



HD

HD 40BT - 60BT - 80BT - 130BT



HOONVED®

SERIE HD

La serie HD si compone di lavaoggetti in grado di soddisfare ogni esigenza di lavaggio per i settori della pasticceria, panificazione, macelleria, gelateria e ristorazione.



HD 40 BT



HD 60 BT

PUNTI DI FORZA

ERGONOMIA

- Struttura a doppia pannellatura in acciaio AISI 304.
- Aste di lavaggio e risciacquo rotanti in acciaio inox AISI 304.
- Porta sdoppiata, controbilanciata di facile apertura.
- Ottima accessibilità all'interno della macchina per facilitare la pulizia quotidiana.
- Pannello comandi laterale.

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 porta.
- 4 cicli di lavaggio (breve-medio-lungo-intensivo).
- Interruzione ciclo con allarme/visualizzazione led.
- Comandi retro illuminati.

PERFORMANCE

- Sistema BREAK TANK (BT) di serie su tutti i modelli.

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: doccia esterna, pompa detersivo, ruote e pompa di scarico, recuperatore, pompa di calore, isolamento termoacustico.



HD RANGE

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



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.



HD 80 BT

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.



HD 130 BT

Caratteristiche tecniche - Technical Specifications



mm720x858x1712h/2050h

mm836x915x1870h/2170h

mm996x915x1870h/2170h

mm1506x915x1870h/2170h

Modello / Model	HD 40 BT	HD 60 BT	HD 80 BT	HD 130 BT
Durata ciclo / Cycle lenght	120/240/360 sec. 8 min ½	120/240/360 sec. 8 min ½	120/240/360 sec. 8 min ½	120/240/360 sec. 8 min ½
Spazio di lavaggio / Wash space	540 x 660 x 650 h mm	650 x 700 x 650 h mm	810 x 700 x 650 h mm	1320 x 700 x 650 h mm
Costruzione / Construction	Doppia parete / Double wall	Doppia parete / Double wall	Doppia parete / Double wall	Doppia parete / Double wall
Interno macchina / Machine interior	Autopulente / Self cleaning	Autopulente / Self cleaning	Autopulente / Self cleaning	Autopulente / Self cleaning
Dosatore brillantante / Rinse-aid dispenser	Standard	Standard	Standard	Standard
Pompa lavaggio / Wash pump	1620 W (2,2 Hp)	1620 W (2,2 Hp)	2350 W (3,2 Hp)	2 X 2350 W (2 x 3,2 Hp)
Pompa risciaquo / Rinse pump	300 W	300 W	300 W	2 X 300 W
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	Standard	Standard	Standard	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	7620 W	7620 W	8350 W	16700 W
Resistenza boiler / Boiler heater	6000 W	6000 W	6000 W	2 X 6000 W
Resistenza vasca / Tank heater	4000 W	6000 W	6000 W	6000 W
Capacità vasca / Tank capacity	42 L	82 L	86 L	132 L
Capacità boiler / Boiler capacity	10,5 L	10,5 L	10,5 L	14,5 L
Alimentazione idrica / Water supply	2 ÷ 4 bar Ø 3/4 "G	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	4,5 L	4,5 L	5 L	8 L
Raccordo scarico / Drain hose connection	Ø 1 1/2 "G	Ø 1 1/2 "G	Ø 1 1/2 "G	Ø 1 1/2 "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.



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