

Condensatore di vapori per
CAP 10-12-15 e C90E

FUNZIONAMENTO

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

BENEFICI

Risparmio energetico

Zero manutenzione

Il sistema non contiene filtri e non richiede alcuna manutenzione.

Migliori condizioni di lavoro

Niente vapore ne umidità nella stanza.

RCC condensing unit for
CAP 10-12-15 and C90E

FUNCTIONING

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

ADVANTAGES

Saving energy

Zero maintenance

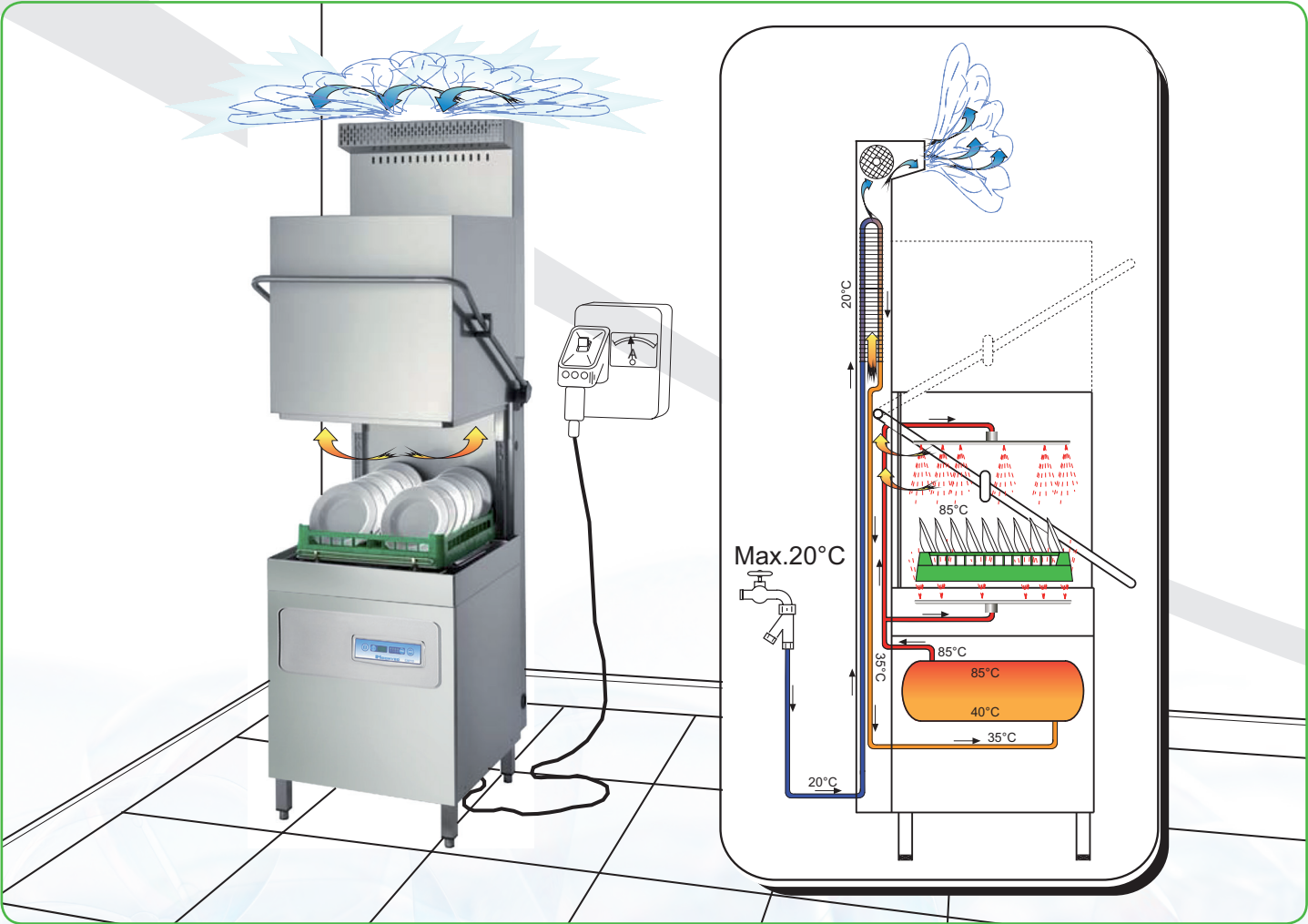
This system does not contain filters; no maintenance required.

Better working conditions

No steam and humidity in the room, better environment for the end user.



Il sistema permette di condensare i vapori generati durante il ciclo di lavaggio
The system allows to condensate the steam generated during the wash phase



BENEFICI

- Vapore nell'ambiente
- + Rispetto dell'ambiente

ADVANTAGES

- No steam
- + Eco friendly



Caratteristiche tecniche - Technical Specifications



	mm625/740x1470h/1960h	mm625x740x1470h/1960h	mm625x740x1470h/1960h	mm725x760x1560h
Modello / Model	CAP 7 E	CAP 10 E	CAP 12 E	CAP 15 E BT
Durata ciclo / Cycle lenght	120/180/240 sec. Max 8 min	65/100/150 sec. Max 8 min	55/85/120 sec. Max 8 min	60/120/180 sec. Max 8 min
Spazio di lavaggio / Wash space	500 x 500 x 420 h mm	500 x 500 x 420 h mm	500 x 500 x 420 h mm	600 x 500 x 540 h mm
Costruzione / Construction	Doppia parete / Double wall	Doppia parete / Double wall	Doppia parete / Double wall	Doppia parete / Double wall
Interno macchina / Machine interior	Autopulente / Self cleaning	Autopulente / Self cleaning	Autopulente / Self cleaning	Autopulente / Self cleaning
Dosatore brillantante / Rinse-aid dispenser	Standard	Standard	Standard	Standard
Pompa lavaggio / Wash pump	750 W	1100 W	1620 W	2200 W
Produzione piatti / ora	550/700 P/h	1000 P/h	1200 P/h	1430 P/h
Dosatore detersivo / Detergent pump	A richiesta / On request	A richiesta / On request	A richiesta / On request	A richiesta / On request
Sistema Break Tank / Break Tank system	Optional	Optional	Optional	Standard
Allacciamento elettrico / Electrical connection	400 V 3N ~ 50 Hz	400 V 3N ~ 50 Hz	400 V 3N ~ 50 Hz	400 V 3N ~ 50 Hz
Potenza totale / Total power	6750 W	7100 W	11620 W	11200 W
Resistenza boiler / Boiler heater	6000 W	6000 W	10000 W	9000 W
Resistenza vasca / Tank heater	4000 W	4000 W	4000 W	3000 W
Capacità vasca / Tank capacity	42 L	42 L	42 L	42 L
Capacità boiler / Boiler capacity	8,2 L	8,2 L	8,2 L	8,2 L
Alimentazione idrica / Water supply	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G
Consumo acqua ciclo / Water consumption cycle	3,5 L	3,5 L	3,5 L	3,5 - 5 L
Raccordo scarico / Drain hose connection	Ø 1 "G	Ø 1 "G	Ø 1 "G	Ø 1 "G
Livello pressione acustica / Acoustic pressure level	< 70 db (A)	< 70 db (A)	< 70 db (A)	< 70 db (A)

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 water supplied must be between 4° and 10° F (French hardness degrees). In case of greater levels of hardness, a water softener must be used.

Si consiglia il collegamento idrico a 55° C.
We recommend mains water supply at 55° C.

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 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



cod. 38979 - Ed. 09/2018 - Arti Grafiche Alpine



CAP
7 E - 10 E - 12 E - 15 E BT



SERIE CAP

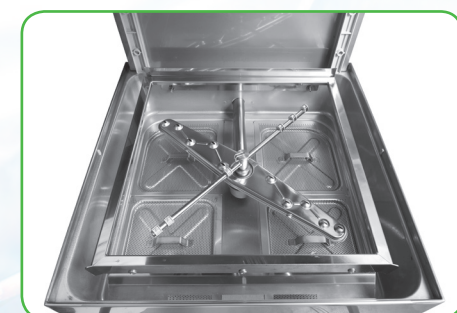
La serie CAP si compone di lavapiatti in grado di soddisfare ogni esigenza di lavaggio per il settore ristorazione.



CAP 7 E



CAP 7 E M.P.H.
Mono asta lavaggio e risciacquo
Single wash and rinse arm



CAP 7 E MLR
Aste inox lavaggio/risciacquo
Inox wash-rinse arms

PUNTI DI FORZA

ERGONOMIA

- Struttura autoportante in acciaio AISI 304. Vasc a inox doppia parete.
- Aste di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox AISI 304.
- Altezza piano di carico regolabile da 35 mm. a un massimo 910 mm.
- Ottima accessibilità all'interno della macchina per facilitare la pulizia quotidiana.
- Possibilità di lavare vassoi e piatti fino ad un'altezza di 420 mm.

IGIENE PERFETTA

- Interno della macchina completamente arrotondato.
- Filtri vasca in acciaio inox di facile estrazione.
- Filtro aspirazione pompa per proteggere la pompa di lavaggio e prevenire residui nel circuito di lavaggio.
- Pannello comandi "Touch screen".

ELETTRONICA

- Lavaoggetti elettronica con visualizzatore digitale delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Possibilità di azionare il lavaggio automatico tramite chiusura della capotte.
- 4 cicli di lavaggio (breve-medio-lungo-intensivo).
- Interruzione ciclo con allarme/visualizzazione led.
- Comandi retro illuminati.
- Nei modelli CAP 10-12 E è possibile programmare le fasi di lavaggio e risciacquo.
- Tutte le operazioni di programmazione sono eseguibili dall'esterno tramite display.
- Visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo sul pannello comandi

PERFORMANCE

- Sistema BREAK TANK (BT) di serie su tutti i modelli CAP 15 disponibili su tutti gli altri.
- Questo sistema:
 - permette risciacquo con pressione costante;
 - assicura risciacquo con temperatura costante;
 - impedisce di effettuare cicli di lavaggio in assenza di acqua;
 - evita il ritorno di acqua del boiler nella rete idrica.
- Nessuna contaminazione della rete idrica.
- Il sistema BREAK TANK include pompa di aumento pressione standard.

SICUREZZA

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

ACCESSORI

- Dosatore brillantante standard su tutti i modelli.
- Dotazione standard di cestelli a corredo di ogni macchina.
- Accessori a richiesta: pompa detersivo e pompa di scarico, recuperatore, isolamento termoacustico.



HOONVED

CAP RANGE

HD range consists of utensil washers capable of satisfying all washing requirements for the bakery, butchery, ice cream and catering.



CAP 10 E - 12 E



BENEFITS

USER FRIENDLY

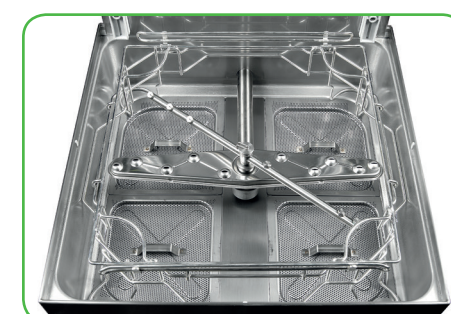
- Double panelling structure in stainless steel AISI 304.
- Revolving wash and rinse arms in stainless steel AISI 304.
- Counterbalanced split door easy to open.
- Excellent accessibility inside the machine for easy daily cleaning.
- Side switch keyboard.

PERFECT HYGIENE

- Machine inside completely rounded.
- Stainless steel tank filters easy to remove.
- Suction pump filter to protect the wash pump and prevent leftovers from depositing in the wash circuit.
- "Touch screen" Keyboard.

ELECTRONIC

- Electronic utensil washer with digital display of washing and rinsing temperatures.
- Possibility to set the automatic washing by closing the door.
- 4 washing cycles (short-medium-long-intensive).
- Cycle stop with led displayed alarm.
- Backlight controls.
- On models CAP 10-12 it is possible to program washing and rinsing phase
- You can program all the operations through an external display
- Washing and rinsing temperatures can be visualized on control panel



CAP 10 - 12 E (filtri - filters)



CAP 10 - 12 E (vasca - tank)

PERFORMANCES

- BREAK TANK System (BT) standard on all the models .
- The system:
 - allows rinsing at steady pressure;
 - assures rinsing with steady temperature;
 - prevents washing cycles without water;
 - prevents boiler water backflow towards the water supply.
- BREAK TANK system includes standard rinse booster pump.

SAFETY

- Low-voltage electronic control 12V.
- Keyboard and display panel splash-proof. Protection IP 53.
- Cycle-stop microswitch in case of accidental door opening.

ACCESSORIES

- Rinse-aid dispenser standard on all the models.
- Set of racks included with every machine.
- Accessories on request: external shower, detergent pump, wheels and drain pump, condenser, heat pump and thermal-acoustic insulation.

SERIE CAP 15E BT LAVAPIATTI LAVAOGGETTI POLIVALENTE

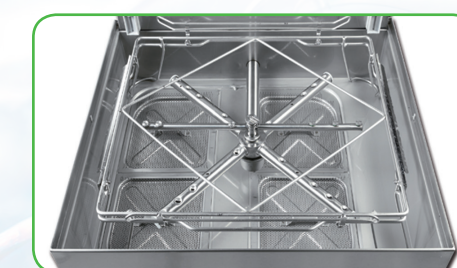
Macchina impiegata per il lavaggio breve di tazzine - piatti e bicchieri fino ad un lavaggio intensivo di posateria - tegami - bacinelle - utensili vari.

CAP 15 E BT DISHWASHERS UTENSILWASHERS

Machine used for quick wash of cups, plates and glasses up to an intensive washing of pans, pots, bowls and utensils.



Cestello piatti 500 x 600 CAP 15
CAP 15 Dishes rack 500 x 600



Vasca e filtri CAP 15
CAP 15 Tank and filters

PUNTI DI FORZA - BENEFITS

ERGONOMIA

La struttura della macchina è autoportante in acciaio inox, la vasca è in doppia parete completamente arrotondata, con ampie superfici filtranti estraibili, Possibilità di utilizzare:

- Cestelli standard 500 x 500 mm
- Cestelli rete 500 x 600 mm
- Cestelli piatti 500 x 600 mm 24/26 posti

ACCESSORI

Dosatore brillantante Break Tank (BT) Dotazione standard di cestelli a corredo in ogni macchina.

OPTIONAL:

- Pompa detersivo
- Pompa di scarico
- Recuperatore di calore

USER FRIENDLY

The structure of the machine is self-supporting in stainless steel. Double-walled fully rounded tank with large areas filters easily removable.

Possibility to use:

- Standard net baskets 500 x 500 mm
- Net baskets 500 x 600 mm
- Racks for plates 500 x 600 mm by 24/26 places

ACCESSORIES

Standard Rinse Aid Pump Break Tank System Standard racks on each machine

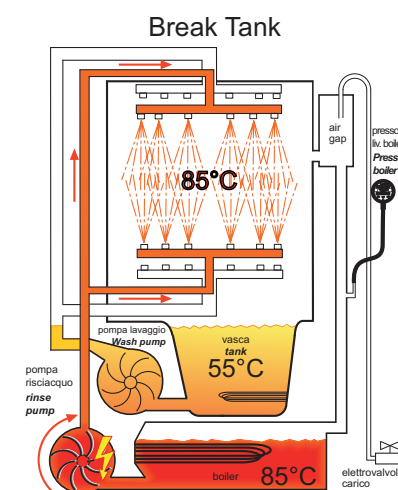
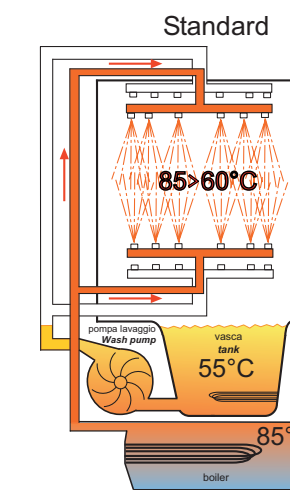
OPTIONAL:

- Detergent pump
- Drain pump
- Condensing unit

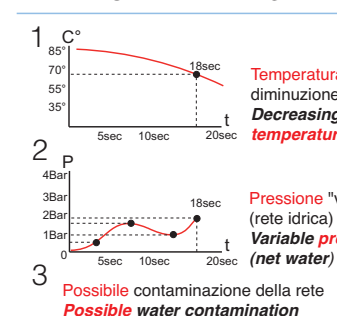


BTS = BREAK TANK SYSTEM

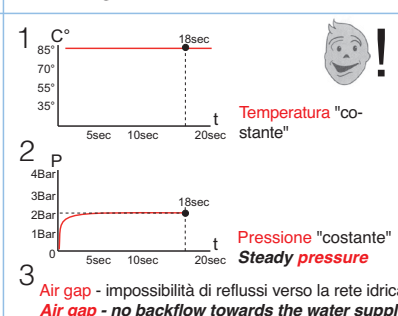
Il sistema Break Tank, garantisce un risciacquo con pressione e temperatura costanti, impedendo, il ritorno di acqua contaminata dalla macchina alla rete idrica
The Break Tank System assures steady temperatures and pressure during the rinse phase, preventing any contamination of the water in the mains due to backflows from the machine.



MACCHINA STANDARD STANDARD MACHINE



MACCHINA con BREAK TANK MACHINE WITH BREAK TANK



HOONVED

HOONVED