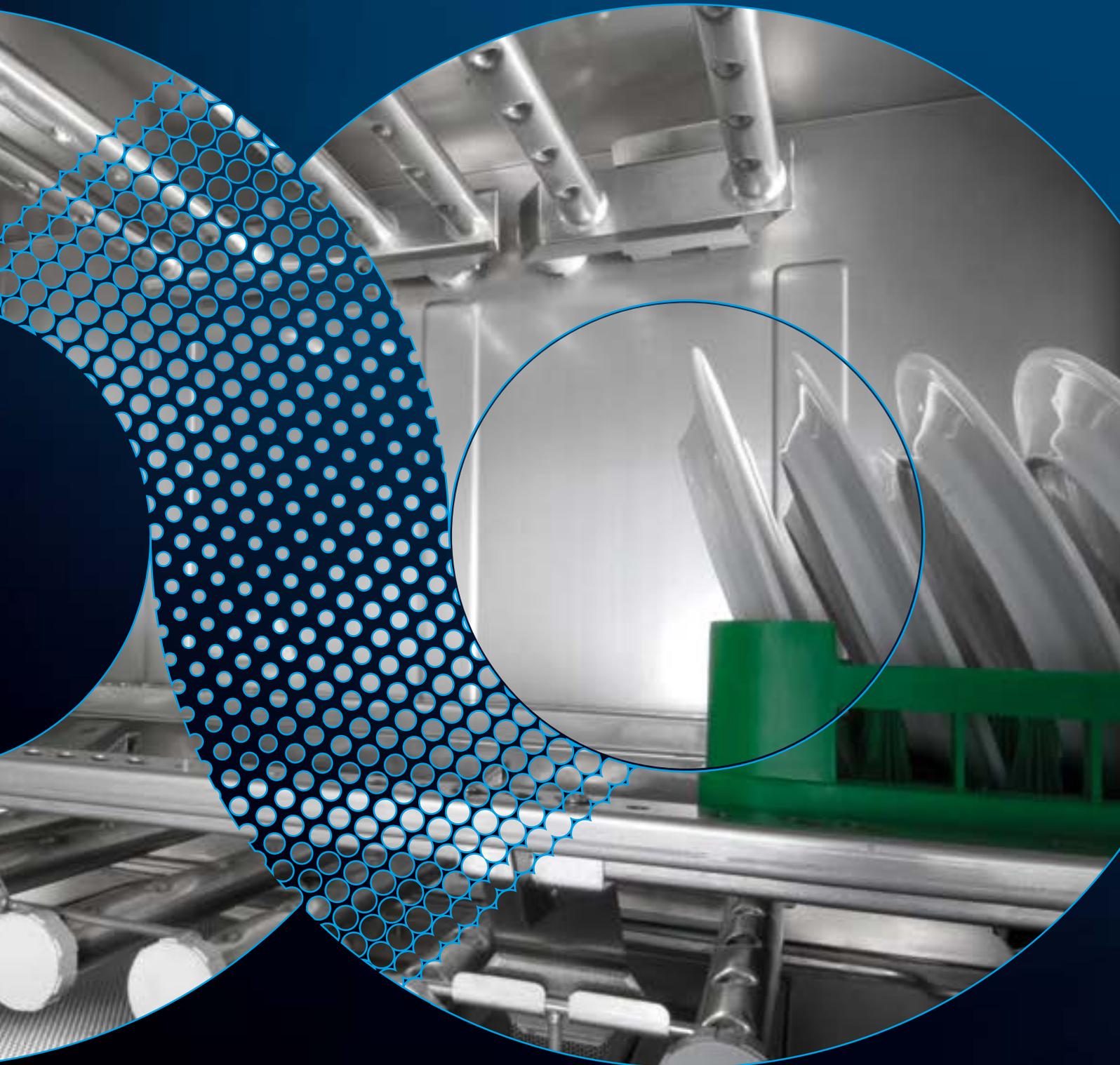


HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

Serie HT-HTP - Lavastoviglie a cesto trascinato

HT-HTP Series - Rack conveyor dishwashers





Serie HT-HTP

HT-HTP Series

Lavastoviglie a cesto trascinato

Rack conveyor dishwashers

Ideali per / Suitable for

-  Ristorazione
Restaurants
-  Ristorazione Collettiva
Institutional Catering
-  Ospedali
Hospitals
-  Marine
Marine

Performance / Performance

 Da **63 cestelli** (1.134 piatti)
fino a **220 cestelli** (3.960 piatti)/ora
From 63 racks (1,134 dishes) up-to
220 racks (3,960 dishes)/per hour

 **5 modelli / 5 Models:**
HT 100 - 150
HTP 195 - 205 - 220

Essere sostenibili mantenendo una grande produttività

La serie HT-HTP comprende 5 modelli di macchine a cesto trainato ad elevate prestazioni. Grazie alla loro grande produttività, combinata a significativi risparmi energetici ed idrici, sono la soluzione perfetta per ristoranti, ospedali e ristorazione collettiva.

Being eco-friendly while granting high levels of productivity

The HT-HTP range consists of 5 models. Thanks to their productivity, combined with energy and water savings, they are the best solution for restaurant, hospital and food service catering.



Serie HT - HT Series

Lavastoviglie a cesto trascinato

Rack conveyor dishwashers

COMPATTEZZA

HT è la scelta per te se disponi di uno spazio ristretto nella tua area di lavaggio. In un unico modulo da 1150 mm, HT racchiude la potenza del lavaggio e l'azione del risciacquo.

COMPACTNESS

HT is the right choice for you if you have limited space in your wash up area. In a single 1150 mm module, HT combines the power of wash and rinse action.

FLESSIBILITÀ

È perfetta per chi cerca una soluzione di lavaggio modulare estremamente versatile, in grado di rispondere a differenti necessità e carichi di lavoro.

FLEXIBILITY

It is perfect for those looking for an extremely versatile modular washing solution, capable of meeting different needs and workloads.



Modello a ciclo
Cycle units

HT100

Sistemi automatizzati
Automated systems

HT 100 affianca alle dimensioni compatte dei modelli a ciclo, la potenza, la produttività di lavaggio e l'ergonomia dei grandi sistemi automatizzati

HT100 features the compactness of cycle units and the power and high capacity of big automated systems

HT 100

modulo di lavaggio e risciacquo integrato da 1150 mm
1150 mm integrated wash and rinse module



- 63 cesti/h - racks/h - 1134 piatti/h - plates/h
- 70 cesti/h - racks/h - 1260 piatti/h - plates/h
- 100 cesti/h - racks/h - 1800 piatti/h - plates/h
- 1150x840x1450 (h) mm (2000 mm open door)

HT 150

modulo di prelavaggio da 500 mm + modulo di lavaggio e risciacquo integrato da 1150 mm
500mm prewash section + 1150 mm integrated wash and rinse module



- 86 cesti/h - racks/h - 1558 piatti/h - plates/h
- 95 cesti/h - racks/h - 1710 piatti/h - plates/h
- 150 cesti/h - racks/h - 2700 piatti/h - plates/h
- 1650x840x1450 (h) mm (2000 mm open door)

Speed

- Prelavaggio/Prewash
- Lavaggio + Risciacquo/Wash + Rinse

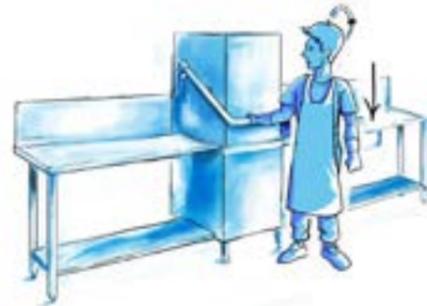
- Velocità/Speed 1
- Velocità/Speed 2
- Velocità/Speed 3

Soluzione capote vs. lavastoviglie a traino monovasca The connecting ring between cycle and automated solutions



Ad ogni ciclo di lavaggio, l'operatore deve eseguire una serie di operazioni, di durata variabile, che incidono in modo significativo sul tempo complessivo impiegato per le operazioni di lavaggio e, quindi, sulla produttività reale della macchina: preparare il cestello, sollevare la capote, inserire il cestello con le stoviglie sporche, selezionare il programma desiderato; al termine del ciclo, deve riaprire la porta o sollevare la capote ed estrarre il cestello con le stoviglie pulite.

During each washing cycle, the operator must perform a series of tasks, of varying duration, that significantly impact the overall time spent for washing operations and, consequently, the actual productivity of the machine: carrying out sorting operations, preparing the rack with dirty cutlery, open the hood, insert the rack, select the program and make the cycle start; at the end of the cycle, open the hood and make water drip out from the clean cutlery.



Tutte queste variabili riducono la produttività teorica di circa il 35-50%. Questo significa che, se la produttività teorica di una lavastoviglie a capote, con tempo di contatto DIN 10345 di 120" è di 40 cestelli/ora, nella realtà i cestelli lavati sono effettivamente 20-25.

These variables reduce the theoretical productivity up to 35-50%. This means that if the theoretical productivity of a hood-type dishwasher, with a DIN 10345 contact time of 120 seconds, is 40 baskets per hour, in reality, the washed racks are approximately 20-25.



Se è richiesta una produttività superiore?

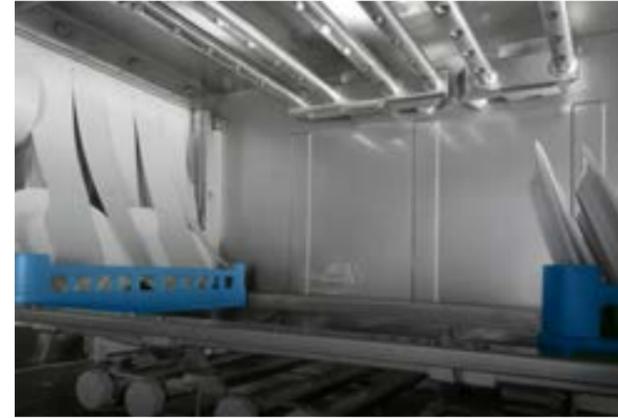
Aggiungendo un pianale di congiunzione è possibile inserire un'altra macchina e lavorare con due soluzioni a capote. Lo spazio necessario è sicuramente maggiore, dovendo aggiungere un ulteriore tavolo di sbarazzo.

If superior productivity is required?

Adding a connecting platform allows to insert another unit, enabling the operator to work with two hood-type solutions. The space needed is therefore superior, since a new sorting table is needed.

Se lo spazio a disposizione è ridotto, il personale è limitato e c'è l'esigenza di una produttività elevata, la soluzione a traino monovasca HT100 è quanto fa per te!

If the space in the wash up area and the staff are limited, but there is a need for high productivity, HT100 single-tank rack conveyor solution is the right choice for you!



Con la soluzione a traino monovasca HT100, l'operatore effettua lo sbarazzo, carica il cestello all'ingresso della macchina e lo ritira con le stoviglie pronte all'uscita. Non è richiesta alcuna azione aggiuntiva!

Questo significa, in primis, un notevole risparmio di tempo e risorse: **mentre l'operatore prepara il cestello con le stoviglie da lavare, altri due cestri attraversano il modulo di lavaggio e risciacquo. Agganciando la macchina ad una mensola in uscita della lunghezza di almeno 1000mm, due cestelli puliti possono percorrere contemporaneamente l'intera lunghezza della mensola, lasciando sgocciolare l'acqua dalle stoviglie lavate.**

Significa quindi una produttività reale superiore di addirittura due terzi rispetto ad un modello a capote (70 cestelli/ora con velocità e tempo di contatto DIN 10534), e comfort superiore per l'operatore!

*With HT100 single-tank conveyor solution, the operator needs to carry out rack preparation, load the rack at the machine's entrance, and unloads it with the dishes at the exit. No additional actions are required! This means, actually, saving time: while the operator is carrying out sorting operations and preparing the rack, two racks with the cutlery to wash can go through the unit's module. Connecting the unit to a at least 1000mm long table, two clean racks can make the water drip out. **This translates into significant time and resource savings, an actual productivity increase of up to two-thirds compared to a hood-type model (70 racks/hour with DIN 10534 speed and contact time), and enhanced comfort for the operator!***





Modelli HTP - Models HTP

Lavastoviglie a cesto trascinato Rack conveyor dishwashers

MODULO DI PRELAVAGGIO

Il modulo di prelavaggio, di serie, è disponibile in tre diverse lunghezze tra cui scegliere (500mm - 600mm - 900mm), a seconda delle esigenze e dello spazio a disposizione nell'area di lavaggio.

I due moduli di lavaggio (1150mm) e di risciacquo HPR (400mm) garantiscono risultati superiori ad ogni standard.

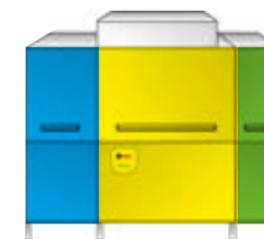
The pre-wash module, is available in three different lengths to choose among (500mm - 600mm - 900mm), depending on the requirements and available space in the wash up area.

The wash module (1150mm) and the HPR rinse module (400mm) are separated to ensure results exceeding every standard.



HTP 195

500mm prewash section
+ 1150 mm wash module +
400mm rinse module



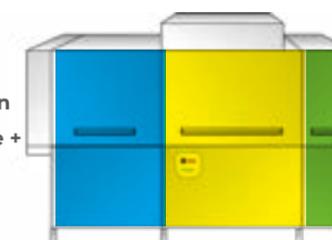
HTP 205

600mm prewash section
+ 1150 mm wash module +
400mm rinse module



HTP 220

900mm prewash section
+ 1150 mm wash module +
400mm rinse module



- 117 cesti/h - racks/h - 2106 piatti/h - plates/h
- 130 cesti/h - racks/h - 2340 piatti/h - plates/h
- 195 cesti/h - racks/h - 3510 piatti/h - plates/h

• 2250x840x1672 (h) mm
(2000 mm open door)

- HPRS standard
- Power rinse 2 standard

PR2

HPRS

- 126 cesti/h - racks/h - 2268 piatti/h - plates/h
- 140 cesti/h - racks/h - 2520 piatti/h - plates/h
- 205 cesti/h - racks/h - 3690 piatti/h - plates/h

• 2350x840x1672 (h) mm
(2000 mm open door)

- HPRS standard
- Power rinse 2 standard

PR2

HPRS

- 144 cesti/h - racks/h - 2592 piatti/h - plates/h
- 160 cesti/h - racks/h - 2880 piatti/h - plates/h
- 220 cesti/h - racks/h - 3960 piatti/h - plates/h

• 2650x840x1672 (h) mm
(2000 mm open door)

- HPRS standard
- Power rinse 2 standard

PR2

HPRS

Moduli standard HTP 195-205-220 Standards Units HTP 195-205-220

- Paraspruzzi/Splash guard
- Prelavaggio/Prewash
- Lavaggio/Wash
- Risciacquo/Power Rinse 2 + HPR

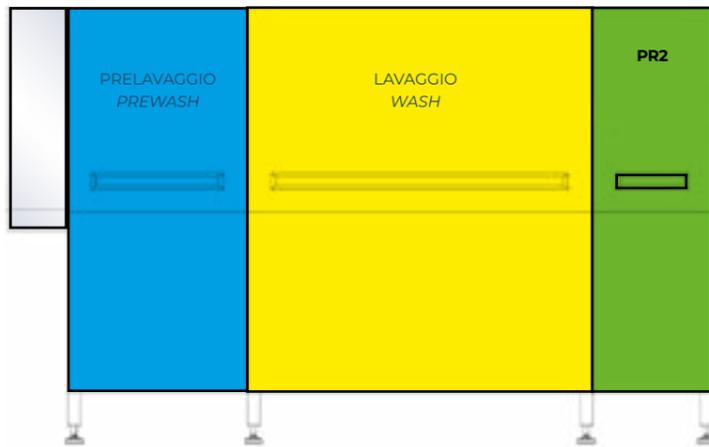
- Velocità/Speed 1
- Velocità/Speed 2
- Velocità/Speed 3

PR2

Sistema di risciacquo
Rinse system

Il sistema di risciacquo PR2 permette di ridurre il consumo di acqua fino al 55% - Prevede, infatti, una zona di sgocciolamento tra lavaggio e risciacquo, in modo che le stoviglie si liberino dell'acqua carica di detersivo, permettendo un consumo inferiore di acqua pulita per il risciacquo.

The PR2 rinse system allows a reduction in water consumption up to 55%. It includes a dripping zone between wash and rinse modules, so that the dishes can get rid of water with detergent, allowing for a lower consumption of clean water during the rinse phase.



HPRS

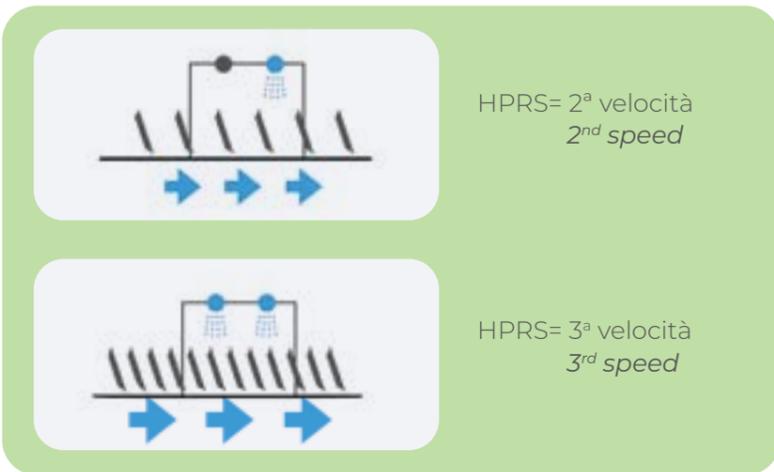
Sistema di risciacquo proporzionale
Hoonved Propotional rinse system

Consente di gestire le velocità del sistema di trasporto sulla base del carico effettivo, ottimizzando di conseguenza i consumi di acqua, energia, detersivo e brillantante.

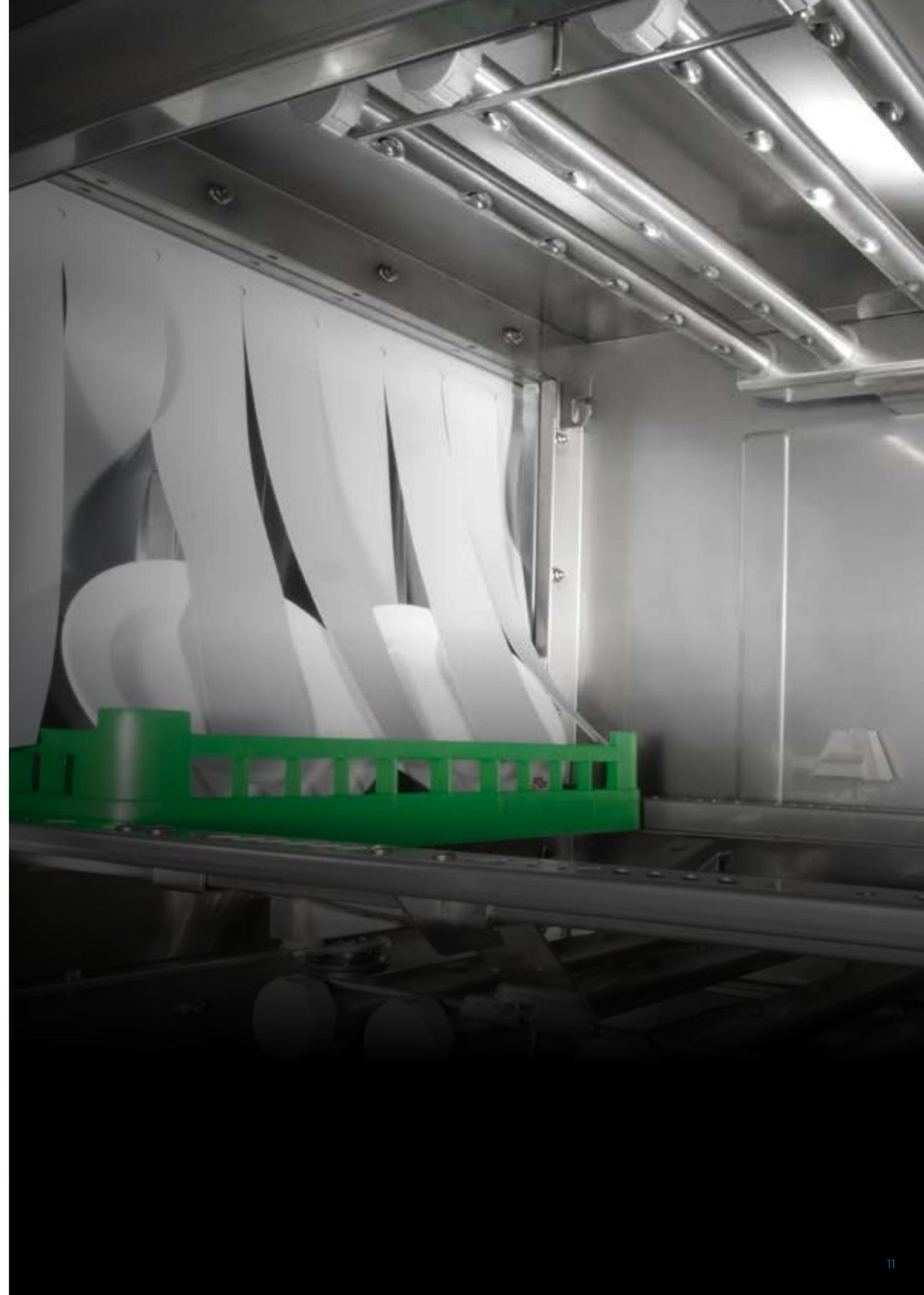
It allows to manage the speed based on the actual load, thus optimizing water, energy, detergent, and rinse aid consumption accordingly.

Risciacquo proporzionale alla Velocità
+ Risparmio d'acqua, energia e detersivo fino al 33%

*Rinsing system proportional to the speed
+ Saving upto 30% of water, energy and detergent*



Pre-risciacquo/Pre-Rinse
Risciacquo/Rinse





Elettronica all'avanguardia & Sicurezza

- Pannello comandi elettronico
- Visualizzazione delle temperature su display digitale
- Circuito di comando a 24 V
- Porte d'ispezione con molle di bilanciamento

Advanced electronics & Safety

- *Electronic control panel*
- *Temperatures on digital display*
- *24 V circuit control*
- *Inspection doors with balancing springs*



Igiene perfetta

- Vasche stampate con spigoli arrotondati
- Bracci di lavaggio superiori e inferiori in acciaio inox
- Filtro aspirazione pompa per un migliore filtraggio dell'acqua
- Copertura totale delle vasche con filtri in acciaio per un migliore filtraggio dell'acqua
- Pompe auto-svuotanti per evitare il deposito di acqua e sporco
- Auto-pulizia della porta con pattino a scorrimento

Efficienza & flessibilità

- Tre velocità standard
- Avanzamento cestelli mediante barra centrale
- Pompe auto svuotanti
- Elevata altezza utile di lavaggio

Perfect hygiene

- *Tanks with rounded corners*
- *Upper and lower stainless steel wash arms*
- *Pump suction filter for a better water filtering*
- *Complete coverage of the tanks with stainless steel filters for a better water filtering*
- *Self-draining pumps to avoid the deposit of water and dirtiness*
- *Self-cleaning of the door through a special wipe seal*

Efficiency & flexibility

- *Three standard speeds*
- *Racks moving through central driving bar*
- *Self-emptying pumps*
- *Wide washing clearance*



TECNOLOGIE GREEN ECO-FRIENDLY TECHNOLOGIES

Aggiungere moduli supplementari come l'asciugatura, il recuperatore e la pompa di calore, ti permette di ottimizzare i consumi, migliorare i risultati di lavaggio e rendere l'ambiente di lavoro più confortevole.

Adding additional modules such as drying section, heat recovery units and heat pumps, enables to optimize energy consumptions, improve washing results, and create a more comfortable work environment.



RCC

Condensatore e recuperatore di calore Heat Condensing and Recovery System

SISTEMA DI RECUPERO CALORE

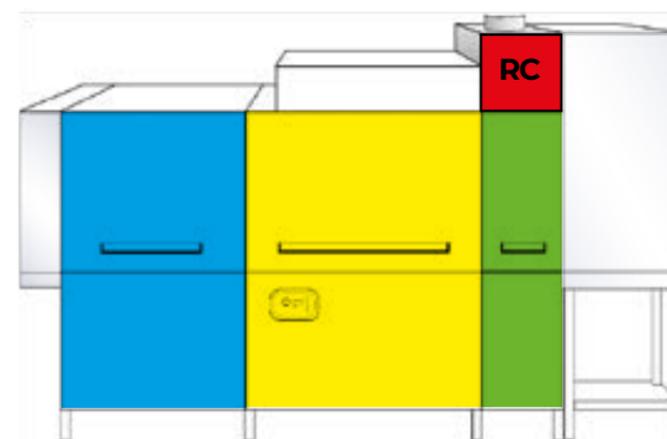
Composto da un elettroventilatore con batteria

- + Permette di alimentare con acqua fredda e riduce la temperatura e l'umidità del locale
- + Per un funzionamento ideale abbinare all'asciugatura

HEAT RECOVERING UNIT

Equipped with battery electro-ventilator

- + It allows to connect the machine to cold water and reduces temperature and humidity of the room
- + It is ideal to combine it with drying section



-33%*



HP

Pompa di calore di ultima generazione Last-generation heat pump

POMPA DI CALORE

Costituita da recuperatore di calore e circuito frigorifero

- + Permette di alimentare la macchina con acqua fredda
- + Riduce la temperatura e l'umidità del locale, con un considerevole risparmio di energia
- + Pompa di calore applicabile a tutti i modelli della gamma

HEAT PUMP

Equipped with heat recovery unit and refrigeration circuit

- + It allows to connect the machine to cold water
- + It reduces temperature and humidity in the room saving energy
- + Heat pump can be applied on all models



-50%*



*Energia necessaria per riscaldare l'acqua di risciacquo

*Energy required to heat rinse water

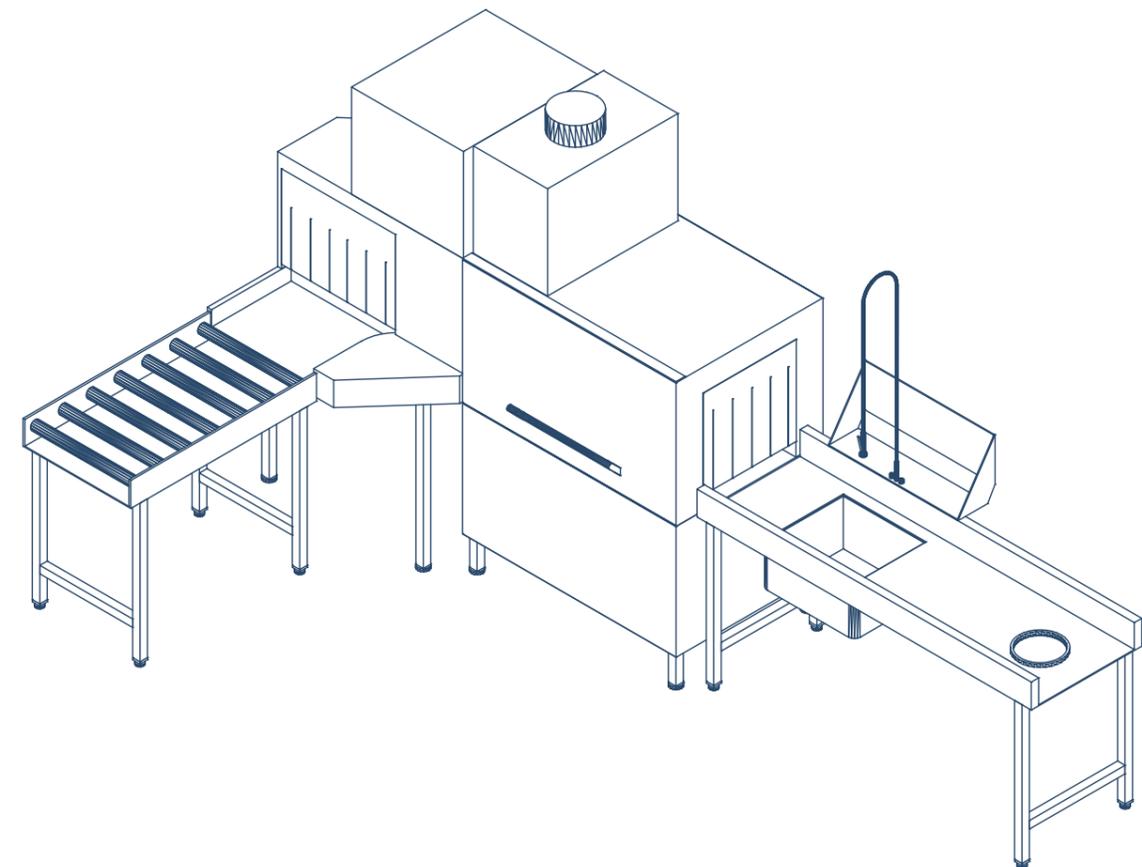
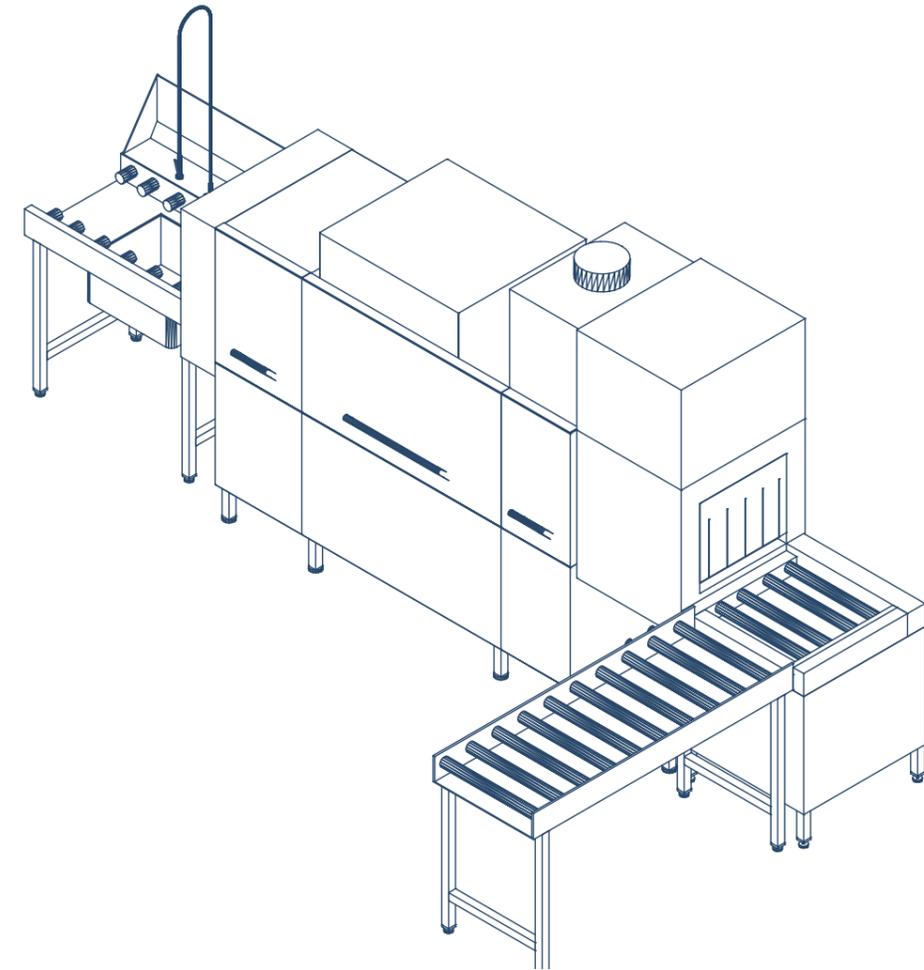
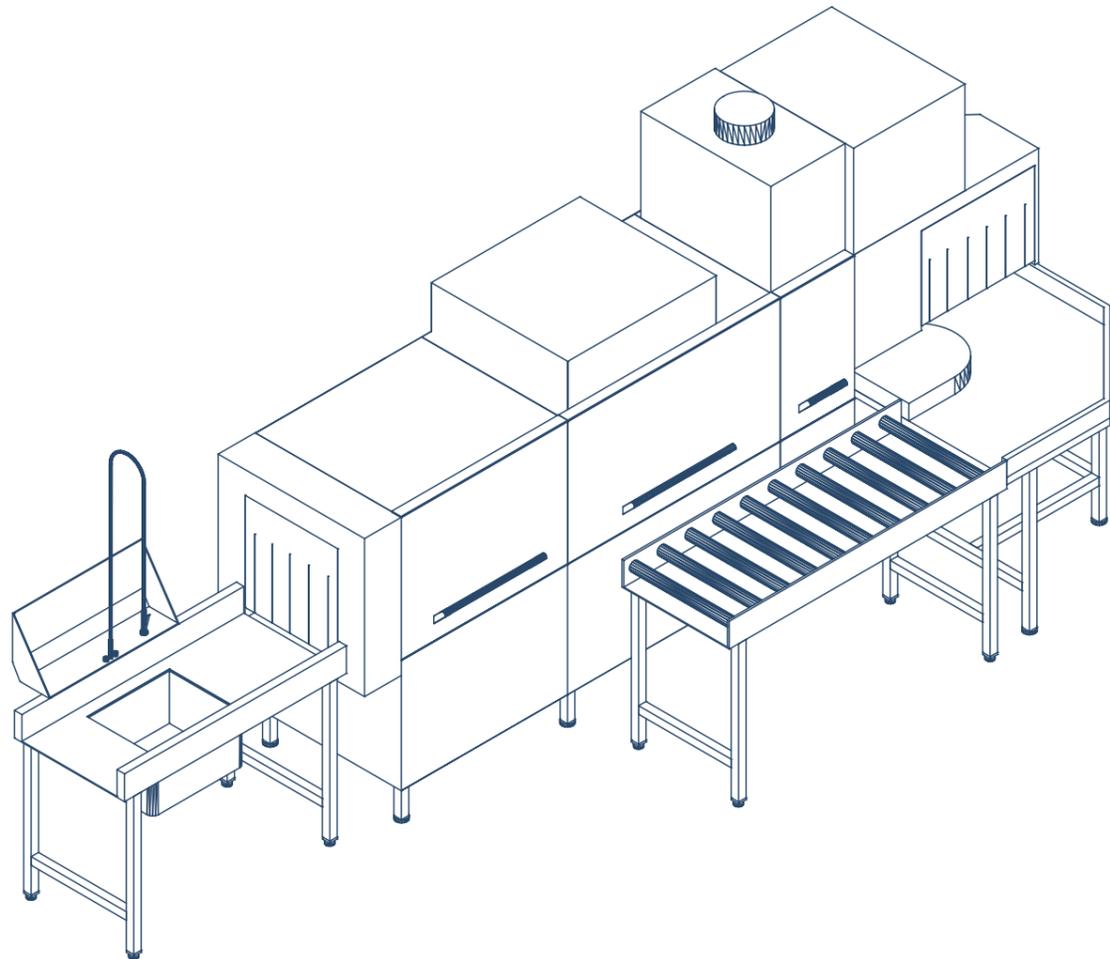
POSSIBILI CONFIGURAZIONI POSSIBLE CONFIGURATIONS

Potersi **muovere con facilità** all'interno di un'area di lavaggio significa garantire **maggiore efficienza, sicurezza e igiene**.

I tavoli in ingresso e in uscita, progettati per la serie HT-HTP, sono studiati in ogni dettaglio per **ridurre al minimo il rischio di contaminazione** tra sporco e pulito durante le fasi di servizio.

Le stazioni di sbarazzo, comprensive di **lavelli e doccia**, e di smistamento **semplificano il lavoro** degli operatori e soddisfano ogni esigenza.

*Being able to **move easily** within a wash up area means ensuring **greater efficiency, safety, and hygiene**. The input and output tables, specifically designed for the HT-HTP series, are carefully crafted to **minimize the risk of contamination** between dirty and clean items during the operations. **The clearing stations**, equipped with **sinks and showers**, **simplify the work** of the operators and meet all hygiene requirements.*



Modello / Model		HT 100	HT 150
Allacciamento elettrico/Voltage		400 V - 3 N - 50 Hz - Voltaggio speciale su richiesta/Special voltage on demand	
Dimensioni / Dimensions	mm	1150 x 800	1650 x 800
H macchina / Machine height	mm	1450	1450
Apertura / Clearance	mm	500x430(h)	500x430(h)
Produzione cesti/ora / Racks output hour			
1a velocità / 1st speed	cesti/h	63	86
2a velocità / 2nd speed	cesti/h	70	95
3a velocità / 3rd speed	cesti/h	100	150
Produzione piatti/ora / Plates output hour			
1a velocità / 1st speed	p/h	1134	1558
2a velocità / 2nd speed	p/h	1260	1710
3a velocità / 3rd speed	p/h	1800	2700
Paraspruzzi in ingresso / Inlet splash guard	mm	Optional	Optional
Prelavaggio / Prewashing	mm	-	500
Capacità vasca / Tank capacity	l	-	45
Potenza pompa / Pump power	kW	-	0,9
Riscaldamento vasca (in commutazione)	kW	-	-
Tank heating (in switching)			
Lavaggio / Wash	mm	1150	1150
Capacità vasca / Tank capacity	l	80	80
Potenza pompa / Pump power	kW	0,85	0,85
Riscaldam. vasca / Tank heating element	kW	10	10
Power Rinse 2	mm	-	-
Pompa / Pump	kW	-	-
Capacità vasca / Tank capacity	l	-	-
Risciacquo / Rinse			
HPRS		Optional	Optional
Acqua lt/h (1a vel.)/Water lt/hour (1st speed)	l/h	147 (HPRS)	200 (HPRS)
Acqua lt/h (2a vel.)/Water lt/hour (2nd speed)	l/h	220	300
Riscaldamento boiler / Boiler heating	kW	8	12
Asciugatura / Drying section			
Dimensioni / Dimensions	mm	600	600
Ventilatore / Fan	kW	0,42	0,42
Batteria elettrica / Drying section heating	kW	6	6
Traino / Drive motor		0,18	0,18
Carico totale vasche / Total tanks capacity	l	80	125
Potenza totale / Total power (acqua-water 55°C)			
Standard		19,03	23,93
Con asciugatura / With drying section	kW	25,45	30,35
Potenza totale / Total power (acqua-water 15°C)			
Con boiler potenziato / With powered boiler	kW	31,03	38,93
Con recuperatore / With recovery unit	kW	22,05	27,95
Con asciugat.+rec. / With drying+recovery unit	kW	28,47	34,37

Si consiglia il collegamento con acqua depurata fra 4°-10° F (gradi durezza francese). In presenza di durezza superiori, occorre l'utilizzo di un addolcitore. Il fabbricante si riserva il diritto di variare i dati senza preavviso.

We recommend mains water supply between 4°-10° Fr (French hardness degrees). A water softener must be used if the water is harder. The company reserves the right to modify the data without notice.

Modello / Model		HTP 195	HTP 205	HTP 220
Allacciamento elettrico / Voltage		400 V - 3 N - 50 Hz - Voltaggio speciale su richiesta/Special voltage on demand		
Dimensioni / Dimensions	mm	2250 x 800	2350 x 800	2650 x 800
H macchina / Machine height	mm	1672	1672	1672
Apertura / Clearance	mm	500x430(h)	500x430(h)	500x430(h)
Produzione cesti/ora / Racks output hour				
1a velocità / 1st speed	cesti/h	117	126	144
2a velocità / 2nd speed	cesti/h	130	140	160
3a velocità / 3rd speed	cesti/h	195	205	220
Produzione piatti/ora / Plates output hour				
1a velocità / 1st speed	p/h	2106	2268	2592
2a velocità / 2nd speed	p/h	2340	2520	2880
3a velocità / 3rd speed	p/h	3510	3690	3960
Paraspruzzi in ingresso / Inlet splash guard	mm	200	200	200
Prelavaggio / Prewashing	mm	500	600	900
Capacità vasca / Tank capacity	l	45	45	80
Potenza pompa / Pump power	kW	0,9	0,9	1,24
Riscaldamento vasca (in commutazione)	kW	-	-	9
Tank heating (in switching)				
Lavaggio / Wash	mm	1150	1150	1150
Capacità vasca / Tank capacity	l	80	80	80
Potenza pompa / Pump power	kW	1,24	1,24	1,24
Riscaldam. vasca / Tank heating element	kW	12	12	12
Power Rinse 2	mm	400	400	400
Pompa / Pump	kW	0,48	0,48	0,48
Capacità vasca / Tank capacity	l	14	14	14
Risciacquo / Rinse				
HPRS		Standard	Standard	Standard
Acqua lt/h (1a vel.) / Water lt/hour (1st speed)	l/h	180	187	200
Acqua lt/h (2a vel.) / Water lt/hour (2nd speed)	l/h	270	280	300
Riscaldamento boiler / Boiler heating	kW	11	11	12
Asciugatura / Drying section				
Dimensioni / Dimensions	mm	600	600	600
Ventilatore / Fan	kW	0,42	0,42	0,42
Batteria elettrica / Drying section heating	kW	6	6	6
Traino / Drive motor		0,18	0,18	0,18
Carico totale vasche / Total tanks capacity	l	139	139	174
Potenza totale / Total power (acqua-water 55°C)				
Standard		25,8	25,8	27,14
Con asciugatura / With drying section	kW	32,22	32,22	33,56
Potenza totale / Total power (acqua-water 15°C)				
Con boiler potenziato / With powered boiler	kW	38,8	39,8	42,14
Con recuperatore / With recovery unit	kW	27,32	28,82	31,16
Con asciugat.+rec. / With drying+recovery unit	kW	33,74	35,24	37,58

Si consiglia il collegamento con acqua depurata fra 4°-10° F (gradi durezza francese). In presenza di durezza superiori, occorre l'utilizzo di un addolcitore. Il fabbricante si riserva il diritto di variare i dati senza preavviso.

We recommend mains water supply between 4°-10° Fr (French hardness degrees). A water softener must be used if the water is harder. The company reserves the right to modify the data without notice.

H39438/1023

HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

HOONVED Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Via Ugo Foscolo, 1 - 21040 Venegono Superiore (VA) - Italy
T +39 0331 856111 · Fax +39 0331 865223 · P. IVA 10123720962
www.hoonved.com · 



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence