



VX

TUNNEL BASKET WASHERS



stunning results at low running costs



Le macchine VX permettono di risolvere le diverse esigenze di lavaggio: ceste, contenitori, pentolame, tegami, utensili e altri oggetti di vario genere.

È la soluzione ideale per panetterie, pasticcerie e industria alimentare in genere, che richiedono un carico di lavoro continuo. Grazie alle varie versioni disponibili e con la possibilità di avere delle configurazioni personalizzate, ogni tipo di sporco potrà essere eliminato efficacemente. La possibilità di installazione di vari optional permette la massima personalizzazione della zona lavaggio al fine di poter operare con il minimo sforzo e riduzione di personale in qualsiasi ambiente. Tutti i modelli possono disporre di caricamento destro o sinistro.

The range of DIHR dish/ware-washers includes three lines of machines VX, all answering any washing need as for crates, containers, pots, pans, utensils, etc. They represent the ideal solution for bakeries, pastries and for the general food industry, which require a seamless flow of clean containers. Thanks to all available versions and to the possibility to get personalized configurations, any kind of dirt can be removed. Several optionals are available, to provide the best fit into the wash area and minimize the need of efforts and labor. Each model can be built for left or right loading.

La gamme des lave-cagettes/objets DIHR est composée par trois lignes de produit VX qui répondent à tous exigences de lavage : paniers, récipients, casseroles, poêles, ustensiles et objet divers. Idéales pour la boulangerie, pâtisserie et pour l'industrie alimentaire en général qui nécessitent d'une charge de travail constante. Grâce aux plusieurs versions disponibles et à la possibilité d'avoir des personnalisations, toutes sortes de saleté peuvent être enlevées. Plusieurs accessoires sont disponibles pour une majeure personnalisation de la zone de lavage, ceux-là permettent de minimiser les efforts et le travail. Tous les modèles peuvent être produits avec chargement à droite ou à gauche.

Die DIHR Serie von Kisten- und Topfspülern besteht aus drei Linien von Maschinen VX, die maßgeschneiderte Lösungen für die verschiedensten Spülbedürfnisse anbieten: Körbe, Behälter, Töpfe, Pfannen, Küchengeräte und andere Gegenstände. Sie ist die Ideallösung für Bäckereien, Konditoreien und Lebensmittelindustrie, die eine kontinuierliche Arbeitsbelastung haben. Dank den unterschiedlichen Versionen und der Möglichkeit individueller Ausführungen sind sie für jede Art von Verschmutzung geeignet. Die Möglichkeit erlaubt ein Höchstmaß an Individualität und Einsatzspezifische Optimierung, dass man mit dem geringstmöglichen Aufwand und Personal in jeder Situation arbeiten kann. Alle Modelle stehen mit beiden Laufrichtungen (von rechts oder links) zur Verfügung.

La gama de lava cestas / lava objetos DIHR incluye tres líneas de máquinas VX que permiten responder a todas las necesidades de lavado: cestas, contenedores, perolas, sartenes, utensilios y objetos varios. Es una solución ideal para panaderías, pastelerías y para la industria agroalimentaria, que normalmente necesitan una carga de trabajo constante. Gracias a las diferentes versiones disponibles y con la posibilidad de tener configuraciones personalizadas, puede eliminar diferentes clases de suciedad. La posibilidad de instalar varios optionals permite una máxima personalización del área de lavado operando con un mínimo esfuerzo y reduciendo el personal en cualquier ambiente. Todos los modelos pueden ser fabricados con la carga a mano derecha o izquierda.

Гамма моечных машин для корзин / кухонного инвентаря DIHR включает в себя три линии машин: VX, позволяющих ответить любым требованиям мойки корзин, емкостей, кастрюль, сковород, инвентаря и других предметов. Это идеальное решение для хлебопекарен, кондитерских и пищевой промышленности, требующих постоянного режима работы. Благодаря различным моделям, а также возможности иметь персонализированную конфигурацию, может быть удален любой вид загрязнения. Возможность установки различных опций позволяет максимально персонализировать зону мойки, чтобы работа проходила при минимальных усилиях, а также при наименьшем количестве персонала в любом помещении. Все модели могут иметь правую или левую загрузку.



a serie VX è stata concepita per offrire, nel settore della panetteria, grandi risultati a costi contenuti, consentendo così notevoli risparmi nelle varie fasi d'impiego...

La linea VX è composta da 8 modelli adatti a soddisfare tutti i bisogni dell'industria alimentare che deve lavare e sanitzare ogni giorno un gran numero di ceste. Il vantaggio della linea VX è la versatilità, la facilità d'uso e l'assoluta pulizia nel pieno rispetto delle più rigorose normative in materia d'igiene.

The VX line is designed to provide, mainly in the bakery sector, stunning results at low running costs, allowing remarkable savings under each aspect of its usage.

Consists in 8 crate-washing models, all suitable for the general food-industry, who needs to wash and sanitize a large number, of crates each day.

Versatility is one of the most prominent advantages of this line, combined with easy operations and absolute cleanness, according to the strictest hygiene prescriptions.

La gamme VX est conçue pour offrir, principalement au secteur de la boulangerie, grands résultats à des coûts contenus permettant des économies remarquables dans toutes les phases de son utilisation.

Cette gamme se compose de 8 lave-caresses, aptes pour satisfaire les besoins de l'industrie alimentaire qui nécessite de laver et assainir chaque jour un grand nombre de paniers.

Nombreux sont les avantages de la gamme: versatilité, facilité d'utilisation et propreté absolue dans le respect des plus sévères normes hygiéniques.

Die VX Serie wurde entwickelt, um in der Bäckereibranche beste Ergebnisse mit niedrigen Kosten zu erreichen und sie ermöglicht erhebliche Einsparungen in allen Phasen ihrer Nutzung.

Sie besteht aus 8 Modellen von Kistenspülnern, die geeignet sind, alle Bedürfnisse der Lebensmittel-industrie zu erfüllen, da hier eine große Menge Kisten jeden Tages zu waschen und zu desinfizieren ist.

Der Vorteil dieser Serie ist ihre Vielseitigkeit, Benutzerfreundlichkeit und die Sauberkeit in Übereinstimmung mit den strengsten hygienischen Standards.

La serie de VX está diseñada para ofrecer, en el sector panadería, grandes resultados a un bajo costo y permitirás un gran ahorro en todas las etapas de su uso.

Consta de 8 modelos de lava cestas, adecuado para satisfacer todas las necesidades de la industria alimenticia, que necesita limpiar y desinfectar cada día un gran número de cestas. La ventaja de esta línea es la versatilidad, facilidad de uso y la limpieza absoluta, respetando las más estrictas normas de higiene.

Серия VX создана для достижения превосходных результатов мойки в отрасли хлебопечения при сдержанных расходах, предоставляя значительную экономию на всех фазах эксплуатации.

Эта серия включает 8 моделей корзино-мочных машин, предназначенных удовлетворить любые потребности пищевой промышленности в ежедневной мойке и гигиенизации значительного количества корзин. Преимущество этой линии состоит в ее универсальности, простоте в эксплуатации и абсолютной чистоте при соблюдении самых строгих норм гигиены.



CARATTERISTICHE

- Funzionamento completamente automatico
- Alimentazione elettrica oppure a vapore per i modelli VX 231, VX 301 e VX 401
- Sistema di trascinamento centrale che permette di lavare ceste di diversa larghezza. In più il modello VX 231 SPECIAL, grazie al pratico sistema di caricamento ceste dall'alto, permette l'operatività di una singola persona
- Dimensioni massima ceste larghezza 510 mm / altezza 500 mm
- Carrozzeria in doppia parete acciaio AISI 304
- Vasca raggata e boiler in acciaio AISI 316
- Porte di accesso in doppia parete isolate con sistema di apertura controbilanciato e micro di sicurezza
- Filtri in acciaio inox
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox di facile rimozione
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza
- Quadro elettrico con comandi semplificati
- Quadro comandi a bassa tensione 24V munito di interruttore di emergenza
- Paraspruzzi e mensola in entrata e paraspruzzi in uscita macchina
- Tendine per separare le fasi di lavoro
- Valvola di non ritorno
- Economizzatore di risciacquo
- Economizzatore di lavaggio

FEATURES

- Fully automatic operations
- Electrical or steam heating on VX 231, VX 301 and VX 401 models
- Middle-rail system, perfect to wash crates of any width. The VX 231 SPECIAL model, due to an exclusive top-down loading system permits the "1 person only" operation
- Crates max. width 510 mm / height 500 mm
- Double-wall body, in AISI 304
- Long radius wash-tank and boiler in AISI 316 stainless steel
- Insulated double-wall doors, with counter-balanced opening system and safety switch
- Stainless steel filters
- Easy-clean, stainless steel, wash and rinse arms
- Easy-service, stainless steel, wash and rinse arms
- Stainless steel adjustable legs
- Users' friendly simplified control panel
- Low voltage 24V controls, with emergency stop
- Splash-prevention curtains at both ends
- Anti-contamination curtains
- Back-flow prevention valve
- Rinse economizer
- Wash economizer

CARACTERISTIQUES

- Fonctionnement complètement automatique
- Connexion électrique ou à vapeur pour modèles VX 231-VX 301-VX 401
- Système d'entraînement central qui permet de laver des paniers de différentes longueurs. De plus, le model VX 231 Special, grâce au système de chargement des paniers, permet l'opérativité d'une seule personne.
- Dimensions max. des paniers 510 mm / hauteur 500 mm
- Structure en double paroi en acier inox AISI 304
- Cuve radié et surchauffeur en inox AISI 316
- Portes d'accès en double paroi isolés avec système d'ouverture contrebilancé et micro de sécurité
- Filtres en acier inox
- Bras de lavage et rinçage, en inox, faciles à enlever
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Panneau électrique avec commandes simplifiés
- Panneau commandes à basse tension 24V avec interrupteur de sécurité inclut
- S.A.S. et étagère à l'entrée et S.A.S. à la sortie
- Rideaux de division des zones
- Clapet de non-retour
- Economiseur de rinçage
- Economiseur de lavage

EIGENSCHAFTEN

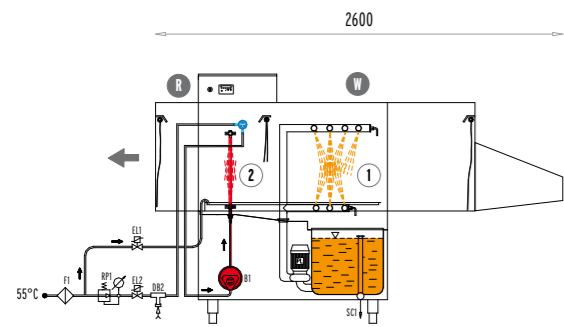
- Vollautomatischer Betrieb
- Elektrisch- oder Dampfbeheizt für die Mod. VX 231-VX 301-VX 401
- Zentralantriebssystem, damit kann man Körbe mit verschiedener Breite waschen. Dazu hat das Model VX 231 SPECIAL eine Überdacheinschub und damit braucht man einen einzigen Arbeiter.
- Max.Korbmaße: Breite 510 mm / Höhe 500 mm
- Doppelwandiges Gehäuse aus Stahl AISI 304
- Gerundeter Tank und Boiler aus Stahl AISI 316
- Isolierte doppelwandige und ausbalancierte Türen mit Einklemmsicherung
- Edelstahlfilter
- Einfach entfernbare Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl
- Edelstahlfüße mit verstellbarer Höhe
- Schalttafel für einfache Bedienung
- Steuerung mit 24V Niederspannung und Notschaltern
- Spritzschutz und Konsole am Eingang, Spritzschutz am Ausgang der Maschine
- Gardinen zum Trennen der Arbeitsgänge
- Rückschlagventil
- Nachspüleonomiser
- Spüleonomiser

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Función totalmente automática
- Alimentación eléctrica o con vapor para el mod. VX 231-VX 301-VX 401
- Cuba radial y calderin en acero AISI 316
- Sistema de arrastre central que permite limpiar cestas de diferente anchura. Además, el modelo VX 231 SPECIAL gracias al sistema de carga de cestas desde arriba, necesita la intervención de una sola persona
- Dim. máxima cestas 510 mm de anchura / altura 500 mm
- Cuerpo de acero AISI 304 de doble pared
- Cubas y calderín de acero AISI 316
- Puertas aisladas de doble pared, con sistema de apertura offset y micro de seguridad
- Filtros de acero inoxidable
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable fáciles para desmontar
- Pies de acero inoxidable ajustables en altura
- Cuadro eléctrico con mandos simplificados
- Tablero de mandos de baja tensión 24V equipado con interruptor de emergencia
- Guardabarros y estante de entrada y salida; auto protección contra salpicaduras
- Cortinas para separar las fases de trabajo
- Válvula de no retorno
- Economizador de enjuague
- Economizador de lavado

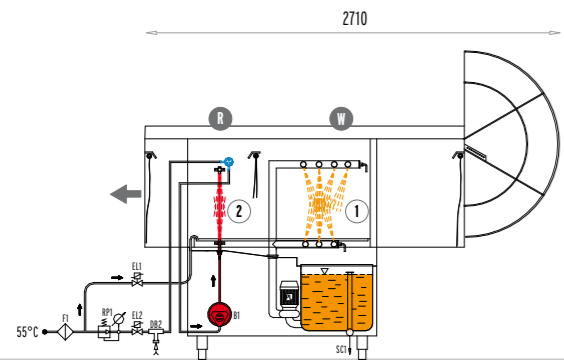
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью автоматический режим работы
- Электрическое питание или паровое питание для моделей VX 231/VX 301/VX 401
- Система центрального продвижения позволяет мыть корзины различной ширины. Кроме того, благодаря системе загрузки корзин сверху, модель VX 231 SPECIAL, позволяет производить работу одному человеку
- Максимальные габариты корзин: ширина 510 мм / высота 500 мм
- Корпус из двойной стенки из нержавеющей стали AISI 304
- Штампованная ванна и бойлер из нержавеющей стали AISI 316
- Двери с двойными стенками изолированы, уравновешены, оснащены системой безопасности от падения
- Фильтры из нержавеющей стали
- Моющие и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали легко снимаются
- Ножи из нержавеющей стали регулируются по высоте
- Электрическая панель с упрощенными командами управления
- Панель управления при низком напряжении 24V оснащена выключателем безопасности
- Брызговики и консоль на входе и брызговики на выходе машины
- Занавеси для разделения циклов работы
- Клапан невозвращения
- Экономайзер ополаскивания
- Экономайзер мойки



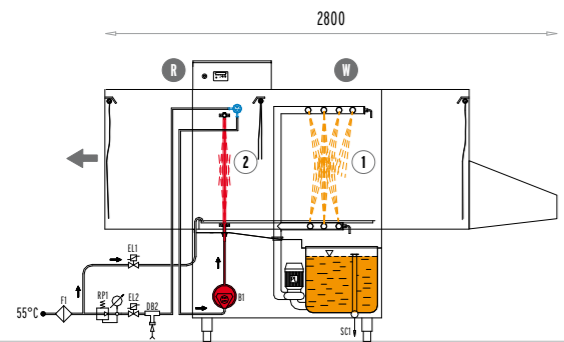
VX 231

1,5-2,0 mt/min - Electric kW 30
 Steam kW 2,4/kg/h45
 Useful width 510 mm
 Useful height 500 mm
 mm 2600 x 805 x 1830 / 2120 H
 Weight kg 270



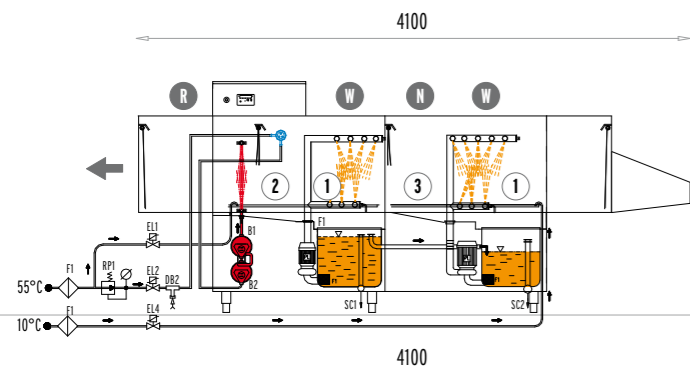
VX 231 Special

1,5-2,0 mt/min - Electric kW 30
 Useful width 510 mm
 Useful height 500 mm
 mm 2710 x 805 x 2090 x / 2120 H
 Weight kg 280



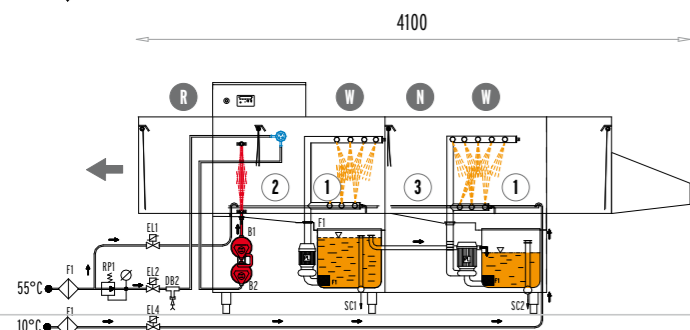
VX 2810

1,5-2,0 mt/min - Electric kW 33
 Useful width 510 mm
 Useful height 800 mm
 mm 2800 x 805 x 2130 / 2720 H
 Weight kg 310



VX 3010

2,0-2,6 mt/min - Electric kW 37
 Steam kW 3,7/kg/h61
 Useful width 510 mm
 Useful height 500 mm
 mm 4100 x 805 x 1830 / 2120 H
 Weight kg 455



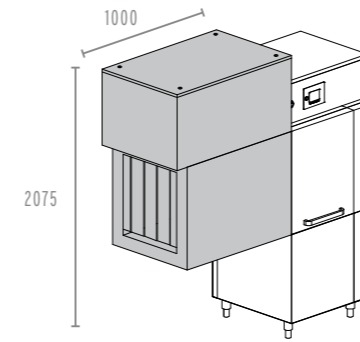
VX 4010

2,6-4,0 mt/min - Electric kW 41
 Steam kW 4,6/kg/h61
 Useful width 510 mm
 Useful height 500 mm
 mm 4100 x 805 x 1830 / 2120 H
 Weight kg 455

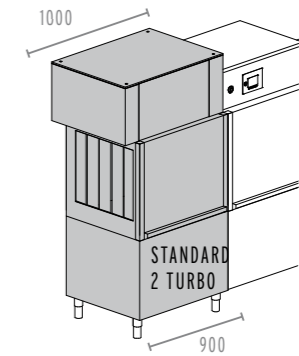
1 Lavaggio potenziato (W)
 Strengthened washing
 Lavage renforcé
 Verstaerkter Hauptwaschgang
 Lavado potenciado
 Усиленная мойка

2 Risciacquo finale (R)
 Final rinsing
 Rinçage final
 Abschliessender Spuelgang
 Ultimo aclarado
 Окончательное ополаскивание

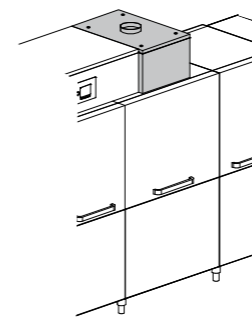
3 Zona neutra (N)
 Neutral zone
 Rinçage final
 Zone neutre
 Neutrale Zone
 Zona neutra
 Нейтральная Зона



DR94 4,5 kW Electric
DR99 9 kW Electric
DR9V Vapore - Steam
 Asciugatura
 Dryer
 Séchage
 Trocknen
 Secado
 Сушка

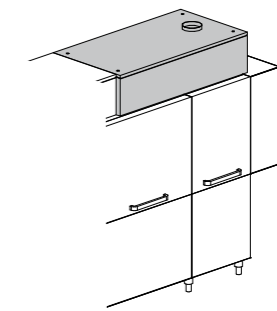


TB94 4,5 kW Electric
TB99 9 kW Electric
TB9V Vapore - Steam
 Asciugatura su stadio
 Dryer on module
 Séchage sur module
 Trockenzone ohne Unterbau
 Tunnel de secado con soporte
 Сушка на модуле

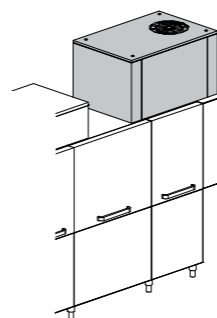


SC10
 Condensa vapori
 Steam condenser
 Condenseur de buées
 Dampfkondensator
 Condensa vapores
 Паровой конденсатор

HR10
 Recuperatore termico compatto
 Compact heat recovery
 Récupérateur de chaleur compact
 Kompakter Wärmeaustauscher
 Recuperador Termico compacto
 Компактный теплорегенератор



HR20
 Recuperatore termico
 Heat recovery
 Condenseur économiseur d'énergie
 Wärmetauscher
 Recuperador de calor
 Теплорегенератор



HRP30
 Recuperatore termico con pompa di calore
 Heat recovery with heat pump
 Condenseur économiseur d'énergie avec pompe à chaleur
 Wärmetauscher mit Wärmepumpe
 Recuperador termico con bomba de calor
 Теплорегенератор с тепловой помпой

technical specifications

VX

| TECHNICAL SPECIFICATIONS | | VX 231 electric/steam | VX 231 SPECIAL electric | VX 281 electric | VX 301 electric/steam | VX 401 electric/steam |
|--|--------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Velocità nastro - Conveyor speed - Vitesse convoyeur Geschwindigkeit vom Bandautomat - Velocidad de la máquina a cinta - Скорость ленты ленты | mt / min | 1,5 - 2,0 | 1,5 - 2,0 | 1,5 - 2,0 | 2,0 - 2,6 | 2,6 - 4,0 |
| Alimentazione elettrica - Power supply - Voltage Anschlußspannung - Alimentación eléctrica - Электрическое питание | kW | 400V 3 ~ 50Hz | 400V 3 ~ 50Hz | 400V 3 ~ 50Hz | 400V 3 ~ 50Hz | 400V 3 ~ 50Hz |
| Passaggio utile - Useful passage - Passage utile Einschubhöhe - Altura útil - Высота прохода | mm | 510 X 500 H | 510 X 500 H | 510 X 800 H | 510 X 500 H | 510 X 500 H |
| PRIMO LAVAGGIO - FIRST WASHING - PREMIER LAVAGE ERSTSPÜLEN - PREMIERO LAVADO - ПЕРВАЯ МОЙКА | | | | | | |
| Pompa di lavaggio - Washing pump - Pompe de lavage Spülrpumpe - Bomba de lavado - Мойечный насос | kW | - | - | - | 1,2 | 2,18 |
| Portata pompa - Pump capacity - Débit pompe Pumpe-Wassermenge - Capacidad bomba - Производительность насоса | lt / min | - | - | - | 500 | 500 |
| Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve Tank-Fassungsvermögen - Capacidad cuba - Вместимость бака | lt | - | - | - | 95 | 95 |
| LAVAGGIO RINFORZATO - REINFORCED WASHING - LAVAGE RENFORCÉ VERSTÄRKT SPÜLEN - LAVADO REFORAD - УСИЛЕННАЯ МОЙКА | | | | | | |
| Pompa di lavaggio - Washing pump - Pompe de lavage Spülrpumpe - Bomba de lavado - Мойечный насос | kW | 2,18 | 2,18 | 2,6 | 2,18 | 2,18 |
| Portata pompa - Pump capacity - Débit pompe Pumpe-Wassermenge - Capacidad bomba - Производительность насоса | lt / min | 650 | 650 | 700 | 650 | 650 |
| Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve Tank-Fassungsvermögen - Capacidad cuba - Вместимость бака | lt | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| Riscaldamento - Heating - Chauffage Heizung - Calentamiento - Нагревание | kW - kg / hr | 12 - 20 | 12 | 12 | 12 - 20 | 12 - 20 |
| RISCIACQUO - RINSING - RINÇAGE NACHSPÜLEN - ENJUAGUE - ENXAGUAMENTO - ОПОЛАСКИВАНИЕ | | | | | | |
| Consumo acqua (1)(2) - Water consumption (1)(2) - Consommation eau (1)(2) Wasserverbrauch (1)(2) - Consumo de agua (1)(2) - Потребление воды за цикл (1)(2) | lt / hr | 280 | 280 | 320 | 365 | 430 |
| Riscaldamento - Heating - Chauffage Heizung - Calentamiento - Нагревание | kW - kg / hr | 15 - 24,5 | 15 | 18 | 21 - 34,5 | 24 - 39,3 |
| Capacità boiler - Boiler capacity - Capacité surchauffeur Boiler Fassungsvermögen - Capacidad calderín - Вместимость бойлера | lt | 2 X 10 / 7,5 | 2 X 10 | 2 X 10 | 2 X 10 / 7,5 | 2 X 10 / 7,5 |
| Motore traino - Driving motor - Moteur traction Antriebsmotor - Motor de tracciòn - Двигатель конвейера | kW | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 |
| Pressione idrica - Wasserdruck - Pression hidrique Hydric pressure - Presión agua - Давление воды | kPa | 150 + 600 | 150 + 600 | 150 + 600 | 150 + 600 | 150 + 600 |
| Potenza totale (55°C) (3) - Power supply (55°C) (3)- Total input (55°C) (3) Gesamt-Elektro Anschluß (55°C) (3)- Absorción total (55°C) (3)- Установленная мощность (55°C) (3) | kW | 30 - 2,4 | 30 | 33 | 37 - 3,7 | 41 - 4,6 |
| Totale vapore 50/70 kPa - total buée 50/70 kPa - Total steam 50/70 kPa Gesamt-Dampf 50/70 kPa - Total vapor 50/70 kPa - Всего пара 50/70 kPa | kg / hr | 45 | - | - | 55 | 61 |
| Dimensioni - Dimensions - Dimensions Größe - Dimensiones - Размеры | mm | 2600 x 805 x 1830 / 2120 H kg 270 | 2710 x 805 x 2090 / 2120 H kg 280 | 2800 x 805 x 1830 / 2120 H kg 310 | 4100 x 805 x 1830 / 2120 H kg 310 | 4100 x 805 x 1830 / 2120 H kg 455 |

(1) 100 kPa - max 8 °F

(2) Acqua alimentazione 55°C - Feeding water 55°C - Eau d'alimentation 55°C - Fleisswasser 55°C - Agua de alimentacion 55°C - Поддача воды 55°C

(3) Acqua alimentazione fredda si consiglia: fino a 25°C Recuperatore termico da 26°C a 50 °C Extra boiler - Recommended water supply temperature: from 10°C to 25°C with optional heat recovery system. From 26°C to 50°C with the optional extra boiler - Alimentation eau conseillé : de 10°C à 25°C option récupérateur thermique, de 26°C à 50°C option surchauffeur supplémentaire - Empfohlene Wasseranschlusstemperatur: von 10°C bis 25°C Wärmeaustauscher, von 26°C bis 50°C zusätzlicher Boiler - Temperatura agua alimentación: entre 10°C y 25°C se aconseja un recuperador de calor opcional entre 26°C a 50°C se aconseja un calderín adicional - Рекомендуемая температура воды на поддате: от 10°C до 25°C – опция теплового регенератора, от 26°C до 50°C – опция дополнительного бойлера

Dati tecnici non impegnativi - Continual improvements may supersede specifications - Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis - Technische Änderungen vorbehalten - Las características técnicas pueden ser cambiadas sin preaviso - Технические данные могут быть изменены

VX

DIHR Ali Spa

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 09.2016



ISO 9001:2008



WEEE

RoHS



HACCP



DIN 10510