



CE
C 90 E

CE
C 68 E



HOONVED®

C 90 E

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

C 90 E

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



PUNTI DI FORZA

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

BENEFITS

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



C 68 E

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

C 68 E

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



Cestello cod. 34502

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

Rack ref. 34502

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

PUNTI DI FORZA

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

BENEFITS

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



Caratteristiche tecniche - Technical Specifications



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

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

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

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



HOONVED®

HOONVED ALI Group S.r.l. a Socio Unico

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

