

RX OPTIMA

RACK CONVEYOR DISHWASHERS
WITH 3R+ REINFORCED TRIPLE RINSE

DIHR
we mean clean



Grâce aux machines à avancement automatique de la gamme RX OPTIMA, de nouveaux objectifs en termes d'efficacité sont atteints. Le système de rinçage en trois phases 3R+ assure de considérables économies en eau et des résultats incomparables. La réduction de la perte de chaleur garantie par l'isolation thermique des portes, la chaleur récupérée par la buée produite par la machine (avec l'option HDR), sont quelques-uns des points forts de cette gamme, dont l'innovation principale est une importante réduction de la

consommation en énergie. Leur conception intuitive caractérise à la fois le processus de lavage et les opérations quotidiennes de nettoyage et d'entretien. Le large écran TFT permet un accès aux fonctionnalités de la machine agréable et très simple d'utilisation. Le panneau de contrôle IPX5, le système de bras de lavage regroupés, les options d'autonettoyage de la machine et de vidange automatique, rendent les opérations de fin de journée plus confortables.



CARACTÉRISTIQUES

DE SÉRIE

- Panneau à touches capacitatives et écran TFT de 5.7"
- Panneau électronique IPX5
- Accès facilité au panneau de contrôle frontal
- Contrôle continu des paramètres de travail avec interface HACCP intégrée
- Informations détaillées et historique des alarmes disponible en plusieurs langues
- Gestion des niveaux de produits chimiques et alarmes relatives et informations
- Système d'avancement SMART DRIVE+ avec 10 vitesses
- Economiseurs de détergent ECO-DET
- Triple rinçage renforcé 3R+ à flux réglable
- Vidange centralisée 1-DRAIN
- Break Tank avec pompe de rinçage intégrée
- Isolation thermique et acoustique, isolation des cuves
- Autonettoyage de la batterie du récupérateur thermique (si présent sur la machine)
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement sur demande
- Modalités de fonctionnement du séchage : totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement ou ventilateurs et puissance maximale (4,5 kW or 9 kW, puissance maximale selon le Modèle)
- Preset maintenance reminder

OPTIONS

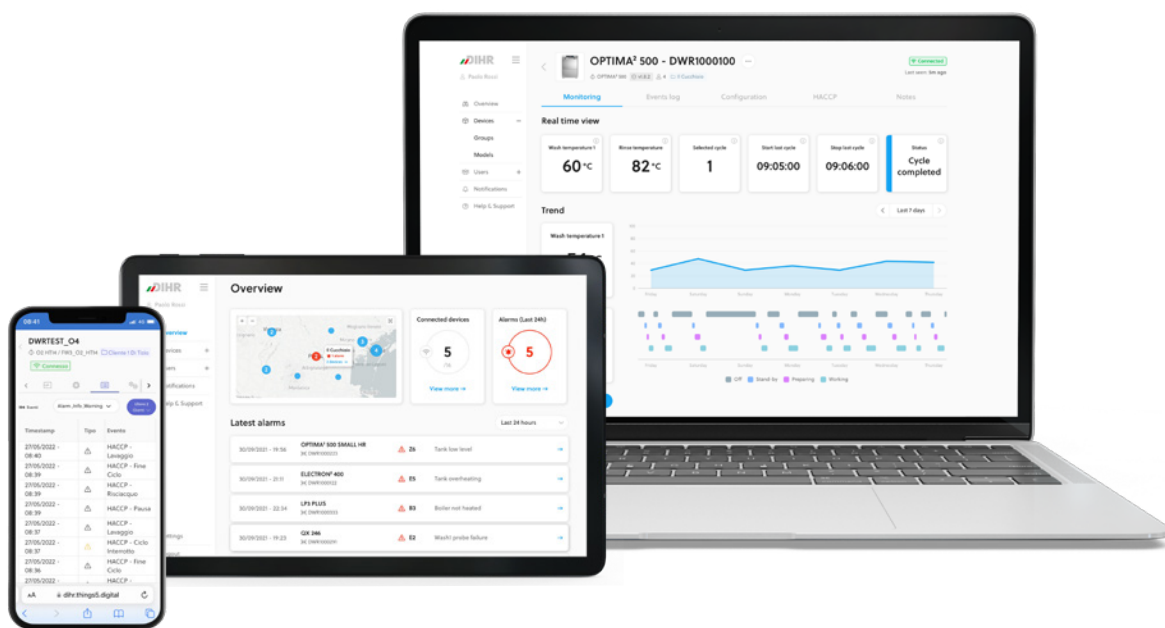
- Vidange et remplissage automatisés des cuves et du surchauffeur avec servovalves SA
- Doseurs détergent avec sonde ou unité doseurs
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur
- HDR 200: Séchage + Récupérateur thermique isolés
- HDRA209M et HDRA218M isolés, en angle motorisé à 90° et 180°
- Sanitisation de la machine avec surpresseur dédié
- Pompes en acier inox
- Contrôle à distance Connectivity conforme à la normative HACCP

CONNECTIVITY 4.0

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP.



Affichez tous les paramètres de travail et l'historique des événements, les heures de travail et éventuels problèmes à n'importe quel moment.



En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.

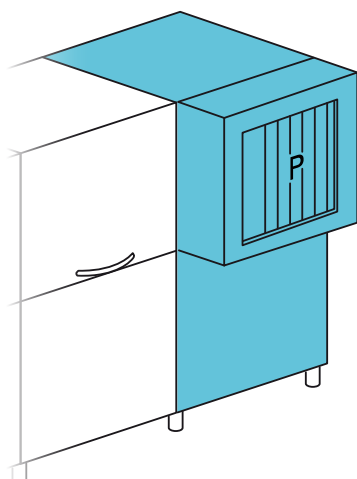
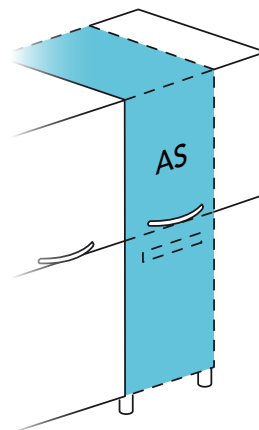


Notre système Connectivity est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.

AS OPTION

MODULE DE DEROCHAGE HYDRAULIQUE AVEC FILTRE A TIROIR

Avec AS et EASY +, l'économie d'énergie est garantie grâce à un système combiné de dérochage hydraulique et de filtration. Un débarrasage préalable de la vaisselle suffira avant son passage dans le module pour bénéficier d'une action supplémentaire prétraitante. (Non disponible avec l'option LC)



LC OPTION

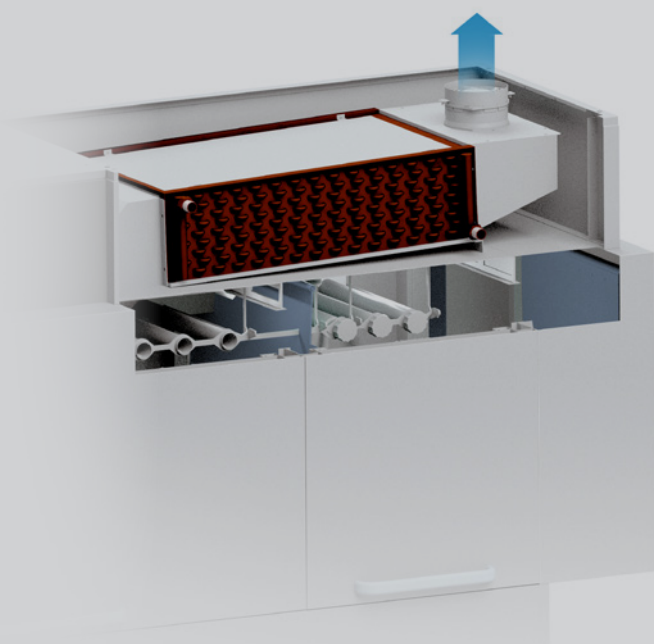
PRÉLAVAGE EN ANGLE 90°

L'installation d'un pré lavage à 90° est la solution idéale pour de hautes performances avec le minimum d'encombrement. Dimensions réduites, productivité identique. (Disponible sur les modèles sélectionnés. Non disponible avec l'option AS).

HEAT RECOVERY

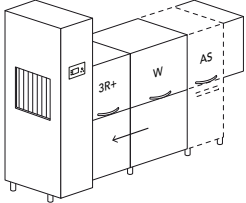



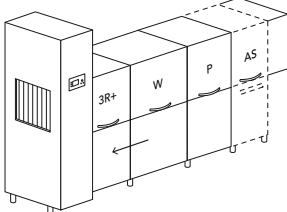


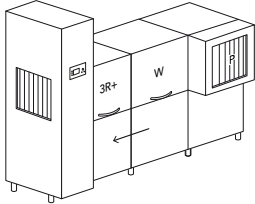



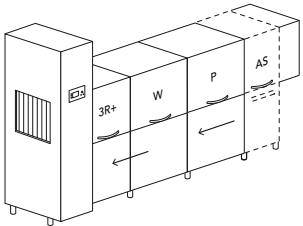



Le récupérateur thermique permet l'alimentation de la machine en eau froide* garantissant simultanément une considérable économie d'énergie. La vapeur produite à l'intérieur de la machine (qui serait autrement rejetée dans la pièce) est aspirée et passe à travers un échangeur de chaleur (air-eau). Ce passage permet le transfert de l'énergie produite par la vapeur, à l'eau d'alimentation, par tant ainsi la température de cette dernière à environ 45°C, avec une réduction immédiate de la consommation d'énergie.

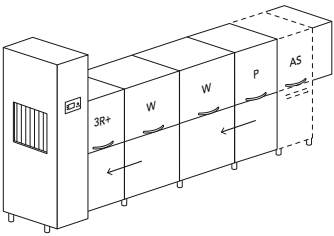



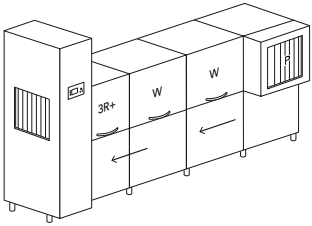






* température de l'eau d'alimentation comprise entre 8 °C et 15°C



RX OPTIMA

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
AVEC TRIPLE RINÇAGE RENFORCÉ 3R

Modèle		Voltage	Capacité	Dimensions	Code
RX 250					
	<p>PANIERI INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 21,08 kW	 Ø 450  500x500 100*/250 paniers/h	2250x920 2100/2120 H 350 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 250 RX 250 AS
RX 300					
	<p>PANIERI INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 21,98 kW	 Ø 450  500x500 135*/300 paniers/h	2850x920 2100/2120 H 510 kg GN 1/1 530x325x25H	RX 300 RX 300 AS
RX 300 LC PRÉLAVAGE EN ANGLE					
	<p>PANIERI INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 21,98 kW	 Ø 450  500x500 135/300 paniers/h	2575x985 2100/2120 H 510 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 300 LC
RX 330					
	<p>PANIERI INCLUS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x C40 1 x C43 1 x C44 1 x C47 	400 V 3N ~ 50 Hz 26,26 kW	 Ø 450  500x500 150/330 paniers/h	3150x920 2100/2120 H 550 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 330 RX 330 AS

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code	
RX 360 	400 V 3N ~ 50 Hz 37,66 kW	 Ø 450  500x500 190*/360 paniers/h	3750x920 2100/2120 H 710 kg AS + 450 mm  530x325x25H	RX 360 RX 360 AS	
RX 360 LC 	400 V 3N ~ 50 Hz 37,66 kW	 Ø 450  500x500 190*/360 paniers/h	3475x985 2100/2120 H 710 kg  530x325x25H	RX 360 LC	
RX 400	PRÉLAVAGE EN ANGLE	400 V 3N ~ 50 Hz 40,44 kW	 Ø 450  500x500 210*/400 paniers/h	4050x920 2100/2120 H 750 kg  530x325x25H	RX 400 RX 400 AS

- P** Prélavage
- W** Lavage renforcé
- 3R** Double pré-rinçage + rinçage sur module
- LC** Prélavage en angle
- AS** Dérochage hydraulique avec filtre à tiroir +450 mm
- *** Productivité selon DIN SPEC 10534 (temps de contact)

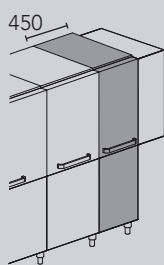
Marque EAC sur demande

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

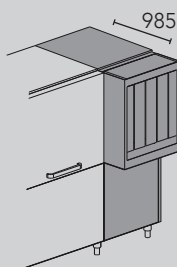
OPTIONS

Modèle				PRE DOS	DDE	DOS/S	SAN	PAP-SAN	DWI	XP
	220-240 V 3 50 Hz	380-415 V 3N 50 Hz	60 Hz	Prédisposition doseurs DIHR	Kit Doseurs	Doseur avec sonde	Auto- nettoyage	Surpresseur Autonet- toyage	Isolation Thermo- coustique et Bacs	Puissance Sup.
RX 250	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RX 250 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RX 300	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RX 300 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RX 300 LC	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RX 330	€	●	+3%	●	€	€	€	€	●	€
RX 330 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RX 360	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RX 360 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RX 360 LC	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RX 400	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€
RX 400 AS	€	●	+3%	●	€	€	€	●	●	€

- De série
- DDE-GROUP** Doseur produits détergent (avec sonde) et rinçage inclus
- DOS/S** Seulement pour doseur détergent
- SAN** Doseur de produit pour l'autonettoyage inclus
- PAP-SAN** De série avec option autonettoyage pour les modèles:
RX 300 AS, RX 330 AS, RX 360, RX 360 AS, RX 360 LC, RX 400, RX 400 AS
- DIV** Obligatoire pour machine longue > 4,5 m
- XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu



AS
Dérochage hydraulique



LC
Prélavage en angle

	DIV	CONNECTIVITY	PI	SA	1-DRAIN	AUTOTIMER	PAP	BT	DVGW	ECO-DET	DRIVE
Modèle	Prix par Division	CONNECTIVITY (HACCP)	Pompes Inox	Vidange Automat.	Vidange Centralisée	Autotimer	Surpresseur	Break Tank	DVGW	Economiseur Détergent	Variateur Vitesse
RX 250	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 250 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 300	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 300 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 300 LC	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 330	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 330 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 360	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 360 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 360 LC	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 400	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●
RX 400 AS	€	€	€	€	●	●	●	●	€	●	●

CONNECTIVITY Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

PI Disponible seulement pour fréquence 50 Hz. Pas possible avec AS

DVGW Non disponible avec récupérateur thermique ou condenseur buées
 Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

En cas de température d'eau d'alimentation comprise entre (8-15 °C) nous suggérons l'installation d'un récupérateur

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

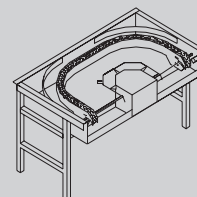
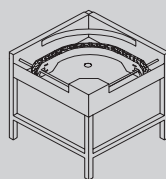
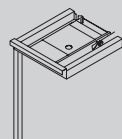
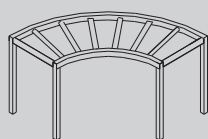
Alimentation eau chaude 55 °C

Nous conseillons que la machine soit installée dans une salle bien aérée et pourvue d'un système d'aspiration des vapeurs

Rappel de maintenance programmé et compteurs (heures – eau – énergie) standard

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

VIRAGES DISPONIBLES:



LC97 1300x1300x860 H

Virage à rouleaux 90° avec bac

LC98 700x610x820 H

Table en angle complète de système avancement paniers

LC97/2 850x850x885 H

Virage motorisé 90° (horaire-antihoraire)

LC97/3 850x1500x885 H

Virage motorisé 180° (horaire-antihoraire)

OPTIONS

	LC30	SC10	SC15	HR15	HR20	HRP40
Modèle	SAS + 300 mm	Condenseur de buées	Condenseur de buées	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique	Récupérateur thermique
RX 250	€	€	€	€	€	€
RX 250 AS	€	€	€	€	€	€
RX 300	€	€	€	€	€	€
RX 300 AS	€	€	€	€	€	€
RX 300 LC	€	€	€	€	€	€+
RX 330	€	€	€	€	€	€
RX 330 AS	€	€	€	€	€	€
RX 360	€	€	€	€	€	€
RX 360 AS	€	€	€	€	€	€
RX 360 LC	€	€	€	€	€	€+
RX 400	€	€	€	€	€	€
RX 400 AS	€	€	€	€	€	€

---- Non disponible

HDR 200 Séchage électrique + récupérateur thermique. Système complètement isolé. En alternative à HDRA209M ou HDRA218M

HDRA 209M Séchage électrique sur virage motorisé à 90° + récupérateur thermique système complètement isolé. En alternative à HDR200 ou HDRA218M

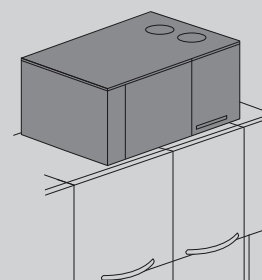
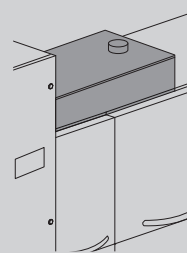
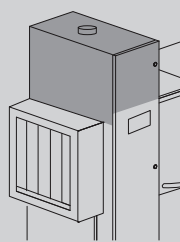
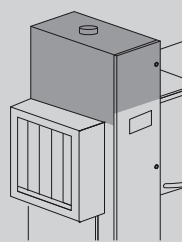
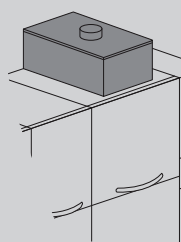
HDRA 218M Séchage électrique sur virage motorisé à 180° + récupérateur thermique système complètement isolé. En alternative à HDR200 ou HDRA209M. Division obligatoire HDR200 ou HDRA 209M. Division obligatoire

+ L'option n'est pas disponible pour les modèles avec LC si la machine est placée contre un mur

En cas de température d'eau d'alimentation comprise entre (8-15 °C) nous suggérons l'installation d'un récupérateur

En cas d'eau osmosée et de conductivité inférieure à 200 microsiemens, il est obligatoire d'installer un échangeur en acier inox

Alimentation eau chaude 55 °C



SC10

Condenseur buées

SC15

Condenseur buées

HR15

Récupérateur thermique compact

HR20

Récupérateur thermique

HRP40

Récupérateur thermique avec pompe à chaleur

	HDR200	HDRA209M	HDRA218M	DR204	DR209	DRA99MT	DRA189MT
Modèle	Séchage	Séchage	Séchage	Séchage	Séchage isolé	Séchage virage à 90° motorisé	Séchage virage à 180° motorisé
RX 250	€	€	€	€	€	€	€
RX 250 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 300	€	€	€	€	€	€	€
RX 300 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 300 LC	€	€	€	€	€	€	€
RX 330	€	€	€	€	€	€	€
RX 330 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 360	€	€	€	€	€	€	€
RX 360 AS	€	€	€	€	€	€	€
RX 360 LC	€	€	€	€	€	€	€
RX 400	€	€	€	€	€	€	€
RX 400 AS	€	€	€	€	€	€	€

SC10 Disponible seulement avec option séchage

SC15 Non disponible avec option séchage

HR20 Alternative HR15, HRP40

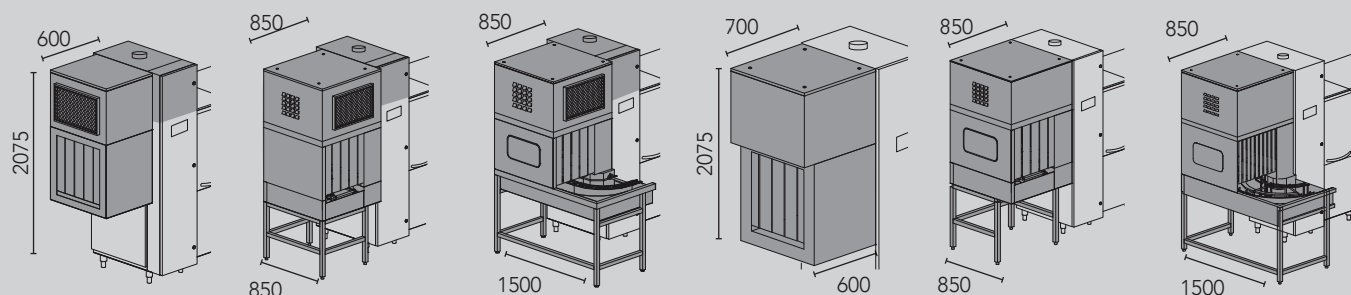
HRP40 Disponible seulement pour fréquence 400 V 3N 50 Hz

HR15-HR20-HRP40 En cas de température d'eau d'alimentation comprise entre (8-15 °C) nous suggérons l'installation d'un récupérateur

DR204 Déconseillé sur les modèles RX 300, RX 330, RX 360 e RX 400, Vérifier avec le fabricant

DRA99MT - DRA189MT Division obligatoire

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur



HDR 200 4,5kW

Séchage électrique
+ Récupérateur thermique

HDRA 209M 4,5kW

Séchage électrique sur virage motorisé 90° + Récupérateur

HDRA 218M 4,5kW

Séchage électrique sur virage motorisé 180° + Récupérateur thermique

DR204 4,5kW

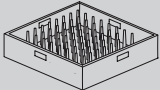
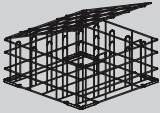
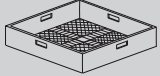
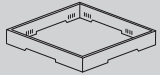

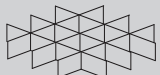

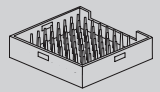
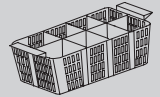
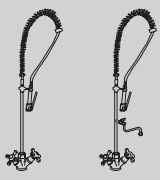
DR209 9 kW
Séchage isolé

DRA99MT 9 kW

Séchage sur virage motorisé 90°

DRA189MT 9 kW

Séchage sur virage motorisé 180°

	Description	Capacité	Dimensions	Code
	PANIER A ASSIETTES	18 Assiettes	500x500x105 H	C 40
	PANIER À VERRES AVEC SUPPORT VERRES ET COUVERCLE ANTI-RENVERSEMENT		500x500x235 H	C 135
	PANIER MAILLE LARGE	Pour verres	500x500x105 H	C 44
	REHAUSSE POUR SUPPORT VERRES	Pour support verres (C112-C113-C114)	500x500x50 H	C111
	SUPPORT VERRES	5x5 Verres Ø 87 mm (C111)	500x500x50 H	C 112
	SUPPORT VERRES	4x4 Verres Ø 110 mm (C111)	500x500x50 H	C 113
	SUPPORT VERRES	6x6 Verres Ø 72 mm (C111)	500x500x50 H	C 114
	PANIER POUR PLATEAUX	8 pièces épaisseur max 25mm	500x500x105 H	C 43
	PANIER A COUVERTS		490x180x140 H	C 47
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	D 01
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	D 02

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ÉTAGÈRE TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1515x620x660 H 2315x620x660 H 1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	M 16* M 24* TC 16* TC 24*	
	TABLE DE TRI MÉCANISÉ avec système d'avancement panier mécanisé	1 trou d'évacuation 2 trou d'évacuation	1800x1240 1525 H 2400x1240 1525 H	RTC 18* RTC 24*	
	Évier 500x400x270 H Évier 500x400x270 H	Anneau en caoutchouc compris Anneau en caoutchouc compris	1200x590x860 H 1200x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	T 35 T 55 T 80 T 90	
	TABLE À ROULEAUX avec bac version droite ou gauche Évier 500x400x270 H		1600x730x860 H	T 195	
	TABLE À ROULEAUX LINÉAIRE AVEC BAC	Option micro fin de course	1100x650x860 H 1600x650x860 H 2100x650x860 H	LC 96/A* LC 96/B* LC 96/C* LC 95	
	TABLE A ROULEAUX LINÉAIRE avec bac et roues et micro fin de course	Non compatible pour accrochage avec les mêmes references Pas pour virages 180° Accrochable seulement avec LC97/3 et avec virage 180°	1100x650x860 H 1600x650x860 H 1150x650x860 H 1650x650x860 H	LC 96/1 LC 96/1A LC 96/2 LC 96/2A	
	Virage à rouleaux 90° avec bac (en sortie seulement si associé à LC96/1 ou à LC96/1A) TABLE EN ANGLE avec système avancement paniers	connexion à table de pré lavage	1300x1300x860 H 700x610x820 H	LC 97* LC 98	
	VIRAGE MOTORISÉ 90° (horaire et anti- horaire) VIRAGE MOTORISÉ 180° (horaire-antihoraire)		850x850x885 H 850x1500x885 H	LC 97/2* LC 97/3*	

* Cage en bois +2% minimum + € / Dimensions spéciales sur demande / Tables représentées en version droite-gauche

Nous conseillons fortement la présence de table à rouleaux avec micro fin de course en sortie de nos machines à avancement pour un fonctionnement correct



DIHR ALI GROUP SRL

Via del Lavoro, 28
I - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
T: +39 0423 7344
F: +39 0423 720442
E: dihr@dihr.com

Service:

T. +39 0423 734548
F: +39 0423 734519
E: service@dihr.com

www.dihr.com

Edition 09.2023

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence