECHSEL EINGESCHALTET"**

Potenza resistenza boiler - Power of boiler - Puissance résistance surchauffeur - Heizelemente Boiler	kW	9,8
Potenza resistenza vasca - Power of tank heating elements - Puissance résistance cuve - Heizelemente Becken	kW	5,7
Pompa prelavaggio - Pre-washing pump - Pompe de pré-lavage - Pre-Washpumpe (0,14 l/s @ 2 bar)	kW	0,37
Durata ciclo risciacquo - Rinsing cycle timing - Durée cycle rinçage - Dauer Nachspülung	sec/sek	10" ca

● Dotazione di serie / Equipment / Dotation / Ausstattung BA Boiler atmosferico / Atmospheric boiler / Surchauffeur atmosphérique / Atmosphärische Boiler

# ELFRAMO



# Wash

SISTEMI  
DI LAVAGGIO

WASHING  
SYSTEMS

SYSTÈMES  
DE LAVER

SYSTEME  
VON WASCHEN



Impianti a traino compatti ad alta capacità  
 High capacity rack conveyor compact plants  
 Tunnels de lavage a avancement panier haute capacite  
 Korbtransportspülmaschinen mit hoher kapazität

## ETS 15



### CARATTERISTICHE

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Camera lavaggio/risciacquo libera da saldature, per evitare ristagno dello sporco e vasca di lavaggio stampata · Porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete di ampie dimensioni · Bracci lavaggio e risciacquo in acciaio inox asportabili · Boiler coibentato · Elettropompa lavaggio verticale auto svuotante · Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox · Economizzatore in entrata · Riduttore di pressione sul risciacquo · Visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali · Doppio senso di avanzamento.

### FEATURES

Double-skinned frame and body in S/S AISI 304 · Washing/rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold tank · Double-skinned counterbalanced guillotine door, of wide dimensions · Removable S/S washing and rinsing arms · Insulated boiler · Vertical self-draining washing electro-pump · Conveyor system with S/S central guide mechanism · Entry safety micro-switch · Rinsing pressure reduction gear · Boiler and tank temperature setting with digital thermo controls · Conveyor double direction advancing.

### CARACTÉRISTIQUES

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie · Porte à guillotine contrebalancée à double paroi de grandes dimensions · Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox · Chauffe-eau isolé · Électropompe de lavage verticale à vidange automatique · Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox · Économiseur à l'entrée · Réducteur de pression sur le rinçage · Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques · Double sens d'avancement.

### MERKMALE

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Spül-/Nachspülraum ohne Schweißnähte, um die Ansammlung von Schmutz zu vermeiden, gepresstes Spülbecken · Große doppelwandige senkrechte Schiebetür mit Gegengewicht · Herausnehmbare Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Wärmeisolierter Boiler · Vertikale, selbstentleerende elektrische Spülpumpe · Durchschubsystem mit mittlerer Führung aus Edelstahl · Economiser im Einlauf · Druckminderer an der Nachspülung · Anzeige und Regelung der Becken- und Boilertemperaturen mit digitalen Temperaturreglern · Zweifache Durchschubrichtung.



### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		ETS 15
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	1100 x 730 x 1570
Passaggio utile cesto - Basket useful passage - Passage utile panier - Durchschubhoehe	mm	500 x 430
Produzione (C/h) - Production (D/h) - Production (P/h) - Produktion (T/S)	n°	75
Motore avanzamento - Feed motor - Moteur avancement - Leistg. Vorschbmotor	kW	0,18
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta)-Std input voltage (60Hz optional)-Tension d'alimentation (60Hz à la demande)-Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N/50 Hz
Pot. massima assorbita - Max absorbed power - Puissance max absorbée - Max Leistungsaufnahme (*)	kW	21
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	55

LAVAGGIO - WASH - LAVAGE - SPÜLUNG		
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Tankfüllung	l	87
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	1,3
Riscaldamento vasca - Tank heating - Rechauffement cuve - Tankheizung (*)	kW	9,8
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	55
RISCIACQUO - RINSE - RINÇAGE - NACHSPÜLUNG		
Capacità boiler - Boiler capacity - Capacité surchauffeur - Fassungsvermögen Boiler	l	14
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	85
Riscaldamento boiler - Boiler heating - Rechauffement surchauffeur - Boilerheizung (*)	kW	19,6

(\*) Resistenza vasca e boiler "IN SCAMBIO" - Tank and boiler heating element "IN EXCHANGE"- Résistance cuve et surchauffeur fonctionnant "EN ÉCHANGE" - Boiler-und Waschbeckenheizung "IM WECHSEL EINGESCHALTET"



ETE 20/21



ETE 25/27

**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Camera lavaggio/risciacquo libera da saldature, per evitare ristagno dello sporco e vasca di lavaggio stampata in AISI 316 · Porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete di ampie dimensioni · Bracci lavaggio e risciacquo in acciaio inox asportabili · Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox · Controllo e monitoraggio temperature HACCP AUTODIAGNOSTICO mediante interfaccia MODBUS (a richiesta) · Economizzatore in entrata e economizzatore risciacquo · Riduttore di pressione sul risciacquo · Boiler coibentato in AISI 316 e predisposto per il montaggio di una terza resistenza · Scarico vasca facilitato a mezzo di una leva posta frontalmente · Visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali.

**FEATURES**

Double-skinned supporting frame completely in S/S AISI304 · Washing/rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold AISI 316 tank · Double-skinned counterbalanced guillotine door, of wide dimensions · Removable S/S washing and rinsing arms · Conveyor system with S/S central guide mechanism and safety micro-switch · Self diagnostic monitoring and control of the temperatures HACCP by MODBUS interface (on request) · Entry and rinsing economizer · Rinsing pressure reduction gear · Insulated boiler in AISI 316, with provision for a third heating element · Tank draining made easy by a front lever · Boiler and tank temperature setting with digital thermo controls.

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316 · Porte à guillotine contrebilancée à double paroi de grandes dimensions · Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox · Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox · Contrôle et surveillance des températures HACCP AUTODIAGNOSTIC par interface MODBUS (sur demande) · Économiseur à l'entrée et économiseur de rinçage · Réducteur de pression sur le rinçage · Chauffe-eau isolé en AISI 316 et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance · Vidange cuve facilitée au moyen d'un levier placé sur la partie frontale · Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques.

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Spül-/Nachspülraum ohne Schweißnähte, um die Ansammlung von Schmutz zu vermeiden, gepresstes Spülbecken aus AISI 316 · Große doppelwandige senkrechte Schiebetür mit Gegengewicht · Herausnehmbare Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Durchschubsystem auf mittlerer Führung aus Edelstahl · Temperaturkontrolle und -überwachung für HACCP-Selbstdiagnose über Modbus-Schnittstelle (auf Anfrage) · Economiser in Einlauf und Nachspülung · Druckminderer an der Nachspülung · Wärmeisolierter Boiler aus AISI 316, ausgelegt für den Einbau eines dritten Heizwiderstands · Erleichterter Beckenablass mit frontseitigem Hebel · Anzeige und Regelung der Becken- und Boiler-temperaturen mit digitalen Temperaturreglern.

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		ETE 20	ETE 21	ETE 25	ETE 27	ETE 27/A
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen (WxDxH)	mm	1300 x 785 x 1493	1300 x 785 x 1493	1800 x 785 x 1493	2000 x 785 x 1493	2000 x 785 x 1493
Dimensioni con paraspruzzi - Dimensions with splashguard-Dimensions avec garde-giclée - Dimensionen mit Spritzschutz (WxDxH)	mm	1600 x 785 x 1493	1600 x 785 x 1493	2100 x 785 x 1493	2300 x 785 x 1493	2150 x 935 x 1493
Produzione (C/h) - Production (D/h) - Production (P/h) - Produktion (T/S)	n°	95	60-95	69-108	70-110	70-110
Dotazione cestelli - Std supplied baskets-Dotation paniers - Grundausstattung Körbe	n°	4	4	4	4	4
Passaggio cesto - Basket passage - Passage panier - Durchschubhöhe	mm	500 x 440	500 x 440	500 x 440	500 x 440	500 x 440
Motore avanzamento - Feed motor - Moteur avancement - Leistg. Vorschbmotor	kW	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Tensione di alimentazione (60Hz a richiesta)-Std input voltage (60Hz optional Tension d'alimentation (60Hz à la demande)-Stromspannung (60Hz auf Anfrage)	V	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz
Pot. max assorbita versione elettrica - Max absorbed power electric version - Puissance max absorbée version électrique - Max Leistungsaufnahme Elektrische Ausführung (*)	kW	22	22,2	23,2	23,2	23,2
Pot. max assorbita versione vapore - Max absorbed power steam version- Puissance max absorbée version vapeur - Max Leistungsaufnahme Ausführung Dampf (*)	kW-kg/h vap (**)	2,4 + 49	2,6 + 49	3,6 + 49	3,6 + 49	3,6 + 49
(*) Resistenza vasca e boiler "IN SCAMBIO" - Tank and boiler heating element "IN EXCHANGE" - Résistance cuve et surchauffeur fonctionnant "EN ÉCHANGE" - Boiler-und Waschbeckenheizung "IM WECHSEL EINGESCHALTET"						
<b>PRELAVAGGIO - PRE-WASH - PRELAVAGE - VORSPÜLUNG</b>						
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	-	-	500	700	700
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Tankfüllung	l	-	-	50	50	50
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	-	-	1	1	1
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	-	-	45	45	45
<b>LAVAGGIO - WASH - LAVAGE - SPÜLUNG</b>						
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	1300	1300	1300	1300	1300
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Tankfüllung	l	70	70	70	70	70
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Riscaldamento vasca - Tank heating - Rechauffement cuve - Tankheizung	kW-kg/h vap (**)	9,8 - 16	9,8 - 16	9,8 - 16	9,8 - 16	9,8 - 16
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	55	55	55	55	55
<b>RISCIACQUO - RINSE - RINÇAGE - NACHSPÜLUNG</b>						
Capacità boiler - Boiler capacity - Capacité surchauffeur - Boilerfüllung	l	24	24	24	24	24
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	85	85	85	85	85
Riscaldamento boiler - Boiler heating - Rechauffement surchauffeur - Boilerheizung	kW-kg/h vap (**)	19,6 - 33	19,6 - 33	19,6 - 33	19,6 - 33	19,6 - 33

(\*\*) Vapore / Steam / Vapeurs / Dampf



**ETE 125/127**

**CARATTERISTICHE**

Doppio risciacquo; con recupero dell'acqua del boiler, per alimentare il pre-risciacquo · Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Camera lavaggio/ risciacquo libera da saldature, per evitare ristagno dello sporco e vasca di lavaggio stampata in AISI 316 · Porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete di ampie dimensioni · Bracci lavaggio e risciacquo in acciaio inox asportabili · Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox · Controllo e monitoraggio temperature HACCP AUTODIAGNOSTICO mediante interfaccia MODBUS (opzionale) · Economizzatore in entrata e economizzatore risciacquo · Boiler coibentato in AISI 316 e predisposto per il montaggio di una terza resistenza · Scarico vasca facilitato a mezzo di una leva posta frontalmente · Visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali.

**FEATURES**

Double rinsing with boiler water recovery, for pre-rinsing feeding · Double-skinned supporting frame completely in S/S AISI304 · Washing/ rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold AISI 316 tank · Double-skinned counterbalanced guillotine door, of wide dimensions · Removable S/S washing and rinsing arms · Conveyor system with S/S central guide mechanism and safety micro-switch · Self diagnostic monitoring and control of the temperatures HACCP by MODBUS interface (on request) · Entry and rinsing economizer · Insulated boiler in AISI 316, with provision for a third heating element · Tank draining made easy by a front lever · Boiler and tank temperature setting with digital thermostats.

**CARACTÉRISTIQUES**

Double rinçage ; avec récupération de l'eau du chauffe-eau pour alimenter le pré-rinçage · Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Chambre de lavage/ rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316 · Porte à guillotine contrebilancée à double paroi de grandes dimensions · Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox · Système d'entraînement avec glissière centrale en acier inox · Contrôle et surveillance des températures HACCP AUTODIAGNOSTIC par interface MODBUS (en option) · Économiseur à l'entrée et économiseur de rinçage · Chauffe-eau isolé en AISI 316 et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance · Vidange cuve facilitée au moyen d'un levier placé sur la partie frontale · Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques.

**MERKMALE**

Doppelte Nachspülung mit Rückgewinnung des Boilerwassers für die Zuleitung zur Vorspülung · Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Spül-/ Nachspülraum ohne Schweißnähte, um die Ansammlung von Schmutz zu vermeiden, gepresstes Spülbecken aus AISI 316 · Große doppelwandige senkrechte Schiebetür mit Gegengewicht · Herausnehmbare Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Durchschubsystem auf mittlerer Führung aus Edelstahl · Temperaturkontrolle und -überwachung für HACCP-Selbstdiagnose über Modbus-Schnittstelle (optional) · Economiser in Einlauf und Nachspülung · Wärmeisolierter Boiler aus AISI 316, ausgelegt für den Einbau eines dritten Heizwiderstands · Erleichterter Beckenablass mit frontseitigem Hebel · Anzeige und Regelung der Becken- und Boilertemperaturen mit digitalen Temperaturreglern.

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		ETE 121	ETE 125	ETE 127	ETE 127/A
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	1700 x 777 x 1566	2200 x 777 x 1566	2400 x 777 x 1566	2415 x 777 x 1566
Dimensioni con paraspruzzi - Dimensions with splashguard- Dimensions avec garde-giclée - Dimensionen mit Spritzschutz (WxDxH)	mm	2000 x 777 x 1566	2500 x 777 x 1566	2700 x 777 x 1566	2565 x 927 x 1566
Produzione (C/h) - Production (D/h) - Production (P/h) - Produktion (T/S)	n°	75/115	85/130	100/155	100/155
Dotazione cestelli - Std supplied baskets - Dotation paniers - Grundausrüstung Körbe	n°	4	4	4	4
Passaggio utile cesto - Basket useful passage - Passage utile panier - Durchschubhoehe	mm	500 x 440	500 x 440	500 x 440	500 x 440
Motore avanzamento - Feed motor - Moteur avancement - Leistg. Vorschubmotor	kW	0,37	0,37	0,37	0,37
Tensione di alimentazione - Std input voltage - Tension d'alimentation - Stromspannung	V	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz	400/3N/50 Hz
Alimentazione acqua - Feed water - Eau d'alimentation - Wasserzulauf	°C	55	55	55	55
Pot. max assorbita versione elettrica - Max absorbed power electric version- Puissance max absorbée version électrique - Max Leistungsaufnahme Elektrische Ausführung (*)	kW	22,6	23,6	23,6	23,6
Pot. massima assorbita versione vapore - Max absorbed power steam version - Puissance max absorbée version vapeur - Max Leistungsaufnahme Ausführung Dampf	kW-kg/h vap (**)	3 - 49	4 - 49	4 - 49	4 - 49
(*) Resistenze vasca e boiler "IN SCAMBIO" - Tank and boiler heating element "IN EXCHANGE" - Résistance cuve et surchauffeur fonctionnant "EN ÉCHANGE" - Boiler-und Waschbeckenheizung "IM WECHSEL EINGESCHALTET"					
<b>PRELAVAGGIO - PRE-WASH - PRELAVAGE - VORSPÜLUNG</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	-	500	700	700
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Tankfüllung	l	-	30	45	45
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	-	1	1	1
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	-	45	45	45
<b>LAVAGGIO - WASH - LAVAGE - SPÜLUNG</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	1300	1300	1300	1300
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Tankfüllung	l	70	70	70	70
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Riscaldamento vasca - Tank heating - Rechauffement cuve - Tankheizung (*)	kW-kg/h vap (**)	9,8 - 16	9,8 - 16	9,8 - 16	9,8 - 16
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	55	55	55	55
<b>PRERISCIACQUO - PRE-RINSE - PRE-RINÇAGE - ERSTE NACHSPÜLUNG</b>					
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Tankfüllung	l	7	7	7	7
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	0,37	0,37	0,37	0,37
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	70	70	70	70
<b>RISCIACQUO - RINSE - RINÇAGE - NACHSPÜLUNG</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	400	400	400	400
Capacità boiler - Boiler capacity - Capacité surchauffeur - Boilerfüllung	l	24	24	24	24
Temperatura - Temperature - Température - Temperatur	°C	85	85	85	85
Riscaldamento boiler - Boiler heating - Rechauffement surchauffeur - Boilerheizung (*)	kW-kg/h vap (**)	19,6 - 33	19,6 - 33	19,6 - 33	19,6 - 33

(\*\*) Vapore / Steam / Vapeurs / Dampf

DISPONIBILE DA SETTEMBRE  
AVAILABLE AS OF SEPTEMBER  
DISPONIBILE À PARTIR DU SEPTEMBRE  
VERFÜGBAR AB SEPTEMBER



ETR 227



**CARATTERISTICHE**

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Motore controllato tramite inverter permette di selezionare tre differenti velocità di scorrimento · Camera lavaggio/risciacquo libera da saldature, per evitare ristagno dello sporco e vasca di lavaggio stampata in AISI 316 · Porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete di ampie dimensioni · Bracci lavaggio e risciacquo in acciaio inox asportabili · Quadro elettrico facilmente accessibile con pannello di comando grafico "TOUCH" · Boiler coibentato (AISI 316) predisposto per il montaggio di una terza resistenza · Sistema di traino doppio in acciaio inox · Economizzatori presenti su ogni modulo · Riduttore di pressione sul risciacquo · Registrazione diretta su dispositivo USB per HACCP · Possibilità di selezionare il risciacquo freddo per bicchieri delicati

**FEATURES**

Double-skinned supporting frame completely in S/S AISI304 · Inverter-controlled motor to select 3 different scrolling speeds · Washing/rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold AISI 316 tank · Double-skinned counterbalanced guillotine door, of wide dimensions · Removable S/S washing and rinsing arms · Easy access electric board with "TOUCH" controls · Insulated boiler (AISI 316), with provision for a third heating element · Double conveyor system in S/S · Economizers in each module · Rinsing pressure reduction gear · Direct recording on USB for HACCP device · Possibility of selection of cold rinsing fragile glasses

**CARACTÉRISTIQUES**

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Moteur contrôlé par inverseur permettant de sélectionner trois vitesses différentes de coulissement · Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuve de lavage emboutie en AISI 316 · Porte à guillotine contrebalancée à double paroi de grandes dimensions · Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox · Armoire électrique facilement accessible avec tableau de commande graphique «TOUCH» · Chauffe-eau isolé (AISI 316) et prédisposé pour le montage d'une troisième résistance · Système à double entraînement en acier inox · Économiseurs présents sur chaque module · Réducteur de pression sur le rinçage · Enregistrement direct sur dispositif USB pour HACCP · Possibilité de sélectionner le rinçage froid pour les verres délicats.

**MERKMALE**

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Der Invertergesteuerte Motor gestattet die Wahl von drei verschiedenen Laufgeschwindigkeiten · Spül-/Nachspülraum ohne Schweißnähte, um die Ansammlung von Schmutz zu vermeiden, gepresstes Spülbecken aus AISI 316 · Große doppelwandige senkrechte Schiebetür mit Gegengewicht · Herausnehmbare Spül- und Nachspülarne aus Edelstahl · Leicht zugänglicher Schaltkasten mit Touchscreen-Bedienpanel · Wärmeisolierter Boiler, (AISI 316) ausgelegt für den Einbau eines dritten Heizwiderstands · Doppeltes Durchschubsystem aus Edelstahl · Economiser an jedem Modul · Druckminderer an der Nachspülung · Direkte Aufzeichnung auf USB-Gerät für HACCP · Möglichkeit der Wahl einer Kaltnachspülung für empfindliche Gläser.

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		ETR 227	ETR 327
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	2800/920/1560	3500/920/1560
Dimensioni con paraspruzzi - Dimensions with splashguard - Dimensions avec garde-giclée - Dimensionen mit Spritzschutz (WxDxH)	mm	3100/920/1560	3800/920/1560
Passaggio utile cesto - Basket useful passage - Passage utile panier - Durchschubhöhe	mm	500 x 440 h	500 x 440 h
Produzione (C/h) - Production (D/h) - Production (P/h) - Produktion (T/S)	n°	130/165/200	180/230/280
Dotazione cestelli - Std supplied baskets - Dotation paniers - Grundausstattung Körbe	n°	4	4
Tensione Alimentazione - Power feeding - Tension d'alimentation - Stromspannung	Volt/Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Temp. acqua ingresso - Inlet water temperature - Température de l'eau à l'entrée - Wassertemperatur Zulauf	°C	55	55
Tot. consumo elettrico +vapore - Max absorbed power (steam) - Puissance max absorbée (vapeur) - Max Leistungsaufnahme (Dampf)	kg/h + kW	49/14	49/24
Tot. cons. elettr. - Tot. el. pwr. input - Total cons. élec. - Ges. Stromverbr.	kW	33,7	54,1
Potenza motore/inverter - Motor/inverter power - Puissance moteur/inverter - Leistung Motor / Inverter	kW	0,29	0,29
<b>PRELAVAGGIO POTENZIATO - POWERED PRE-WASHING - PRELAVAGE POTENTIE - VERSTÄRKE VORSPÜLUNG</b>			
Lunghezza - Length - Longueur - Länge	mm	700	700
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	0,75	0,75
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	50	50
<b>PRIMO LAVAGGIO - FIRST WASHING - PREMIER LAVAGE - ERSTE WASCHHEINHEIT</b>			
Lunghezza - Length - Longueur - Länge	mm	-	700
Resistenza vasca - Tank heating element - Résistance de cuve - Tankheizung	kW	-	9,8
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Wassertemperatur	°C	-	50
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	-	0,75
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	-	55
<b>LAVAGGIO POTENZIATO - POWERED WASHING - LAVAGE POTENTIE - VERSTÄRKE WASCHEINHEIT</b>			
Lunghezza - Length - Longueur - Länge	mm	1300	1300
Resistenza vasca - Tank heating element (electr.) - Résistance de cuve (électrique) - Tankheizung (elektr.)	kW	9,8	9,8
Riscaldamento vapore - Steam heating - Chauffage vapeur - Dampf Heizung	kg/h vap (**)	16	16
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Tanktemperatur	°C	55	55
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	3	3
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	70	70
<b>DOPPIO RISCACQUO - DOUBLE RINSING - DOUBLE RINÇAGE - DOPPELTE NACHSPÜLUNG</b>			
Lunghezza - Length - Longueur - Länge	mm	500	500
Resistenza vasca (in scambio) - Tank heating element (exchangeable) - Résistance cuve (commutation) - Wannenheizung (im Wechsel)	kW	9,8	9,8
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Tanktemperatur	°C	70	70
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenle	kW	0,26	0,26
Riscaldamento elettrico boiler - Electric heating boiler - Chaudière de chauffage électrique - Elektrische Heizkessel	kW	19,6	19,6
Riscaldamento vapore boiler - Steam heating boiler - Chaudière à vapeur de chauffage - Steam-Heizkessel	kg/h vap (**)	33	33
Temperatura boiler - Boiler temperature - Température surchauffeur - Boilertemperatur	°C	85	85
Capacità boiler - Boiler capacity - Volume surchauffeur - Boilervolumen	l	24	24

(\*\*) Vapore / Steam / Vapeurs / Dampf

DISPONIBILE DA LUGLIO  
AVAILABLE AS OF JULY  
DISPONIBILE À PARTIR DU JUILLET  
VERFÜGBAR AB JULI

Impianti a nastro ad alta capacità  
Higt capacity flight type plants  
Tunnels de lavage a tapis convoyeur  
haute capacite  
Bandspülautomaten mit hoher kapazität

## ENR 4200



### CARATTERISTICHE

Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304, con struttura doppia parete · Motore controllato tramite inverter permette di selezionare tre differenti velocità di scorrimento · Nastro trasportatore con elementi personalizzabili installato su telaio in acciaio inox · Camera lavaggio/risciacquo libera da saldature, per evitare ristagno dello sporco e vasche di lavaggio stampate in AISI 316 · Economizzatori presenti su ogni modulo · Coibentazione termica ed acustica della struttura (a richiesta) e del boiler (AISI 316) · Sistema di recupero calore dall'acqua di scarico · Collettori e colonne di lavaggio esterni alla macchina per agevolare pulizia ed evitare accumuli di impurità · Bracci lavaggio e risciacquo in acciaio inox asportabili · Controllo e monitoraggio temperature HACCP AUTODIAGNOSTICO mediante interfaccia MODBUS (opzionale) · Doppio risciacquo · Cassetto anteriore per permettere il recupero degli oggetti caduti dal nastro e facilitarne la pulizia

### FEATURES

Double-skinned supporting frame completely in S/S AISI304 · Inverter-controlled motor to select 3 different scrolling speeds · Conveying flight system with custom devices on S/S frame · Washing/rinsing chamber with no welding, to avoid dirt stagnation, unique mold AISI 316 tank · Economizers in each module · Thermo and acoustic insulation for boiler AISI 316 also for the frame · Drained water heat recovery · External collectors and washing columns for easy cleaning and to prevent impurities residual · Removable S/S washing and rinsing arms · Self diagnostic monitoring and control of the temperatures HACCP by MODBUS interface (on request) · Double rinsing · Opening front drawer for dropped items recovery and for easy cleaning.

### CARACTÉRISTIQUES

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi · Moteur contrôlé par inverseur permettant de sélectionner trois vitesses différentes de coulissement · Transporteur avec éléments personnalisables installé sur châssis en acier inox · Chambre de lavage/rinçage dépourvue de soudures pour éviter la stagnation de la saleté et cuves de lavage embouties en AISI 316 · Économiseurs présents sur chaque module · Isolation thermique et acoustique de la structure (sur demande) et du chauffe-eau (AISI 316) · Système de récupération de la chaleur de l'eau de vidange · Collecteurs et colonnes de lavage à l'extérieur de la machine pour faciliter le nettoyage et éviter les accumulations d'impuretés · Bras de lavage et de rinçage amovibles en acier inox · Contrôle et surveillance des températures HACCP AUTODIAGNOSTIC par interface MODBUS (en option) · Double rinçage · Tiroir avant permettant la récupération des objets tombés du transporteur et facilitant leur nettoyage.

### MERKMALE

Rahmengestell und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, mit doppelwandiger Struktur · Der invertergesteuerte Motor gestattet die Wahl von drei verschiedenen Laufgeschwindigkeiten · Auf Edelstahlrahmen montiertes Förderband mit personalisierbaren Elementen · Spül-/Nachspülraum ohne Schweißnähte, um die Ansammlung von Schmutz zu vermeiden, gepresste Spülbecken aus AISI 316 · Economiser an jedem Modul · Wärme- und Schallisolation der Struktur (auf Anfrage) und des Boilers (AISI 316) · Abwärmerückgewinnung aus dem Abwasser · Sammelleitungen und Spülsäulen außerhalb der Maschine für einfachere Reinigung und zur Vermeidung der Ansammlung von Schmutz · Herausnehmbare Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl · Temperaturkontrolle und -überwachung für HACCP-Selbstdiagnose über Modbus-Schnittstelle (optional) · Doppelte Nachspülung · Ein Schubkasten an der Vorderseite gestattet die Entnahme etwaiger vom Band gefallener Gegenstände und erleichtert die Reinigung.

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

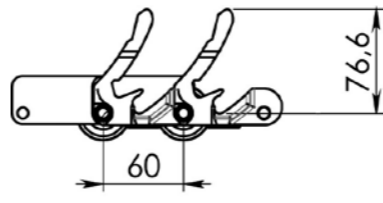
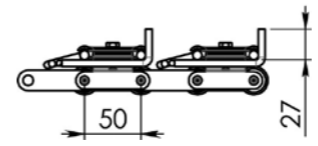
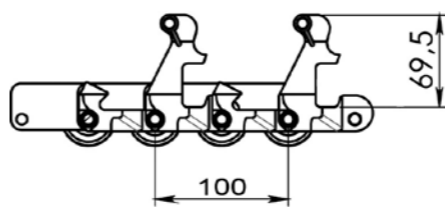
MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		ENR 3200	ENR 4200	ENR 5200	ENR 7200
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensionen ( WxDxH)	mm	4200 x 950 x 1780	4900 x 950 x 1780	5800 x 950 x 1780	6200 x 950 x 1780
Produzione piatti - Production plates - Production assiettes - Produktion teller	h	2000/2600/3200	2800/3500/4200	3400/4300/5200	5000/6100/7200
Potenza motore/inverter - Motor/inverter power - Puissance moteur/inverter - Leistung Motor / Inverter	kW	0,18	0,18	0,29	0,29
Passaggio utile nastro (LxH) - Belt useful gateway (LxH) - passage utile tapis (LxH) - Durchschubhöhe Band (LxH)	mm	600x440	600x440	600x440	600x440
Tensione Alimentazione - Power feeding - Tension d'alimentation - Stromspannung	Volt/Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Temp. acqua ingresso - Inlet water temperature - Température de l'eau à l'entrée - Wassertemperatur Zulauf	°C	55	55	55	55
Tot. cons. elettr. + vapore - Tot. el. pwr.+ steam input - Total cons. élec. + vapeur - Ges.-Stromverbr.+Dampf	kW - kg/h vap (**)	3,6 - 33,7	3,6 - 33,7	13,5 - 33,7	6,7 - 67,5
Pot assorbita tot. (Elettr.) - tot. Absorbed power (Electric) - Puissance absorbée (Électrique) - Gesamtleistungsaufnahme (Strom) (*)	kW	33	33,7	44,4	43,6

(\*) Resistenza vasca e boiler "IN SCAMBIO" - Tank and boiler heating element "IN EXCHANGE" - Résistance cuve et surchauffeur fonctionnant "EN ÉCHANGE" - Boiler- und Waschbeckenheizung "IM WECHSEL EINGESCHALTET"

(\*\*) Vapore / Steam / Vapeurs / Dampf

MODELLO - TYPE - MODÈLE - MODELL		ENR 3200	ENR 4200	ENR 5200	ENR 7200
<b>PRELAVAGGIO POTENZIATO - POWERED PRE-WASHING - PRELAVAGE POTENTIE - VERSTÄRKE VORSPÜLUNG</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	-	700	700	700
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	-	0,75	0,75	0,75
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	-	55	55	55
<b>PRIMO LAVAGGIO - FIRST WASHING - PREMIER LAVAGE - ERSTE WASCHHEINHEIT</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	-	-	700	-
Resistenza vasca - Tank heating element - Résistance de cuve - Tankheizung	kW	-	-	9,8	-
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Wassertemperatur	°C	-	-	55	-
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	-	-	0,75	-
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	-	-	55	-
<b>LAVAGGIO POTENZIATO (1) - POWERED WASHING (1) - LAVAGE POTENTIE (1) - VERSTÄRKE WASCHHEINHEIT (1)</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	1100	1100	1100	1100
Riscaldamento vasca - Tank heating - Rechauffement cuve - Tankheizung	kW-kg/h vap (**)	9,8 - 16,9	9,8 - 16,9	9,8 - 16,9	9,8 - 16,9
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Tanktemperatur	°C	-	-	55	55
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	3	3	3	3
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	90	90	90	90
<b>LAVAGGIO POTENZIATO (2) - POWERED WASHING (2) - LAVAGE POTENTIE (2) - VERSTÄRKE WASCHHEINHEIT (2)</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	-	-	-	1100
Riscaldamento vasca - Tank heating - Rechauffement cuve - Tankheizung	kW-kg/h vap (**)	-	-	-	9,8 - 16,9
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Tanktemperatur	°C	-	-	-	55
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenleistung	kW	-	-	-	3
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	-	-	-	90
<b>DOPPIO RISCIAQUO - DOUBLE RINSING - DOUBLE RINCAGE - DOPPELTE NACHSPÜLUNG</b>					
Lunghezza - Lenght - Longueur - Länge	mm	700	700	700	700
Resistenza vasca (elett.) - Tank heating element (electr.) - Résistance de cuve (électrique) - Tankheizung (elektr.)	kW	9,8	9,8	9,8	9,8
Temperatura vasca - Tank temperature - Température cuve - Tanktemperatur	°C	70	70	70	70
Potenza pompa - Pump power - Puissance pompe - Pumpenle	kW	0,37	0,37	0,37	0,37
Capacità vasca - Tank capacity - Volume cuve - Tankvolumen	l	30	30	30	30
<b>BOILER - BOILER - BOILER - SURCHAUFFEUR</b>					
Riscaldamento - Heating element - Rechauffemen - Boilerheizung	kW-kg/h vap (**)	19,6 - 33,7	19,6 - 33,7	19,6 - 33,7	29,4 - 50,6
Temperatura boiler - Boiler temperature - Température surchauffeur - Boilertemperatur	°C	85	85	85	85
Capacità boiler - Boiler capacity - Volume surchauffeur - Boilervolumen	l	24	24	24	24

(\*\*) Vapore / Steam / Vapeurs / Dampf

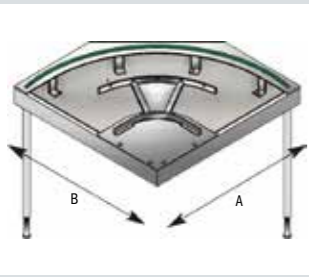
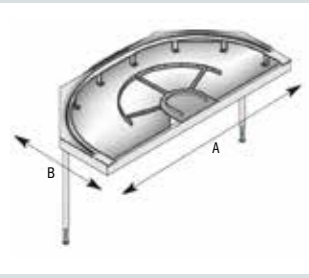
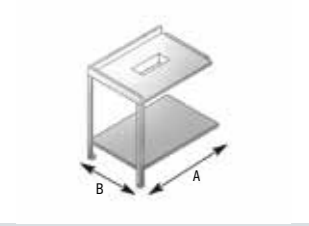
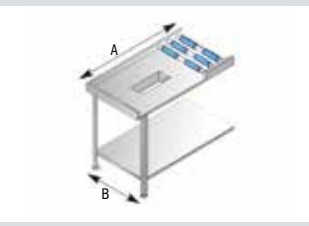

NASTRI TRASPORTATORI - BELT CONVEYORS - TAPIS CONVOYEUR - TRANSPORTBÄNDER	
	<p>Nastro trasportatore consigliato per piatti e vassoi standard (di serie) - Recommended belt conveyor for plates and standard trays (standard production) - Tapis convoyeur conseillé pour assiettes et plateaux standard (production standard) - Transportband für Teller und Standardtablets (Serienmäßig)</p>
	<p>Nastro trasportatore consigliato per bacinelle e cassette (quotazione a richiesta) - Recommended belt conveyor for basins and containers (to call for quote) - Tapis convoyeur conseillé pour cuvettes et bacs (cotation sur demande) - Transportband für Behälter und Kassetten (Angebot auf Anfrage)</p>
	<p>Nastro trasportatore consigliato per contenitori termici/vassoi (quotazione a richiesta) - Recommended belt conveyor for thermic containers/trays (to call for quote) - Tapis convoyeur conseillé pour récipients thermiques et plateaux (cotation sur demande) - Transportband für thermische Tablets (Angebot auf Anfrage)</p>

ETS/ETE/ETR

	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE	A (mm)	B (mm)
	Tavolo ingresso con ripiano inferiore - Inlet table with undertabing - Table d'entrée avec étagère basse - Zulaufstisch mit unterer Ablage			
	M00800	ETS 15	630	630
	M01000	ETE/ETR	550	700
	M02000	ETE/ETR	1.000	1.150
	Tavolo uscita con fine corsa e ripiano inferiore - Outlet table with undertabing and micro stop switch - Table de sortie avec étagère basse et micro fin de course - Aslaufstisch mit unterer Ablage und Mikroendschalter			
	M00900	ETS 15	630	630
	M04000	ETE/ETR	550	700
	M05000	ETE/ETR	1.000	1.150
	Tavolo uscita con ripiano inferiore e finecorsa per asciugatura - Outlet for drying unit with undertabing and micro stop switch - Table de sortie pour tunnel de séchage avec étagère basse et micro fin de course - Auslaufstisch für Trocknungsanlage mit unterer Ablage und Mikroendschalter			
	M00910	ETS 15/IA60	630	1.215
	M00002	ETE/ETR/IA60	1.000	1.582
	M00003	ETE/ETR/IA60	1.500	2.082
	M00005	ETE/ETR/IA85	1.000	1.832
	M00006	ETE/ETR/IA85	1.500	2.332
	Mensola di raccordo con lavello e paraspruzzi - Bridge table with sink and splashguard - Table de raccordement avec bac et dosseret - Verbindungstisch mit Becken und Spritzschutzklappe			
	Aggancio per tavolo - For table hooking - Pour accrochage à la table - Mit Aufnahme für Tisch			
	DAB110	ETS 15/ETE/ETR	700	*
	Con aggancio per Lavastoviglie - For dishwasher hooking - Pour accrochage au lavevaisselle - Mit Aufnahme für Geschirrspülmaschinen			
	DAB111	ETS 15/ETE/ETR	700	*
* Dimensioni variabili in funzione del modello - Variable dimensions, depending on the model - Dimensions variables, selon le modèle - Variable Maße, je nach Modell				
	Tavolo di prelavaggio 500x400mm, foro di sbarazzo con guarnizione in gomma, paraspruzzi e ripiano inferiore - 500x400 mm prewashing table, rubber sealed disposing hole, anti-sprinkle curtain and lower layer - Table de prélavage 500x400mm, trou vide-déchets avec joint en caoutchouc, dosseret et étagère inférieur - Vorwaschtisch 500x400mm mit Abfallschacht und Gummidichtung, Spritzschutz und unterer Ablage			
	MPF120	ETS 15/ETE/ETR	1.200	-
	MPF150	ETS 15/ETE/ETR	1.500	-
	MPF180	ETS 15/ETE/ETR	1.800	-

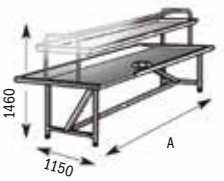
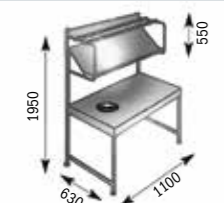
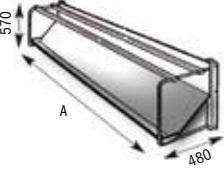
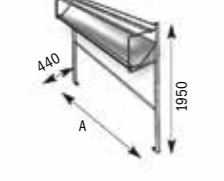
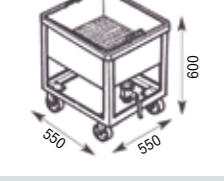
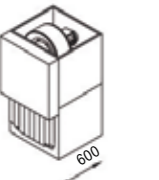
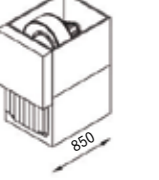
	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE	A (mm)	B (mm)
	Tavolo di prelavaggio 500x400mm, paraspruzzi e ripiano inferiore - 500x400 prewashing table, anti-sprinkle curtain and lower layer - Table de prélavage 500x400mm, dosseret et étagère inférieur - Vorwaschtisch 500x400mm mit Spritzschutz und unterer Ablage			
	M00010	ETS 15/ETE/ETR	1.200	-
	Unità lineare a rulli folli con barriera di contenimento e vasca (senza gambe) - Roller tabling with free turning rolls, guardrail and tank (without legs) - Plan linéaire avec rouleaux libres, barrier de blocage et cuve (sans jambes) - Rollentisch mit frei laufenden Rollen, rohrförmigen Haltestützen und Sammelbecken (ohne Stützbeine)			
	DAB180	ETS 15/ETE/ETR	1.000	-
	DAB190			
	ETS 15/ETE/ETR	1.500	-	-
	Curva a 90° a rulli folli con barriera di contenimento e vasca (senza gambe) - 90° curve with free turning rolls, guardrail and tank (without legs) - Plan linéaire avec rouleaux libres, barrier de blocage et cuve (sans jambes) - Rollentisch mit frei laufenden Rollen, rohrförmigen Haltestützen und Sammelbecken (ohne Stützbeine)			
	DAB210	ETS 15/ETE/ETR	1.250	1.409
	Gambe inox da 40x40mm, con piedini regolabili per rulliere folli - Bearing legs in stainless steel 40x40mm with adjustable feet - Jambes de support en tubulaire inox 40x40mm avec pieds réglables - Rohrförmiges Inox-Stützbein 40x40mm mit regulierbaren Füßen			
	DAB225	ETS 15/ETE/ETR	-	-
	Unità lineare a rulli folli con ruote e cerniera aggancio - Roller tabling with free turning rolls with wheels and hooking hinge - Plan linéaire avec rouleaux libres avec roués et charnière d'accrochage - Rollentisch mit frei laufenden Rollen mit Rädern und Aufnahme			
	DAB181	ETS 15/ETE/ETR	1.000	-
	DAB194	ETS 15/ETE/ETR	1.500	-
	Fine corsa per rulliere - Micro end stop for roller tabling - Micro fin de course pour tables à rouleaux - Mikroendschalter für Rollentisch			
	DAB173	ETS 15/ETE/ETR	-	-

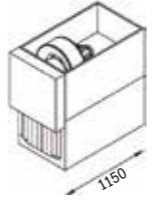


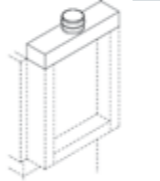
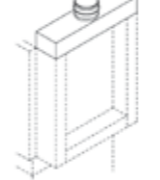
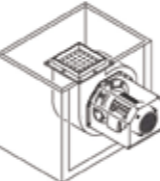
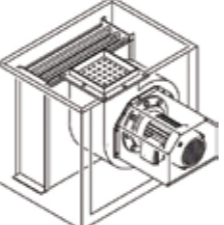
## ETS/ETE/ETR

	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE	A (mm)	B (mm)
	Curva motorizzata a 90° con barriera di contenimento e gambe. Motore 0,18 kW - 90° Motor-driven curve with guardrail and legs. Motor 0,18 kW - Virage mécanisé à 90° avec barrier de blocage et jambes. Moteur 0,18 kW - Motorsierte 90° Kurve mit rohrförmigen Haltestützen und Stützbeinen. Motor 0,18 kW			
	DAB215	ETS 15/ETE/ETR	920	920
	Curva motorizzata a 180° con barriera di contenimento e gambe. Motore 0,18 kW - 180° Motor-driven curve with guardrail and legs. Motor 0,18 kW - Virage mécanisé à 180° avec barrier de blocage et jambes. Moteur 0,18 kW - Motorsierte 180° Kurve mit rohrförmigen Haltestützen und Stützbeinen. Motor 0,18 kW			
	DAB220	ETS 15/ETE/ETR	1.500	920
	Tavolo ingresso per caricamento ad angolo - Inlet table for corner loading - Chargeur d'angle - Eckzulauftisch			
	M00 920 DX/SX	ETS 15	612	646
	DAB277 DX	ETR	612	646
	DAB278 SX	ETR	612	646
	M07 000 DX	ETE	612	646
	M08 000 SX	ETE	612	646
	Tavolo ingresso per caricamento ad aggancio a rulliere - Inlet table for corner loading - Chargeur d'angle pour accrochage aux transrouleurs - Eckzulauftisch für Rollentisch			
	DAB275 DX	ETR	932	612
	DAB276 SX	ETR	932	612
	M00600 DX	ETE	932	612
	M00700 SX	ETE	932	612
	Tavolo di uscita motorizzato scaricamento ad angolo - Mechanical outlet table for corner exit - Table de sortie d'angle mécanisée - Motorisierter Eckauslauftisch			
	DAB230 SX	ETE/ETR	700	750
	DAB231 DX	ETE/ETR	700	750

IMPIANTI SUPPLEMENTARI - OPTIONALS - EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES - SONDERAUSSTATTUNGEN	
<b>DAB 392</b>	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 - Peristaltic detergent dosing device PR 4 - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 - Peristaltisches Spülmitteldosiergerät PR 4 <b>ETS 15</b>
<b>DAB 394</b>	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 - Peristaltic rinse aid dosing device PR 1 - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 - Peristaltisches Glanzspülmitteldosiergerät PR 1 <b>ETS 15</b>
<b>DAB 393</b>	Dosatore detersivo peristaltico PR 4 - Peristaltic detergent dosing device PR 4 - Doseur péristaltique de produit lessiviel PR 4 - Peristaltisches Spülmitteldosiergerät PR 4 <b>ETE - ETR - ENR</b>
<b>DAB 395</b>	Dosatore brillantante peristaltico PR 1 - Peristaltic rinse aid dosing device PR 1 - Doseur peristaltique de produit de rinçage PR 1 - Peristaltisches Glanzspülmitteldosiergerät PR 1 <b>ETE - ETR - ENR</b>
<b>CDS</b>	Sistema di dosaggio controllato per detersivo e brillantante con sensore in vasca e display - Controlled detergent and rinse aid dosing system with tank probe and display - Système de dosage contrôlé pour détergent et produit de rinçage avec sonde dans la cuve et afficheur - Kontrolliertes Dosiersystem für Spülmittel und Klarspülmittel mit Tanksonde und Display. <b>ETE - ETR - ENR</b>
<b>SCL</b>	Sensori per il controllo del livello detersivo e brillantante - Monitoring probes for detergent and rinse aid levels - Sondes de niveau du liquide lessiviel et de rinçage - Überwachungssensoren für das Reiniger- und Klarspülmittelniveau. <b>ETE - ETR - ENR</b>
<b>PAP</b>	Pompa aumento pressione risciacquo - Booster pump - Pompe pour augmentation de la pression de rinçage - Pumpe zur Erhöhung des Nachspüldrucks
<b>RB29</b>	Riscaldamento elettrico supplementare Boiler 29,4 kW complessivi (solo resistenze) - Additional electric heating Boiler Total 29,4 kW (only heating elements) - Chauffage électrique supplémentaire, surchauffeur avec puissance totale de 29,4 kW (seulement élément chauffants) - Zusätzliche elektrische Boilerheizung für insgesamt 29,4 kW (nur Heizungen) <b>ETE - ETR 227 - ENR 3200 - ENR 4200 - ENR 5200</b>
<b>RB29S</b>	Supplemento per riscaldamento elettrico kW 29,4, Boiler AISI 316 (solo resistenze) - Electric heating 29,4 kW (only heating elements) - Chauffage électrique de 29,4 kW (seulement élément chauffants) - Elektrische Heizung 29,4 kW (nur Heizungen) <b>ETS 15</b>
<b>BSE</b>	Boiler supplementare (19,6/29,4 kW) - Additional Boiler (19,6/29,4 kW) - Surchauffeur supplémentaire (19,6/29,4 kW) - Zusätzliche Boiler (19,6/29,4 kW) <b>ETE - ETR - ENR</b>
<b>TBUS</b>	Controllo e monitoraggio temperature tramite interfaccia MODBUS - Temperature control and monitoring via MODBUS interface - Contrôle et suivi de la température à travers l'interface MODBUS - Temperaturregelung und -überwachung via MODBUS-Schnittstelle <b>ETE - ETR - ENR</b> Vasca lavaggio - Wash tank - Cuve de lavage - Waschanlage Boiler - Boiler - Surchauffeur - Boiler Asciugatura - Dryer - Séchage - Trockenanlage
<b>BREAK TANK</b>	Dispositivo antireflusso - Antireflux device - Dispositif anti-reflux - Antirücklauf tank <b>ETR - ENR</b>

ETS/ETE/ETR/ENR


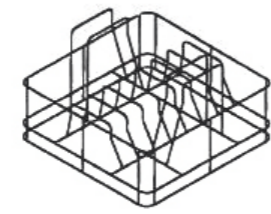
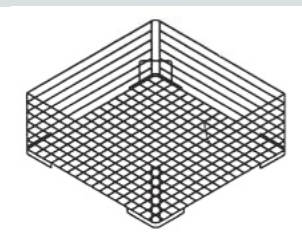



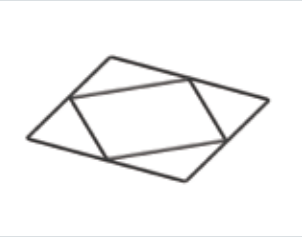
	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE	A (mm)
	Tavolo cernita e sbarazzo con porta cestelli, foro di sbarazzo con guarnizione in gomma antiurto/Sorting table with basket shelf, discharge hole with rubber gasket/ Table de triage et dérochage vaisselle avec étagère de stockage paniers, trou vide ordures et joint en caoutchouc/Inox-Stahl Ablagetisch und Abfallschacht mit Gummidichtung, mit Korbträger.		
	DAB384	ETS 15/ETE/ETR/ENR	1700
	DAB385	ETS 15/ETE/ETR/ENR	2200
	DAB386	ETS 15/ETE/ETR/ENR	2700
	Tavolo cernita e sbarazzo rifiuti con porta cestelli in acciaio inox, foro di sbarazzo con guarnizione in gomma antiurto/Sorting table with basket shelf in stainless steel, discharge hole with rubber gasket/ Table de triage et dérochage vaisselle avec étagère de stockage paniers en acier inox avec trou vide ordures et joint en caoutchouc/Inox-Stahl Ablagetisch und Abfallschacht mit Gummidichtung, mit Korbträger.		
	DAB360	ETS 15/ETE/ETR/ENR	1100
	Porta cestelli a parete, in acciaio inox/Wall basket shelf in stainless steel/Etagère de stockage paniers à fixation murale en acier inox/Inox-Stahl Korhalter (Wandausführung).		
	DAB130	ETS 15/ETE/ETR/ENR	1100
	DAB131	ETS 15/ETE/ETR/ENR	1600
	DAB132	ETS 15/ETE/ETR/ENR	2100
	Porta cestelli a pavimento, in acciaio inox/Floor basket shelf in stainless steel/Etagère de stockage paniers à fixation sur piètement en acier inox/Inox-Stahl Korhalter (Standausführung).		
	DAB134	ETS 15/ETE/ETR/ENR	1100
	DAB135	ETS 15/ETE/ETR/ENR	1600
	DAB136	ETS 15/ETE/ETR/ENR	2100
	Carrello portaposate in acciaio inox con rubinetto di scarico e griglia interna/Cutlery holder on wheels in stainless steel with discharge tap and internal filter/Bac mobile de trempage des couverts en acier inox avec robinet de vidange et filtre interne/Besteckkorbrollwagen aus Inox-Stahl mit Ablaufhahn und mit innerem Sieb.		
	DAB380	ETS 15/ETE/ETR/ENR	-
	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE	
	Impianto asciugatura, versione elettrica / Drying unit electric, heated version / Equipement de séchage version, avec chauffage électrique / Trocknungsanlage mit elektrischer Heizung		
	IA60	ETS 15	
	IA60	Coibentazione termica / Thermic insulation / Calorifugeage thermique / Thermischer Isolierung	ETE/ETR
	Impianto asciugatura versione elettrica o vapore / Drying unit electric or steam heated version / Equipement de séchage version avec chauffage électrique ou à vapeur / Trocknungsanlage mit elektrischer Heizung oder Dampfheizung.		
	IA85	Coibentazione termica / Thermic insulation / Calorifugeage thermique / Thermischer Isolierung	ETE/ETR/ENR

	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE
	Impianto asciugatura versione elettrica o vapore / Drying unit electric or steam heated version / Equipement de séchage version avec chauffage électrique ou à vapeur / Trockenanlage Elektrische oder Dampf Heizung.	
	IA115	Coibentazione termica / Thermic insulation / Calorifugeage thermique / Thermischer Isolierung
	Impianto asciugatura ad angolo su curva 90° Versione elettrica o vapore / Corner drying unit fitted on 90° curve Electric or steam heated version / Equipement de séchage à angle sur courbe 90° Version avec chauffage électrique ou à vapeur / Trocknungsanlage auf 90° Kurve mit elektrischer Heizung oder Dampfheizung	
	IA90°	Coibentazione termica / Thermic insulation / Calorifugeage thermique / Thermischer Isolierung
	Dimensioni variabili in funzione del modello - Variable dimensions, depending on the model - Dimensions variables, selon le modèle - Variable Maße, je nach Modell.	
	Impianto recupero energetico con asciugatura mm 850 elettrica o vapore, kW 17, motore HP 1,5; chiocciola e ventola acciaio inox / Energy recovery system with drying unit mm 850 electric or steam heated, kW 17, motor HP 1,5; impeller and ventilator in stainless steel / Récupération de la chaleur avec sécheur 850 mm chauffage électrique ou à vapeur, 17 kW, moteur HP 1,5; chauffage électrique ou à vapeur, 17 kW, moteur HP 1,5; carter et ventilateur en inox / Wärmerückgewinnungsanlage mit Trocknungsanlage 850 mm (elektrisch oder Dampf), Motor 1,5 PS; Gehäuse und Ventilator in Inox-Stahl.	
	IRC85/15/17	ETE/ETR/ENR
	CODICE - CODE CODE - CODE	SERIE - SERIES SÉRIE - SERIE
	Cappa aspirazione / Extraction hood / Extracteur / Dampfzugshaube	
	CA	ETE/ETR/ENR
	CA	ETS 15
	Cappa con aspiratore verticale kW 0,2 / Vertical extraction hood kW 0,2 / Extracteur Vertical kW 0,2 / Vertikale Dampfzugshaube kW 0,2	
	CAM	ETE/ETR/ENR
	CAM	ETS 15
	Cappa aspirazione con motore kW 0,75, chiocciola e ventola in acciaio inox / Extraction hood with motor kW 0,75, impeller and ventilator in stainless steel / Extracteur avec moteur kW 0,75, carter et ventilateur en inox / Dampfzugshaube mit 0,75 kW Motor, Gehäuse und Ventilator aus Inox-Stahl	
	CA10	ETE/ETR/ENR
	Cappa aspirazione con condensa vapori motore kW 0,75, chiocciola e ventola in acciaio inox / Extraction hood with steam condensator motor kW 0,75, impeller and ventilator in stainless steel / Extracteur avec condensateur des buées moteur kW 0,75, carter et ventilateur en inox / Dampfzugshaube mit Dampfkondensator, Motor 0,75 kW, Gehäuse und Ventilator aus Inox-Stahl.	
	CACV10	ETE/ETR/ENR

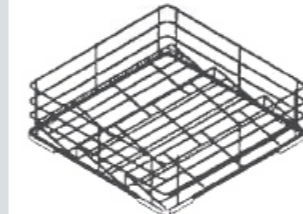
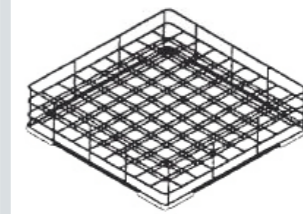
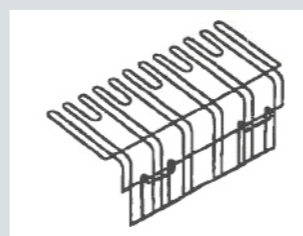

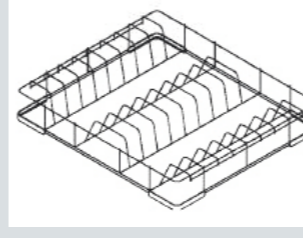
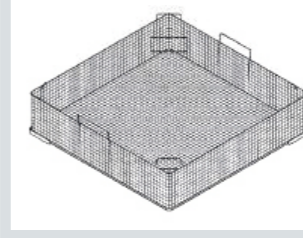



## SERIE BE/BD

### CESTELLI / RACKS / PANIERS / KÖRBE

	<p>Cesto generico - Combination rack - Panier - Allzweckkorb 00206701 350 x 350 mm <b>BE 35</b> 00206702 400 x 400 mm <b>BE 40</b></p>		<p>Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes- Tellerkorb 00206717 400 x 400 <b>BD 46/47 BE 40</b> 15</p>
	<p>Cesto generico - Combination rack - Panier - Allzweckkorb 00206712 400 x 400 mm <b>BD 46/47 BE 40</b></p>		<p>Inserto posate - Teaspoons insert - Godet à cuillères - Besteckköcher 00206721</p>
	<p>Cesto generico - Combination rack - Panier - Allzweckkorb 00206731 Ø 330 mm <b>BER 35</b> 00206732 Ø 400 mm <b>BDR 46/47 BER 40</b></p>		<p>Inserto piattini - Saucers insert - Support soustasses - Untertasseneinsatz 00206751 12</p>
	<p>Piano appoggio inox - S/S Supporting grid - Grille de support inox - Inox Ablagegitter 00206646 <b>BER 35</b> 00206651 <b>BDR 46/47 BER 40</b></p>		

### CESTELLI / RACKS / PANIERS / KÖRBE

	<p>Cesto fondo inclinato - Sloping rack Panier à fond inclinè - Korb mit schrägliegendem Boden 00206719 400 x 400 mm <b>BD 46/47</b></p>		<p>Cesto piattini- Saucer Rack - Panier à soustasses - Untertassenkorb 00006920 500 X 500 mm <b>BE 50</b> 16</p>
	<p>Inserto calici e flute - Goblet-flute glass insert- Support verres à pied-flut - Flute-Kelchgläserersatz 00206754 <b>BD 46/47</b> 11</p>		<p>Cesto bicchieri - Rack for glasses - Panier à verres - Gläserkorb FAA001 500 x 500 mm <b>BE 50</b></p>
	<p>Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes - Tellerkorb 00007020 500 x 500 mm <b>BE 50</b> 16</p>		<p>Cesto bicchieri - Rack for glasses - Panier à verres - Gläserkorb 00007120 500 x 500 mm <b>BE 50</b></p>
	<p>Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes - Tellerkorb FAA007 500 x 500 mm <b>BE 50</b> 16 fondi/deep plates/tiefe oder 18 piani/flat plates/flache Teller</p>		

SERIE D/C

CESTELLI / RACKS / PANIERS / KÖRBE

<p>Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes - Tellerkorb 00007020 500 x 500 mm <b>D 36/45</b> 16 00007040 500 x 500 mm <b>D 85 CE 24 C34/44/66</b> 22 00007060 550 x 550 mm <b>D 120</b> 26</p>	<p>Cesto bicchieri - Rack for glasses - Panier à verres - Gläserkorb FAA001 500 x 500 mm</p>
<p>Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes - Tellerkorb FAA007 500 x 500 mm 16 fondi/deep plates/tiefe oder 18 piani/flat plates/flache Teller</p>	<p>Cesto bicchieri - Rack for glasses - Panier à verres - Gläserkorb 00007120 500 x 500 mm 00007140 550 x 550 mm <b>D 120</b></p>
<p>Cesto piatti pizza - Rack for pizza-plates - Panier pour assiettes pizza - "Pizza" Tellerkorb FAA031 500 x 500 mm 14 Ø 325 mm</p>	<p>Cesto posate - Cutlery basket - Godet à couverts - Besteckkorb 00206721</p>
<p>Cesto piattini - Saucer Rack - Panier à soustasses - Untertassenkorb 00006920 500 x 500 mm <b>D 36/45 D 85 CE 24 C34/44/66</b> 16 00006940 550 x 550 mm <b>D 120</b> 26</p>	<p>Coperchio inox - S/S Cover - Couvercle inox - Inox Deckel 00007210 500 x 500 mm <b>D 36 D 45 D 85 CE 24 C34 C44 C66</b></p>
<p>Cesto vassoi - Rack for trays - Panier pour plateaux - Tablettkorb 00007720 550 x 600 mm <b>D 120 LP 61</b> 7 53,5</p>	<p>Piano appoggio inox - S/S Supporting grid - Grille de support inox - Inox Ablagegitter 00014940 500 x 500 mm <b>D 36 D 45 D 85 CE 24 C34 C44 C66</b></p>
<p>Inserto piattini - Saucers insert - Support soustasses - Untertasseneinsatz 00206751 15</p>	<p>Cesto fondo inclinato - Sloping rack Panier à fond incliné - Korb mit schrägliegendem Boden 00206720 470 x 470 mm <b>D 36 D 45 D 85 CE 24 C34 C66</b></p>

SERIE LP

CESTELLI / RACKS / PANIERS / KÖRBE

<p>Piano appoggio inox - S/S Supporting grid - Grille de support inox - Inox Ablagegitter 00049550 600 x 550 mm <b>D 120P LP 61</b> 00067069 667 x 550 mm <b>LP 61</b></p>	<p>Inserto inox 4 teglie - S/S insert for 4 backing pans - Châssis en acier inox pour 4 plants à rôtir - Einsatz für 4 Backformen aus Cns 00059360 600 x 400 mm <b>D 120P LP 61/70/130</b></p>
<p>Cesto base inox - S/S rack base - Panier en acier inox - Grundkorb 00067029 700 x 550 mm <b>LP 61</b> 00065331 700 x 700 mm <b>LP 70</b></p>	<p>Inserto teglie inox per gastronomia - S/S insert for gastronomy tins - Insert inox pour casier gastronomie - Edelstahlinsatz für GN-Bleche 00065845 650 x 400 mm <b>LP 61/70/130</b> 7</p>
<p>Cesto base inox - S/S rack base - Panier en acier inox - Grundkorb 00065840 13850 x 700 mm <b>LP 130</b></p>	<p>Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes - Tellerkorb 00059300 620 x 550 mm <b>D 120P LP 61 LP 70 LP 130</b> 12</p>
<p>Cesto vassoi - Rack for trays - Panier pour plateaux - Tablettkorb 00007720 615 x 545 mm <b>D 120P LP 61</b> 7 53,5</p>	<p>Cesto generico - Basket - Panier - Allzweckkorb 00059330 610 x 250 x 120 mm <b>D 120P LP 61 LP 70 LP 130</b></p>
<p>Cesto inox teglie pasticceria - S/S insert for backing pans - Châssis en acier inox pour plats à rôtir - Einsatz für Backformen aus Inox-Stahl 00067024 700 x 550 mm <b>D 120P LP 70 LP 61</b> 10 53,5</p>	<p>Inserto per imbusti di pasticceria - Insert for pastry - funnels - Einsatz für Trichter Konditorei 00065311 Ø 250 x 620h mm</p>
<p>Cesto inox con coperchio S/S racks with cover - Panier inox avec couvercle Basiskorb aus inox - Stahl mit Deckel 00065557 620 x 550 mm <b>D 120P LP 70 LP 61</b></p>	

## GENERICI GENERIC GÉNÉRIQUES ALLGEMEINE

### PIATTI / PLATES / ASSIETTES / TELLER



Cesto piatti - Rack for plates - Panier pour assiettes - Tellerkorb  
FAA007 500 x 500 mm  
18 fondi/deep plates/tiefe oder 18 piani/flat plates/flache Teller



Cesto piatti pizza - Rack for pizza-plates  
Panier pour assiettes pizza - "Pizza" Tellerkorb  
FAA031 500 x 500 mm  
14 Ø 325 mm



Calottine copripiatto - Dish cover - Clochen - Tellerdeckel  
FAA023 8

### CESTELLI VARI / RACKS / PANIERS / KÖRBE



Cesto fondo inclinato - Sloping rack  
Panier à fond incliné - Korb mit schrägliegendem Boden  
FAA038 500 x 500 mm  
30



Cestello base - Base rack - Panier - Basiskorb  
FAA032 500 x 250 mm

### VASSOI / TRAYS / PLATEAUX / TABLETTES



Cesto vassoio - Rack for trays - Panier pour plateaux - Tablettkorb  
FAA022 500 x 500 mm  
7  
53.5



Cesto vassoio - Rack for trays - Panier pour plateaux - Tablettkorb  
FAA028 500 x 500 mm  
10  
53.5



Cesto vassoio termici - Rack for thermo trays - Panier pour plateaux thermique - Tablettkorb  
FAA037 500 x 500 mm  
5  
53.5

### POSATE / CUTLERY / COUPELLERIE / BESTECK



60/80 Posate - Cutlery - Coutellerie - Besteckteile  
FAA021 500 x 500 mm



240 Posate - Cutlery - Coutellerie - Besteckteile  
FAA024 500 x 500 mm



Contenitore posate - Silver container - Godet à couverts - Köcher  
FAA027 500 x 250 mm



Contenitore posate - Silver container  
Godet à couverts - Köcher  
FAA033 500 x 250 mm

### OGGETTI VARI / OPEN RACKS / MISCHGUT



FAA001 500 x 500 mm  
max 75 mm



FAA002 500 x 500 mm  
max 100 mm



FAA003 500 x 500 mm  
max 150 mm





FAA004 500 x 500 mm  
max 200 mm








FAA001 500 x 500 mm  
max 250 mm







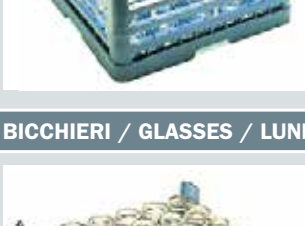
**TAZZE / CUPS / CUPS / TASSEN**

	FAA029 500 x 500 mm 80 80 16		FAA025 500 x 500 mm 80 80 20
	FAA026 500 x 500 mm 65 60 36		






**BICCHIERI / GLASSES / LUNETTES / GLÄSER (16)**

	FAA029 500 x 500 mm 110 110 65 100		FAA009 500 x 500 mm 110 110 115 150
	FAA010 500 x 500 mm 110 110 165 200		FAA011 500 x 500 mm 110 110 215 250
	FAA206 500 x 500 mm 165 74 200 74		

**BICCHIERI / GLASSES / LUNETTES / GLÄSER (25)**

	FAA012 500 x 500 mm 85 85 65 100		FAA013 500 x 500 mm 85 85 115 150
	FAA034 500 X 500 mm 85 74 100 74		FAA035 500 X 500 mm 115 74 200 74
	FAA014 500 x 500 mm 85 85 215 200		FAA015 500 x 500 mm 85 85 215 250
	FAA039 500 X 500 mm 165 74 200 74		

**BICCHIERI / GLASSES / LUNETTES / GLÄSER (36)**

	FAA016 500 x 500 mm 74 74 65 100		FAA017 500 x 500 mm 74 74 115 150
	FAA018 500 x 500 mm 74 74 165 200		FAA019 500 x 500 mm 74 74 215 250
	Carrello portacestelli- Dishwasher basket trolley - Chariot porte-paniers - Geschirrkorbwagen  FAA018 500 x 500 mm		



# WASH

**ELFRAMO**

Soluzioni su misura per le vostre necessità

Fitting your needs

Solutions à mesure pour vos besoins

Passende Lösungen für Ihre Bedürfnisse



## Condizioni generali di fornitura

**IVA.** A carico del committente.

**MODALITÀ ORDINE.** Si accettano solo ordini scritti con indicato tassativamente il codice degli articoli. La conferma d'ordine deve essere resa e controfirmata; nulla ricevendo entro 3 gg. dall'invio della stessa, Elframo considererà l'ordine accettato. Per ordini di importo inferiore a **€ 100,00** netto (iva esclusa) è previsto un **addebito spese di € 20,00**.

**CONSEGNA.** Immediata per macchine in versione base disponibili a magazzino - 10 gg. per lavabicchieri e lavastoviglie cesto fisso - 60 gg. per macchine automatiche e lavapentole - 48 ore per ricambi disponibili a magazzino. Elframo si riserva il diritto di consegnare in un tempo successivo, compatibilmente alle proprie esigenze.

**RESA.** La merce si intende venduta EXW (franco ns. fabbrica). L'azienda non risponde di inconvenienti dovuti a ritardi o disguidi del vettore. **Importante:** si raccomanda di verificare la merce all'atto della consegna o entro le **24 ore max** dalla ricezione. In caso di contestazione, **comunicare tassativamente riserva scritta** al vettore ed alla ns. azienda.

**IMBALLO.** Standard incluso nel prezzo fino alla linea lavaoggetti. Lavastoviglie automatiche +3% netto sul prezzo della macchina. Imballi speciali a richiesta.

**GARANZIA:** La garanzia decorre dalla data di fatturazione. Validità: 12 mesi per i componenti meccanici, 6 mesi per i componenti elettrici. Le parti difettose vengono sostituite con resa franco ns. fabbrica. **Viene accettata in entrata esclusivamente la merce resa previa ns. autorizzazione.** La garanzia prevede la sostituzione del solo componente difettoso escludendo ogni altra forma di indennizzo. Eventuali contestazioni non danno diritto alla sospensione del pagamento.

**INSTALLAZIONE E COLLAUDO.** A carico del committente.

**PAGAMENTO.** Per importi fino a € 200,00 scadenza 30gg.

**RITARDATO PAGAMENTO.** In caso di ritardato pagamento, sarà applicato l'interesse scalare pari al "prime rate" maggiorato di 4 punti, con decorrenza dalla data di scadenza del mancato pagamento.

### FREQUENZE E VOLTAGGI SPECIALI

Contattare la sede per fattibilità e preventivo.

**La merce viene venduta con clausola "riserva di proprietà". Il mancato pagamento anche di una sola rata del prezzo convenuto darà luogo ad automatica risoluzione del contratto.**

*Il presente listino implementa e sostituisce il precedente*



## General terms and conditions of supply

**VAT.** To be paid by the customer.

**ORDERS.** Elframo can only accept orders made in writing and indicating the item codes. Customers must sign and return the confirmation of order; Elframo will consider the order accepted if it receives no communication within 3 days from sending the confirmation of order. **Shipping costs of € 20.00** will be added to orders for **less than € 100.00** net (excluding VAT).

**DELIVERY.** Immediate, in the case of standard versions held in stock - 10 days for glass/dishwashers with a fixed basket - 60 days for automatic machines and pot & pan washers - 48 hours for spare-parts held in stock - Elframo reserves the right to deliver at a later date to suit its own needs.

**COLLECTION.** Goods are sold EXW (ex our factory). Elframo cannot be held liable for any damage or loss due to delays or problems caused by the carrier. Important: we recommend you check the goods **immediately upon delivery or within 24 hours at the latest from receipt.** You must inform the carrier and our company promptly **in writing** if you detect any problems with the goods.

**PACKAGING.** Standard: included in the price, up to the warewasher line. Automatic dishwashers: +3% net price of machine. Special packaging on request.

**WARRANTY.** The warranty period starts on the invoice date. Validity: 12 months for mechanical components, 6 months for electrical components. Parts found to be defective are replaced and delivered ex works. **Returned goods are only accepted with prior authorisation.** This warranty foresees the replacement of the defective component only and excludes all other forms of indemnity. Should a dispute arise, this shall not give the customer the right to suspend payment.

**INSTALLATION AND TESTING.** To be done by the customer.

**PAYMENT.** 30 days from invoice date for amounts up to € 200.00.

**LATE PAYMENT.** Interest equal to the "prime rate" plus 4 points shall be applied in the case of late payment; interest shall run from the date on which payment became due.

**SPECIAL FREQUENCY AND VOLTAGE.** Contact our offices to see if these are feasible and to get a quotation.

**All goods are sold with "retention of title". Non-payment of even one instalment of the agreed sale price shall automatically cause this contract to be null and void.**

*This price-list supersedes and replaces the previous version.*



## Conditions générales de fourniture

**T.V.A.** À la charge du client.

### MODALITÉ DE COMMANDE

La société Elframo n'accepte que les commandes écrites indiquant spécifiquement le code des articles. La confirmation de commande doit être renvoyée contresignée; à défaut de réception dans les 3 jours qui suivent l'envoi de cette dernière, Elframo considèrera la commande comme étant acceptée. Pour toutes commandes **inférieures à 100,00 €** net (T.V.A. exclue), des frais d'un montant fixe de **20,00 € seront facturés.**

**DÉLAIS DE LIVRAISON.** Livraison immédiate pour les machines dans la version base disponibles en stock - 10 jours pour lave-verres et lave-vaisselle à panier fixe - 60 jours pour machines automatiques et lave-casseroles - 48 heures pour les pièces de rechange disponibles en stock - Elframo se réserve le droit de livrer dans un délai ultérieur, compatiblement avec ses exigences.

**CONDITIONS DE LIVRAISON.** La marchandise s'entend vendue franco départ à notre usine (EXW). La société décline toute responsabilité pour tous inconvénients dus à des retards ou erreurs du transporteur. **Important :** il est recommandé de vérifier la marchandise **au moment de la livraison ou au plus tard dans les 24 heures** qui suivent sa réception. En cas de contestation, **communiquer impérativement par écrit toute réserve** au transporteur et à notre société.

**EMBALLAGE.** Standard inclus dans le prix jusqu'à la ligne lave-objets. Lave-vaisselle automatiques +3 % net sur le prix de la machine. Emballages spéciaux sur demande.

**GARANTIE.** La garantie entre en vigueur à la date de facturation. Validité : 12 mois pour les composants mécaniques, 6 mois pour les composants électriques. Les parties défectueuses sont remplacées avec livraison à notre usine (EXW). **La société acceptera exclusivement le retour de marchandises ayant été préalablement autorisé.** La garantie prévoit uniquement le remplacement du composant défectueux, en excluant toute autre forme d'indemnisation. Aucune contestation quelle qu'elle soit ne donne droit à la suspension du paiement.

**INSTALLATION ET ESSAI DE RÉCEPTION.** À la charge du client.

**PAIEMENT.** Pour les montants allant jusqu'à 200,00 €, échéance à 30 jours.

**RETARD DE PAIEMENT.** En cas de retard de paiement, la société appliquera l'intérêt régressif correspondant au taux de base majoré de 4 points, à compter de la date d'exigibilité du paiement non effectué.

**FREQUENCES ET TENSIONS SPÉCIALES.** Contacter le siège de la société pour connaître la faisabilité et le devis.

**La marchandise est vendue avec la clause «réserve de propriété». Le non-paiement même d'une seule des échéances convenues donnera lieu automatiquement à la résolution du contrat.**

*La présente liste des prix annule et remplace la précédente.*



## Allgemeine Lieferbedingungen

**MWST.** Zu Lasten des Auftraggebers.

**AUFTRAGSERTEILUNG.** Es werden nur schriftliche Bestellungen angenommen, in denen die Artikelnummer ausdrücklich angegeben ist. Die Auftragsbestätigung muss gegengezeichnet retourniert werden. Sollten innerhalb von 3 Tagen ab deren Absendedatum keine Einwendungen eingehen, versteht Elframo den Auftrag als bestätigt. Bei einem Auftragswert unter 100,00 € netto (exkl. MwSt.) ist ein Spesenzuschlag von 20,00 € vorgesehen.

**LIEFERUNG.** Sofort bei im Lager verfügbaren Maschinen der Basisversion - 10 Tage für Gläser- und Geschirrspülmaschinen mit fixem Geschirrkorb - 60 Tage für automatische Topfpülmaschinen und Gerätespülautomaten - 48 Stunden für im Lager verfügbare Ersatzteile. Elframo behält sich das Recht vor, die Ware zu einem späteren Zeitpunkt auszuliefern, soweit dies mit den Bedürfnissen vereinbar ist.

**LIEFERBEDINGUNG.** Die Preise verstehen sich ab Werk (EXW). Das Unternehmen haftet nicht für Schäden, die auf Verspätungen oder Fehler des Spediteurs zurückzuführen sind. Wichtig: Die Ware unbedingt bei der Auslieferung oder spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt überprüfen. Im Falle einer Beanstandung ist dem Spediteur sowie unserem Unternehmen unverzüglich eine schriftliche Mitteilung zukommen zu lassen.

**VERPACKUNG.** Standard im Preis inbegriffen bis zur Gerätespülmaschinenlinie. Automatische Geschirrspülmaschinen +3% netto auf den Maschinenpreis. Sonderverpackungen auf Anfrage.

**GARANTIE.** Die Garantiezeit läuft ab Rechnungsdatum. Gültigkeit: 12 Monate für mechanische Bauteile, 6 Monate für elektrische und elektronische Bauteile. Fehlerhafte Teile werden ab Werk ersetzt. Es wird nur Ware angenommen, für die wir im Vorfeld unsere Genehmigung erteilt haben. Die Garantie sieht ausschließlich den Ersatz des fehlerhaften Bauteils vor und schließt jede weitere Schadensersatzforderung aus. Allfällige Beanstandungen geben nicht die Befugnis, die Zahlung einzustellen.

**INSTALLATION UND ABNAHME.** Zu Lasten des Auftraggebers.

**ZAHLUNG.** Für Beträge bis zu 200,00 €, Fälligkeit 30 Tage

**ZAHLUNGSVERZUG.** Bei Zahlungsverzug werden gestaffelte Zinsen zur „Prime Rate“ berechnet, erhöht um 4 Punkte ab Zahlungstermin der ausstehenden Rechnungsbeträge.

**SONDERLÖSUNGEN BEZÜGLICH FREQUENZ UND VOLTAGE.** Für Machbarkeit und Kostenvoranschlag bitte mit dem Werk Kontakt aufnehmen.

**Die Ware wird mit der Klausel „Eigentumsvorbehalt“ verkauft. Sollte auch nur eine einzige Rate des vereinbarten Preises ausbleiben, bedingt dies automatisch die Auflösung des Vertrages.**

*Vorliegende Preisliste ergänzt und ersetzt die bisher gültige Preisliste.*



**ELFRAMO SPA**

SEDE

24127 Bergamo  
via Verga, 24

UFFICI COMMERCIALI

24127 Bergamo  
via Cavalli, 40

Tel. 035.4548111

Fax 035. 4548150

[info@elframo.it](mailto:info@elframo.it)

[www.elframo.it](http://www.elframo.it)

ELFRAMO SPA

SEDE  
24127 Bergamo  
via Verga, 24

UFFICI COMMERCIALI  
24127 Bergamo  
via Cavalli, 40

Tel. 035.4548111  
Fax 035. 4548150

[info@elframo.it](mailto:info@elframo.it)  
[www.elframo.it](http://www.elframo.it)

