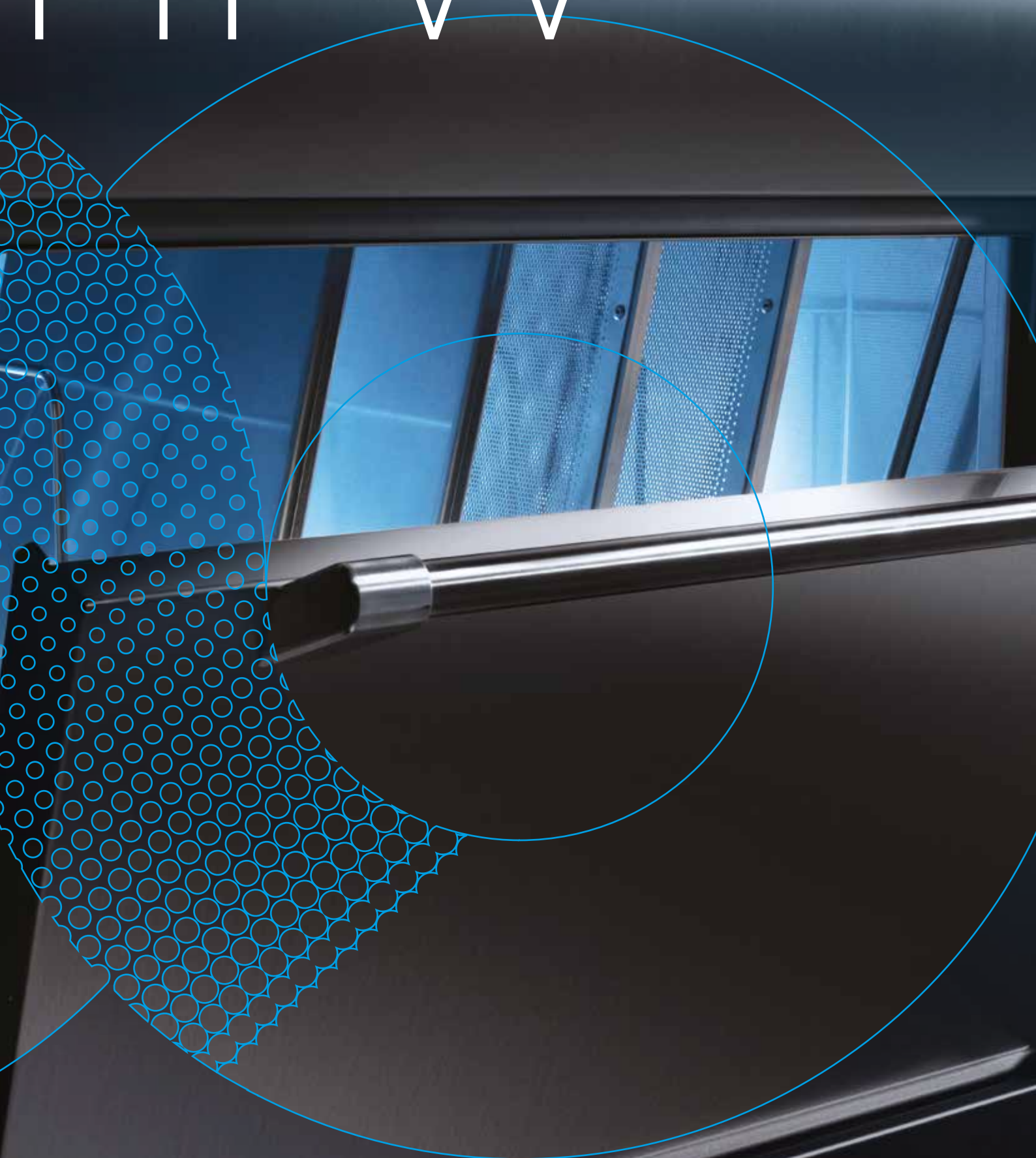


HPDW



HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION



Serie HPW - Series - Série - Serie

Lavaoggetti in doppia parete con connessione Wi-Fi e controllo remoto

Double-skin utensils washers with Wi-Fi connection and remote control
Doppelwandige Universalspülmaschinen mit WLAN-Verbindung
Lave-objets à double paroi avec connexion Wi-Fi
Lavaobjetos con doble pared con conexión Wi-Fi y control remoto

Ideale per / Suitable for / Ideal für
Idéals pour / Ideales para

Pasticceria
Pastry Shops
Konditoreien
Pâtisseries
Pastelerías



Panetteria
Bakeries
Bäckereien
Boulangeries
Panaderías



Macellerie
Butcheries
Metzgereien
Boucheries
Carnicerías



Gelateria
Ice Cream Shops
Eisdielen
Glaciers
Heladerías



Fast Food
Fast Food
Fast Food
Restauration Rapide
Fast Food



Supermercati
Supermarkets
Supermärkte
GMS
Supermercados



Industrie alimentari
Food industries
Lebensmittelindustrie
Industries alimentaires
Industrias alimentarias



Alberghi
Hotels
Hotels
Hotels
Hotels



Ospedali / Case di riposo
Hospitals / Retirement Homes
Krankenhäuser
Hôpitaux/Ehpad
Hospitales/ Casas de Retiro



Catering
Catering
Gastronomie
Traiteurs
Abastecimiento



Mense aziendali
Company canteens
Firmenkantinen
Restaurants d'entreprise
Comedores de empresa



Scuole
Schools
Schulen
Écoles
Escuelas



La serie HPW si compone di 4 modelli. Il pannello di controllo è estremamente intuitivo e fornisce all'operatore le informazioni necessarie sui cicli di lavaggio, il loro stato di avanzamento e le temperature. La connessione wi-fi offre al kitchen manager e al tecnico autorizzato la possibilità di controllare da remoto la macchina e di risolvere eventuali anomalie in tempo reale.



The HPW series consists of 4 models. The control panel is highly intuitive and provides the operator with the necessary information. The Wi-Fi connection offers the kitchen manager and the certified technician the possibility to control the unit remotely and solve any problem in real time.



Die HPW-Serie besteht aus 4 Modellen. Das Bedienfeld ist äußerst intuitiv und liefert dem Bediener die notwendigen Informationen. Die Wi-Fi-Verbindung bietet dem Küchenverantwortlichen und dem Techniker die Möglichkeit der Kontrolle auf Distanz und die Lösung von Fehlern oder Problemen in Echtzeit.



La série HPW se compose de 4 modèles. Le panneau de commande est extrêmement intuitif et fournit à l'opérateur les informations nécessaires. La connexion Wi-Fi offre au responsable de cuisine et au technicien la possibilité d'un contrôle à distance et la résolution de toute problématique en temps réel.



La serie HPW consta de 4 modelos. El panel de control es extremadamente intuitivo y proporciona al operador la información necesaria. La conexión wi-fi ofrece al jefe de cocina y al técnico la posibilidad de control remoto y solución de cualquier problema en tiempo real.



Altezza utile superiore

L'altezza utile, fino a 820mm, permette alla serie HPW di rispondere alle esigenze del settore, e di lavare anche gli oggetti più ingombranti.



The up-to-820mm clearance allows the HPW series to meet the needs of the sector and to wash even the bulkiest items.



Die Nutzhöhe bis zu 820 mm ermöglicht es der HPW- Serie, den Anforderungen jeder Branche gerecht zu werden und selbst die sperrigsten Gegenstände zu spülen.



La hauteur utile, qui atteint jusqu'à 820mm, permet à la série HPW de répondre aux besoins du secteur, et de laver aussi les objets les plus encombrants



La altura útil, hasta 820mm, permite a la serie HPW satisfacer las exigencias del sector y lavar incluso los objetos más voluminosos.



Possibilità di avviare in automatico il ciclo di lavaggio alla chiusura della porta.



Possibility to activate automatically the washing cycle through the door closing.



Möglichkeit zum automatischen Starten des Spülzyklus beim Schließen der Tür.



Possibilité de lancer automatiquement le cycle de lavage à la fermeture de la porte.



Posibilidad de iniciar automáticamente el ciclo de lavado cuando al cerrar la puerta.



Robuste e affidabili

La struttura in doppia pannellatura, la porta sdoppiata e controbilanciata e i bracci di lavaggio e di risciacquo in acciaio inox AISI 304 assicurano la massima robustezza ed ergonomia.



Robust and reliable

The double wall structure, the wash and rinse arms in stainless steel AISI 304 and the counterbalanced split door guarantee the maximum robustness and ergonomics.



Robust und zuverlässig

Die doppelwandige Struktur, die geteilte und ausbalancierte Tür und die Spül- und Nachspülarme aus AISI 304 Edelstahl sorgen für maximale Robustheit und Ergonomie.



Robustes et fiables

La structure à double paroi, la porte dédoublée et contrebalancée et les bras de lavage et de rinçage en acier AISI 304 assurent le maximum de robustesse et d'ergonomie.



Robustas y fiables

La estructura de doble panel, la doble puerta contrabalanceada y los brazos de lavado y aclarado de acero AISI 304 garantizan la máxima robustez y ergonomía.



HPW 40 BT / HPW 40 A BT*



HPW 60 BT / HPW 60 A BT*

Altezza Utile / Clearance / Nutzhöhe
Hauteur de passage / Altura útil de la puerta
670 / 820 mm*

Cestello / Rack / Korb
Panier / Cesta
550x650 mm

Altezza Utile / Clearance / Nutzhöhe
Hauteur de passage / Altura útil de la puerta
670 / 820 mm*

Cestello / Rack / Korb
Panier / Cesta
650x700 mm

Potenti e performanti

Le lavaoggetti della serie HPW sono disponibili in diversi formati, con altezza utile da 670 a 820mm, per soddisfare ogni esigenza di lavaggio di pasticcerie, panetterie, macellerie, gelaterie, fast food, supermercati, industria alimentari, hotel, ospedali, catering, mense aziendali e scuole.



Powerful and clever

Available in different dimensions, with up to 820mm clearance, they can meet every wash requirement of confectioneries, bakeries, butcheries, ice cream shops and collective catering.



Kraftvoll und leistungsfähig

Die Utensilien-Spülmaschinen der HPW-Serie sind in verschiedenen Dimensionen und Nutzhöhen von 670 bis 820mm erhältlich, um alle Anforderungen des Spülens von Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Eisdielen und Gemeinschaftsküchen zu erfüllen.



Puissants et performants

Les lave-objets de la série HPW sont disponibles en plusieurs formats, avec une hauteur utile de 670 à 820mm, pour satisfaire tous les besoins de lavage des pâtisseries, des boulangeries, des boucheries, des glaciers et de la restauration collective.



Potentes y performantes

Los lavaobjetos de la serie HPW están disponibles en diferentes formatos, con altura útil de 670 a 820 mm, para satisfacer todas las necesidades de lavado de panaderías, pastelerías, carnicerías, heladerías y restauración colectiva.



HPW 80 BT / HPW 80 A BT*



HPW 130 BT / HPW 130 A BT*

Altezza Utile / Clearance / Nutzhöhe
Hauteur de passage / Altura útil de la puerta
670 / 820 mm*

Cestello / Rack / Korb
Panier / Cesta
810x700 mm

Altezza Utile / Clearance / Nutzhöhe
Hauteur de passage / Altura útil de la puerta
670 / 820 mm*

Cestello / Rack / Korb
Panier / Cesta
1320x700 mm



Flessibilità di utilizzo

Le lavaoggetti della serie HPW sono perfette per sanificare:

- **Griglie e teglie Gastronorm ed Euronorm**
- **Ceste**
- **Utensili da cucina**
- **Bowls di planetarie e mixer**



Flexibility of use

The HPW series warewashers are perfect for sanitizing:

- **Gastronorm and Euronorm grills and trays**
- **Baskets**
- **Kitchen utensils**
- **Planetary bowls and mixers**



Flexibilität in der Verwendung

Die Spülmaschinen der HPW-Serie eignen sich perfekt zum Desinfizieren von:

- **Gastronorm- und Euronorm-Grills und -Tablets**
- **Körbe**
- **Küchenutensilien**
- **Schüsseln für Planetarrührwerke und Mixern**



Flexibilité de utilisation

Les lave-vaisselle de la série HPW sont parfaits pour désinfecter :

- **Grills et plateaux Gastronorm et Euronorm**
- **Cagettes**
- **Ustensiles de cuisine**
- **Bols des pétrins et mélangeurs**



Flexibilidad de uso

Les lave-vaisselle de la série HPW sont parfaits pour désinfecter :

- **Parrillas y bandejas Gastronorm y Euronorm**
- **Paniers**
- **Ustensiles de cuisine**
- **Bols des pétrins et mélangeurs**







Igiene perfetta

- Interno della macchina completamente arrotondato
- Filtri vasca in acciaio inox di facile estrazione
- Pompa verticale dotata di filtro di aspirazione per evitare l'ingresso e il deposito di sporco e residui nel circuito di lavaggio



Perfect hygiene

- Machine completely rounded inside
- Stainless steel tank filters easy to remove
- The suction pump filter prevents the depositing of dirt residues in the wash circuit



Perfekte Hygiene

- Vollständig abgerundeter Tank und Spülraum
- Leicht herausnehmbare Wannenfilter aus Edelstahl
- Pumpe mit Saugfilter, um das Eindringen von Schmutz und Rückständen in den Spülkreislauf zu verhindern



Hygiène parfaite

- Intérieur de la machine complètement arrondi
- Filtres du bac en acier inox faciles à extraire
- Pompe dotée d'un filtre d'aspiration pour éviter l'entrée et le dépôt de saleté et de résidus dans le circuit de lavage



Higiene perfecta

- Interior de la máquina totalmente redondeado
- Filtros de cuba en acero inoxidable de fácil extracción
- Bomba dotada de filtro de aspiración para evitar la entrada y la acumulación de suciedad y residuos en el circuito de lavado





Pannello comandi intuitivo

L'intuitivo pannello comandi permette di visualizzare sul display digitale i 4 cicli di lavaggio e risciacquo preimpostati, con durate e temperature personalizzabili.



User-friendly control panel

The intuitive user design features clear cycle monitoring, colour-coded status indicators as well as four different programming options for washing cycles, with personalized times and temperatures, that gives you precision cleaning.



Intuitives Bedienfeld

Auf dem intuitiven Bedienfeld und dem digitalen Display sehen Sie die 4 vorprogrammierten Spül- und Nachspülzyklen, deren Dauer und Temperatur je nach Bedarf personalisiert einstellbar sind



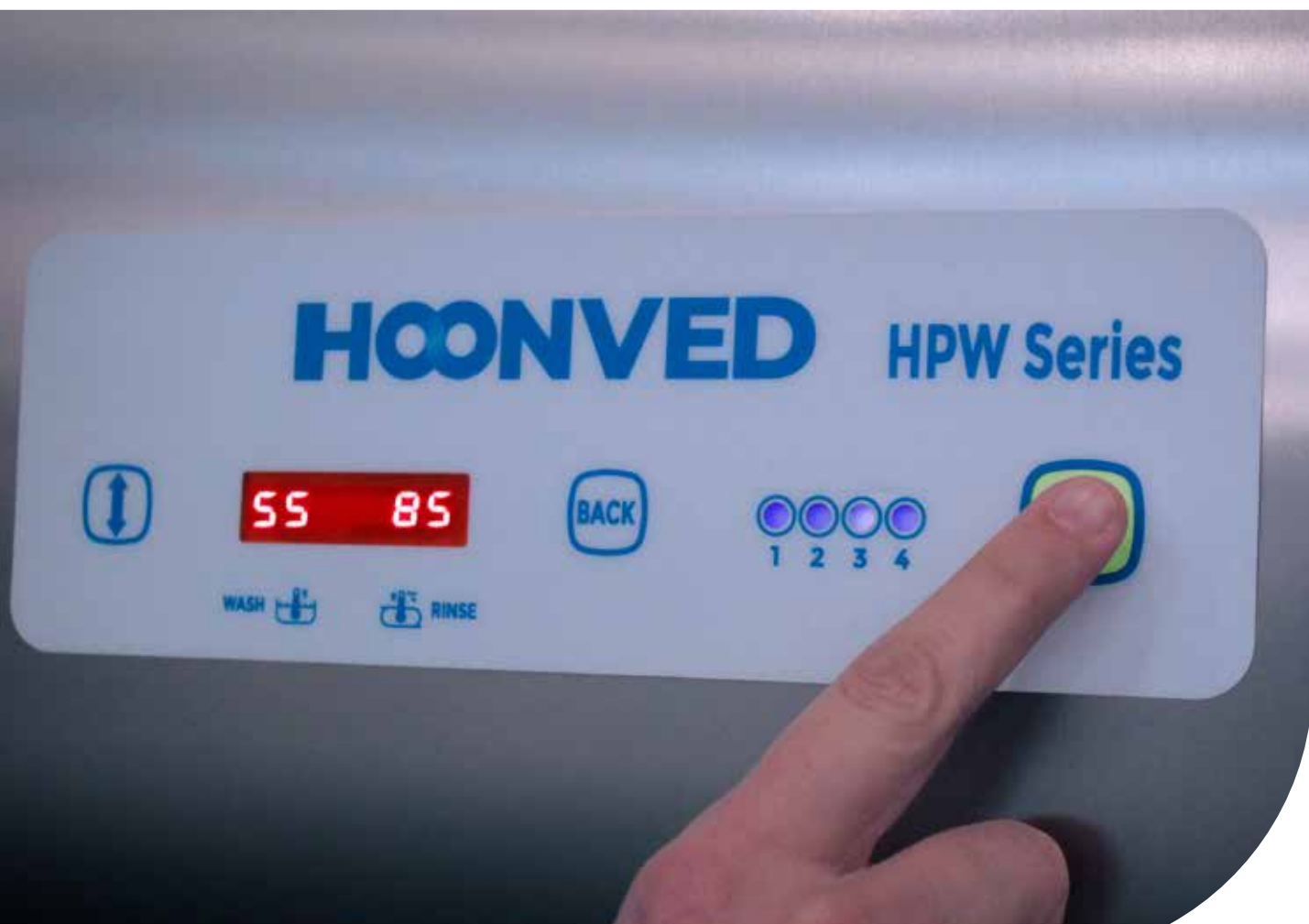
Panneau de commande intuitif

Le panneau de commande intuitif permet de voir sur l'écran numérique les 4 cycles de lavage et de rinçage prédéfinis, dont les durées et les températures sont personnalisables.



Panel de control intuitivo

El intuitivo panel de comandos permite visualizar en la pantalla digital los 4 ciclos de lavado y aclarado preconfigurados con duraciones y temperaturas personalizables.





H-Cloud by Hoonved

Dashboard web / App per il controllo remoto

I vantaggi per te:

- **Prestazioni costanti e ottimizzazione dei consumi di acqua, energia e detergente.**
- **Visualizzare e scaricare dati HACCP**
- **Riduzione fino al 50% del numero di trasferte per interventi tecnici!**
- **Possibilità per il tecnico di pianificare interventi di manutenzione preventiva**



Wi-Fi connection and Remote Control

The main advantages for you:

- **Constant performances and optimization of water, energy and detergent consumptions**
- **View and download HACCP data**
- **Money and time savings: up to 50% reduction in onsite technical interventions!**
- **Possibility for the technician to schedule predictive maintenance interventions.**



WLAN-Verbindung und Remote Control

Die Vorteile für Sie:

- **Auf Distanz kontrollierte, konstante Leistung und Optimierung des Wasser-, Energie- und Waschmittelverbrauchs.**
- **Bis zu 50% weniger Vor-Ort Besuche für technische Eingriffe notwendig!**
- **Möglichkeit für den Techniker, vorbeugende Wartungseingriffe zu planen**



Connexion Wi-Fi

Les avantages pour vous :

- **Performances constantes et optimisation des consommations d'eau, d'énergie et de détergent.**
- **Afficher et télécharger les données HACCP**
- **Réduction jusqu'à 50% du nombre de déplacement pour des interventions techniques !**
- **Possibilité pour le technicien de planifier des interventions de maintenance préventive.**



Conexión Wi-Fi y Control Remoto

Las ventajas para ti:

- **Rendimiento constante y consumo optimizado de agua, energía y detergente.**
- **Visualizar y descargar los datos HACCP**
- **¡Reducción de hasta un 50% del número de desplazamientos para intervenciones técnicas!**
- **Posibilidad de que el técnico planifique las intervenciones de mantenimiento preventivo**





Facilità di manutenzione

Il pannello frontale inferiore consente l'accesso al vano tecnico.

I montanti laterali a tutta altezza sono facilmente estraibili e permettono con estrema facilità di verificare o sostituire le molle di bilanciamento della porta e accedere alla componentistica disposta lateralmente nel vano tecnico.



Ease of maintenance

The lower front panel allows the certified technician to access the technical compartment.

The full-height side uprights are easily removable and allow to easily check or replace springs or access the components placed laterally.



Einfache Wartung

Die untere Frontabdeckung ermöglicht den Zugang zum Technischen Bereich der Maschine.

Die seitlichen Blenden in voller Höhe sind leicht zu entfernen und ermöglichen bequem die Überprüfung, Regulierung oder den eventuellen Austausch der Türausgleichsfedern und den Zugriff auf die seitlich im Technikraum angeordneten Komponenten.



Facilité d'entretien

Le panneau inférieur avant permet l'accès au compartiment technique.

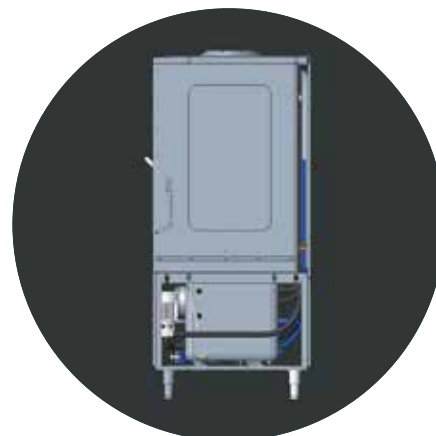
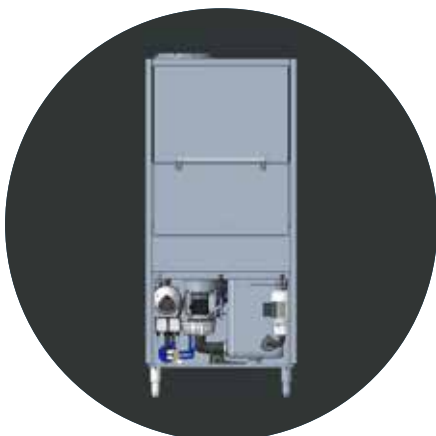
Les montants latéraux sur toute la hauteur sont faciles à extraire et permettent avec une facilité extrême de vérifier ou de remplacer les ressorts d'équilibrage de la porte et d'accéder aux composants disposés latéralement dans le compartiment technique.



Facilidad de mantenimiento

El panel frontal inferior permite el acceso al compartimento técnico.

Los montantes laterales de altura completa son fácilmente desmontables y permiten con extrema facilidad comprobar sustituir los muelles de equilibrado de la puerta y el acceso a los componentes situados lateralmente en el del compartimento técnico.entes situados en el lateral del compartimento técnico.





Modelli Passanti

Le lavapentole e lavaoggetti passanti della serie HPW rappresentano la soluzione ideale per gestire grandi volumi in modo efficiente. I tavoli, posizionabili frontalmente o lateralmente, permettono il caricamento e lo scarico simultaneo dei cestelli, ottimizzando al massimo il lavoro.



Pass-through models

HPW pots and utensils washers with side loading design represent the ideal solution to manage large volumes efficiently. Side loading and unloading tables facilitate the process of stacking soiled items and store clean once while the washing cycle is on.



Durchlaufmodelle

Die Durchlauf-Töpfe- und Geschirrspüler der HPW-Serie sind die ideale Lösung, um große Volumina effizient zu verwalten. Die frontal oder seitlich positionierbaren Tische ermöglichen das gleichzeitige Be- und Entladen der Körbe und optimieren die Arbeit maximal.



Modèles passants

Les lave-vaisselle et lave-ustensiles de la série HPW représentent la solution idéale pour gérer efficacement de grands volumes. Les tables positionnables à l'avant ou sur le côté permettent le chargement et le déchargement simultanés des paniers, optimisant ainsi au maximum le travail.



Modelos de paso

Los lavaplatos y lavautensilios de la serie HPW representan la solución ideal para gestionar grandes volúmenes de manera eficiente. Las mesas, que se pueden colocar frontal o lateralmente, permiten la carga y descarga simultáneas de los cestos, optimizando al máximo el trabajo.





TECNOLOGIE GREEN

GREEN TECHNOLOGIES

NACHHALTIGE TECHNOLOGIEN

TECHNOLOGIES VERTES

TECNOLOGIA ECOLOGICA



RCC - Recuperatore di calore Maggior efficienza e ambienti più salubri

Grazie all'innovativo sistema RCC, i vapori in uscita vengono condensati e raffreddati: l'aria che fuoriesce dalla macchina si trova così ad una temperatura ottimale per mantenere un ambiente di lavoro confortevole. Con l'utilizzo del recuperatore di calore, inoltre, si abbattano i consumi energetici, garantendo un risparmio fino al 30%.






 **RCC - Condensing unit
Improved efficiency and
healthier environment**

The innovative RCC system condenses and cools-down the exhaust air from the machine. Energy consumption is significantly reduced, since the heat produced by the machine is recovered and transferred to the cold-water feed that supply the machine, guaranteeing savings up to 30%.

 **RCC - Condenseur de vapeur
Économie et confort
d'utilisation**

Avec le système RCC les vapeurs sont captées, condensées et refroidies pour rendre l'atmosphère agréable dans un plus grand confort des utilisateurs. Le RCC apporte une économie de fonctionnement considérable de l'ordre de 30% par la récupération de la chaleur qui sert au réchauffage de l'eau froide d'alimentation.

 **RCC - Dampfkondensator mit
Wärmerückgewinnung.
Höhere Effizienz und gesünderes
Raumklima**

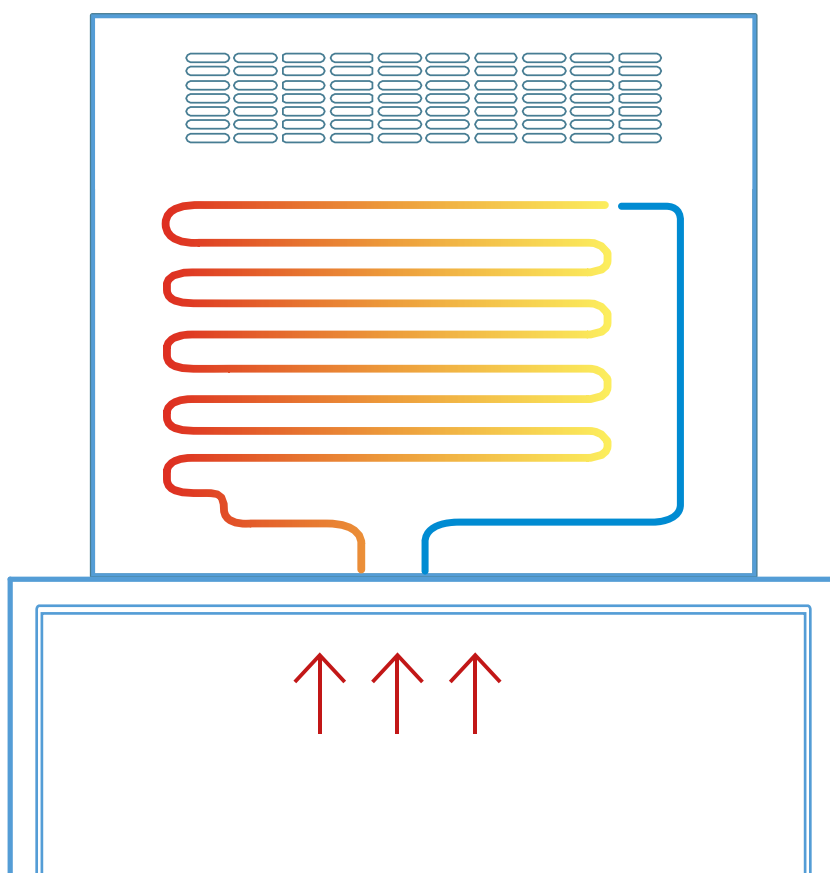
Dank des innovativen RCC-Systems, wird der Dampf kondensiert und abgekühlt. Die Temperatur, der aus der Maschine kommenden Luft, ist daher optimal für das Erhalten eines angenehmen Arbeitsklimas. Außerdem kann dank der Wärmerückgewinnung der Energieverbrauch verringert werden: die, von der Maschine produzierte Wärme wird gespeichert und zum Erwärmen des Kaltwassers in der Zufuhr genutzt. Der Energieverbrauch kann somit um 30% reduziert werden.

 **RCC - Condensador de vapores
Mayor eficiencia y ambientes
más salubres**

Gracias al innovador sistema RCC, los vapores salientes se condensan y se enfrían, y el aire sale de la máquina a una temperatura óptima para mantener un ambiente de trabajo confortable. Con el uso del recuperador de calor, los consumos energéticos se reducen porque el calor producido por la máquina se recupera y se cede al agua fría que la alimenta, garantizando un ahorro del 30%.

-30%

**Energy
Energie
Énergie
Energía**





BT - Sistema BREAK TANK

Questa tecnologia:

- assicura che il risciacquo avvenga a pressione e temperatura costanti
- impedisce di effettuare cicli di lavaggio in assenza di acqua
- impedisce il ritorno dell'acqua del boiler nella rete idrica



BT - BREAK TANK System

This technology:

- allows rinse at constant pressure and temperature
- prevents wash cycles without water
- prevents boiler water backflow towards the water supply



BT - BREAK TANK System

Diese technologie:

- stellt sicher, dass die Nachspülung bei konstantem Druck und konstanter Temperatur erfolgt
- verhindert die Durchführung von Spülzyklen bei fehlender Wasserzufuhr
- verhindert, daß das Boilerwasser in das Wasserversorgungsnetz zurücklaufen kann

BT - Système BREAK TANK

Cette technologie:

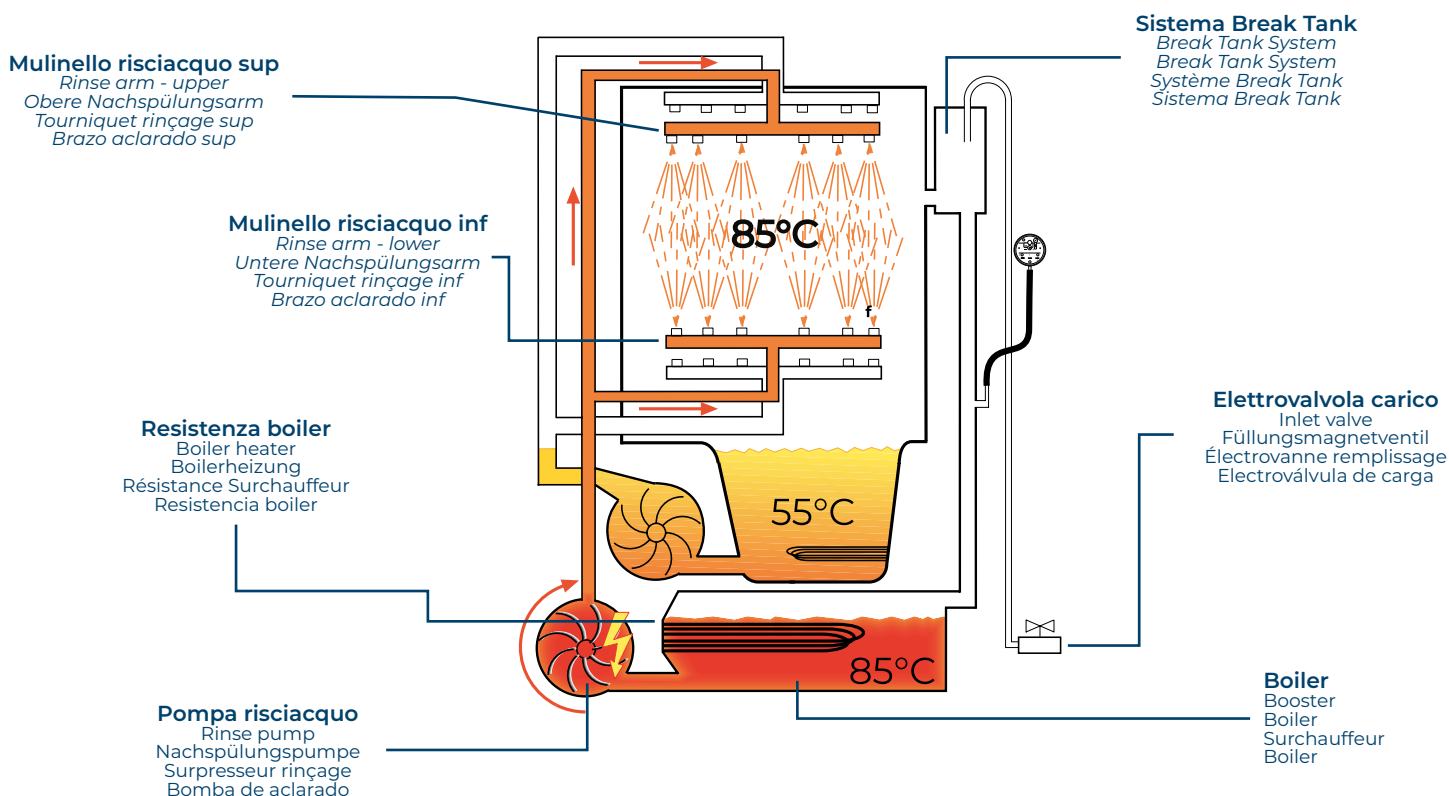
- garantit un rinçage effectué à une pression et température constantes
- empêche d'effectuer des cycles de lavage en l'absence d'eau
- empêche le retour de l'eau du la surchauffeur dans le réseau d'eau



BT - Sistema BREAK TANK

Esta tecnología:

- garantiza que el aclarado se realice con presión y temperatura constantes
- impide efectuar ciclos de lavado sin agua
- impide el retorno de agua del boiler a la red hídrica





HP - Pompa di calore

La pompa di calore è un sistema in grado di recuperare il calore latente e quello disperso sotto forma di vapore, trasformandolo in energia. Questa energia viene utilizzata per il riscaldamento dell'acqua di lavaggio (eliminando una resistenza elettrica), migliora l'ambiente di lavoro emettendo aria fresca e deumidificata e si evitano la formazione di muffe



HP - Heat pump

The heat pump is a system able to recover the latent and dispersed heat in form of steam, transforming it into energy. This energy is used to heat the washing water (taking away an electric heater) and it improves the work environment by emitting fresh and dehumidified air avoiding the mold formation.



HP - Wärmepumpe

Die Wärmepumpe ist ein System, das in der Lage ist, die latente Wärme und die überschüssige Wärme in Form von Dampf zurückzugewinnen und sie in Energie umzuwandeln. Diese Energie wird genutzt, um das Spülwasser zu erwärmen (keine elektrische Heizung mehr notwendig), das Arbeitsklima durch Abgabe frischer und entfeuchteter Luft zu verbessern und Schimmelbildung zu verhindern.



HP - Pompe à chaleur

La pompe à chaleur est un système capable de récupérer la chaleur latente et la chaleur dispersée sous forme de vapeur, en la transformant en énergie. Cette énergie est utilisée pour le chauffage de l'eau de lavage (permettant d'éliminer une résistance électrique), améliore l'environnement de travail en émettant de l'air frais et déshumidifié et empêche la formation de moisissures.

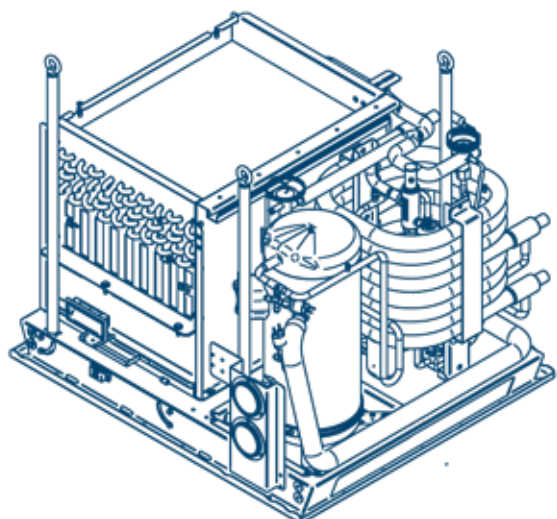


HP - Bomba de calor

La bomba de calor es un sistema capaz de recuperar el calor latente y el disperso bajo forma de vapor, transformándolo en energía. Esta energía se utiliza para calentar el agua de lavado (eliminando una resistencia eléctrica), mejora el ambiente de trabajo emitiendo aire fresco y deshumidificado y se evita la formación de moho.

-40%

**Energy
Energie
Énergie
Energía**



***In base alle regolamentazioni locali e alla conformazione del locale, è necessario garantire sempre un corretto ricambio di aria.**

*Based on local regulations and the layout of the wash up area, it is always necessary to guarantee correct air exchange/ventilation inside the room.

* Entsprechend den örtlichen Vorschriften und der Raumanordnung ist es notwendig immer einen ausreichenden Luftaustausch im Raum zu gewährleisten.

* En fonction des réglementations locales et de la disposition de la pièce, il est nécessaire de toujours garantir un échange d'air/ventilation correct à l'intérieur de la pièce.

*Según las normativas locales y la distribución de la habitación, es necesario garantizar siempre un correcto intercambio de aire/ventilación dentro de la habitación.

Caratteristiche tecniche

Technical features / Technische Eigenschaften

Caractéristiques techniques / Características técnicas



Modelli		HPW 40 BT
Modèle Model Modèle Model		HPW 40 A BT*
Durata ciclo	Cycle lenght / Zyklusdauer Durée du cycle / Duración del ciclo	120/240/360/480 sec.
Altezza Utile	Clearance / Nutzhöhe Hauteur Utile / Altura Útil	670 mm / 820 mm*
Cesto	Rack / Korb / Panier / Cesta	550 x 650 mm
Costruzione	Construction/ Konstruktion Construction/ Construcción	Doppia parete / Double wall / Doppelwandig Double paroi / Pared doble
Interno macchina	Machine interior / Maschineninnenraum Intérieur machine/Interior máquina	Autopulente / Self-cleaning / Selbstreinigend Auto-nettoyant / Autopulente
Pompa di lavaggio	Washing pump / Waschpumpe Pompe de lavage / Bomba de lavado	1500 W
Dosatore brillantante	Rinse aid-pump / Klarspülmitteldosierer Doseur liquide de rinçage / Dosificador de abrillantador	A richiesta / On request / Auf Anfrage Sur demande / Bajo petición
Dosatore detersivo	Detergent doser / Reinigerdosierer Doseur détergent / Dosificador de detergente	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / bajo petición
Sistema Break Tank	Break Tank System / Break Tank System Système Break Tank / Sistema Break Tank	Standard
Allacciamento elettrico	Electrical connection / Elektrischer Anschluss Connexion électrique / Conexión eléctrica	400 V 3N 50HZ
Potenza totale	Total power / Gesamt-Anschlusswert Puissance totale / Potencia total	7500 W
Resistenza boiler	Boiler heater / Boilerheizung Capacité Surchauffeur / Resistencia boiler	6000 W
Resistenza vasca	Tank heater / Tankheizung Résistance cuve / Resistencia cuba	4000 W
Capacità vasca	Tank capacity / Tankkapazität Capacité cuve / Capacidad cuba	42 L
Capacità boiler	Boiler capacity / Boilerkapazität Résistance Surchauffeur / Capacidad boiler	10,5 L
Alimentazione idrica	Water supply / Wasserversorgung Alimentation en eau / Alimentación hídrica	2÷4 bar ø 3/4" G
Consumo acqua / ciclo	Water consumption per cycle / Wasserverbrauch pro Spülzyklus Consommation d'eau par cycle / Consumo agua/ciclo	4,5 L
Raccordo scarico	Drain hose connection / Abflussanschluss Raccord de vidange / Conexión desagüe	ø 1 1/2" G
Livello pressione acustica	Acoustic pressure level / Geräuschpegel Niveau de pression acoustique / Nivel presión acústica	< 70 db (A)

Macchina con alimentazione a vapore o voltaggi speciali a richiesta.

Machine with steam power or special voltages upon request.

Maschine mit Dampftrieb oder Sonder-Spannungen auf Anfrage.

Machine avec alimentation à vapeur ou tensions spéciales sur demande.

Máquina con alimentación a vapor o tensiones especiales bajo pedido.

La durezza dell'acqua di allacciamento deve essere compresa fra 4°-10°F (gradi di 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.

Die Wasserhärte des Anschlusswassers muss zwischen und 2,2-5,5 D°f liegen. Ist die Wasserhärte höher, muss ein Wasserentkalker verwendet werden.

La durezza de l'eau de raccordement doit être comprise entre 4° et 10°F. En présence de duretés supérieures, il est nécessaire d'utiliser un adoucisseur.

La durezza del agua de conexión debe estar comprendida entre 4°-10°F (grados franceses de durezza). En presencia de durezas superiores, es necesario utilizar un ablandador.



HPW 60 BT HPW 60 A BT*	HPW 80 BT HPW 80 A BT*	HPW 130 BT HPW 130 A BT*
120/240/360/480 sec.	120/240/360/480 sec.	120/240/360/480 sec.
670 mm / 820 mm*	670 mm / 820 mm*	670 mm / 820 mm*
650 x 700 mm	810 x 700 mm	1320 x 700 mm
Doppia parete / Double wall / Doppelwandig Double paroi / Pared doble	Doppia parete / Double wall / Doppelwandig Double paroi / Pared doble	Doppia parete / Double wall / Doppelwandig Double paroi / Pared doble
Autopulente / Self-cleaning / Selbstreinigend Auto-nettoyant / Autopulente	Autopulente / Self-cleaning / Selbstreinigend Auto-nettoyant / Autopulente	Autopulente / Self-cleaning / Selbstreinigend Auto-nettoyant / Autopulente
3000 W	3000 W	2 X 3000 W
A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo petición	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo petición	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo petición
A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / bajo petición	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / bajo petición	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / bajo petición
Standard	Standard	Standard
400 V 3N 50HZ	400 V 3N 50HZ	400 V 3N 50HZ
9000 W	9000 W	15000 W
6000 W	6000 W	9000 W
6000 W	6000 W	9000 W
82 L	86 L	132 L
14,5 L	14,5 L	14,5 L
2÷4 bar ø 3/4" G	2÷4 bar ø 3/4" G	2÷4 bar ø 3/4" G
4,5 L	5 L	8 L
ø 1 1/2" G	ø 1 1/2" G	ø 1 1/2" G
< 70 db (A)	< 70 db (A)	< 70 db (A)

* **Versione alta** / Version with superior clearance / Hohe Ausführung / Version haute / Versión alta

** **A richiesta** / Special execution / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo pedido

Dati tecnici e foto sono indicativi con riserva di apportare eventuali modifiche senza preavviso.

The manufacturer reserves to alter the technical details and photos without warning.

Die technischen Daten und Fotos sind Richtwerte und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les données techniques et photos sont indicatives, sous réserve d'apporter des modifications sans préavis.

Los datos técnicos y fotos son indicativos y pueden modificarse sin previo aviso.



Prodotto secondo le normative europee

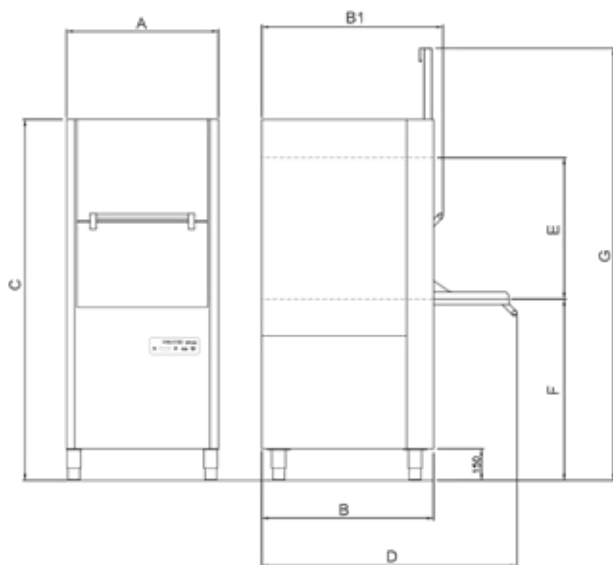
Produced according to European standards

Produkt nach europäischen Normen gefertigt

Fabricado según las normas europeas

Produit selon la réglementation européenne

HPW 40 BT



	A (mm)	B (mm)	B1 (mm)	C (mm)	C+RCC (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HPW 40 BT	720	814	858	1712	+300	1208	670	860	2050
HPW 40 A BT	720	814	858	1860	+300	1358	820	860	2200

Capacità produttiva

Production capacity / Produktionskapazität

Capacité de production / Capacidad ad de producción

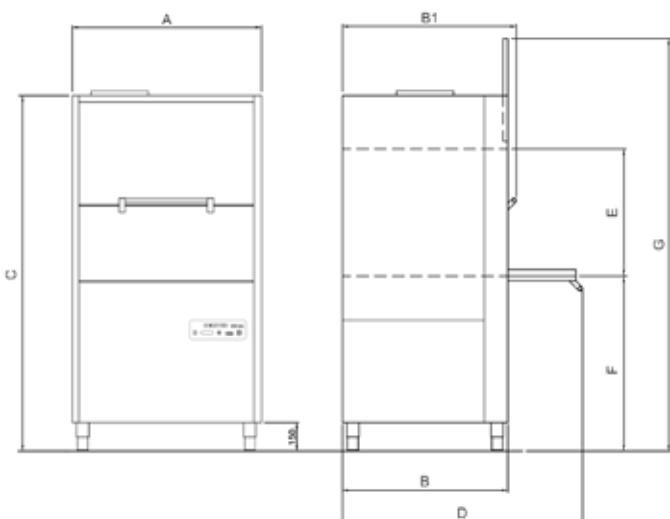
HPW 40 BT

- **1 inserto 5 teglie 600x800/600x400 mm**
- 1 insert 5 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 5 Tabletts 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 5 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 5 plateaux 600x800/600x400 mm

HPW 40 A BT

- **1 inserto 5 teglie 600x800/600x400 mm**
- 1 insert 5 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 5 Tabletts 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 5 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 5 plateaux 600x800/600x400 mm

HPW 60 BT



	A (mm)	B (mm)	B1 (mm)	C (mm)	C+RCC (mm)	C+HP (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HPW 60 BT	836	870	915	1870	+300	+505	1263	670	920	2170
HPW 60 A BT	836	870	915	2020	+300	+505	1413	820	920	2320

Capacità produttiva

Production capacity / Produktionskapazität

Capacité de production / Capacidad de producción

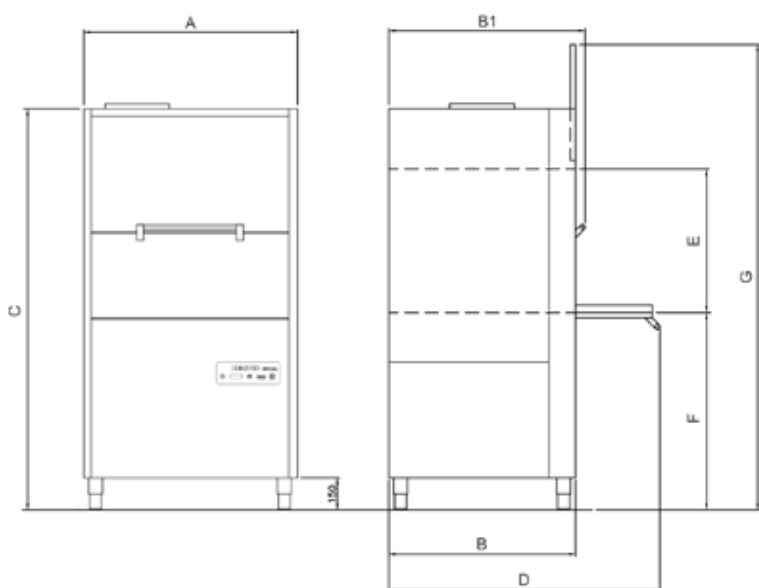
HPW 60 BT

- **1 inserto 7 teglie 600x800/600x400 mm**
- 1 insert 7 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 7 Tabletts 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 7 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 7 plateaux 600x800/600x400 mm

HPW 60 A BT

- **1 inserto 5 teglie 600x800/600x400 mm**
- 1 insert 7 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 7 Tabletts 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 7 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 7 plateaux 600x800/600x400 mm

HPW 80 BT



Capacità produttiva

Production capacity / Produktionskapazität

Capacité de production / Capacidad de producción

HPW 80 BT

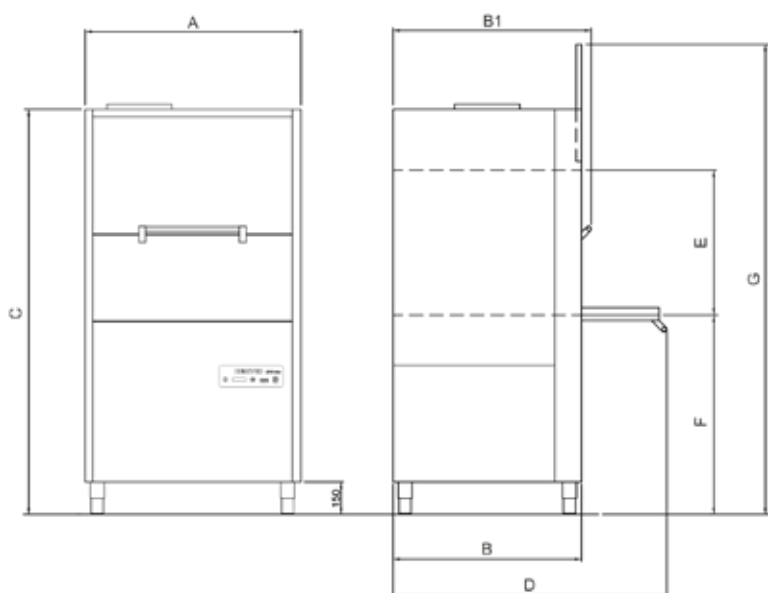
- **1 inserto 8 teglie 600x800/600x400 mm**
- 1 insert 8 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 8 Tablett 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 8 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 8 plateaux 600x800/600x400 mm

HPW 80 A BT

- **1 inserto 8 teglie 600x800/600x400 mm**
- 1 insert 8 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 8 Tablett 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 8 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 8 plateaux 600x800/600x400 mm

	A (mm)	B (mm)	B1 (mm)	C (mm)	C+RCC (mm)	C+HP (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HPW 80 BT	996	870	915	1870	+300	+505	1263	670	920	2170
HPW 80 A BT	996	870	915	2020	+300	+505	1413	820	920	2320

HPW 130 BT



Capacità produttiva

Production capacity / Produktionskapazität

Capacité de production / Capacidad de producción

HPW 130 BT

- **2 inserti: 1x14 teglie 600x400 mm 1x7 teglie 600x800 mm**
- 2 inserts: 1x14 trays 600x400 mm 1x7 trays 600x800 mm
- 2 Einsätze: 1x14 Tablett 600x400 mm 1x7 Tablett 600x800 mm
- 2 insertos: 1x14 bandejas 600x400 mm 1x7 bandejas 600x800 mm
- 2 inserts: 1x14 plateaux 600x400 mm 1x7 plateaux 600x800 mm

HPW 130 A BT

- **2 inserti: 1x14 teglie 600x800 mm 1x14 teglie 600x400 mm**
- 2 inserts: 1x14 trays 600x800 mm 1x14 trays 600x400 mm
- 2 Einsätze: 1x14 Tablett 600x800 mm 1x14 Tablett 600x400 mm
- 2 insertos: 1x14 bandejas 600x800 mm 1x14 bandejas 600x400 mm
- 2 inserts: 1x14 plateaux 600x800 mm 1x14 plateaux 600x400 mm

	A (mm)	B (mm)	B1 (mm)	C (mm)	C+RCC (mm)	C+HP (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HPW 130 BT	1506	870	915	1870	+300	+505	1263	670	920	2170
HPW 130 A BT	1506	870	915	2020	+300	+505	1413	820	920	2320

Caratteristiche tecniche - Modelli passanti

Technical features - Pass-through models

Technische Eigenschaften - Durchlaufmodelle

Caractéristiques techniques - Modèles passants

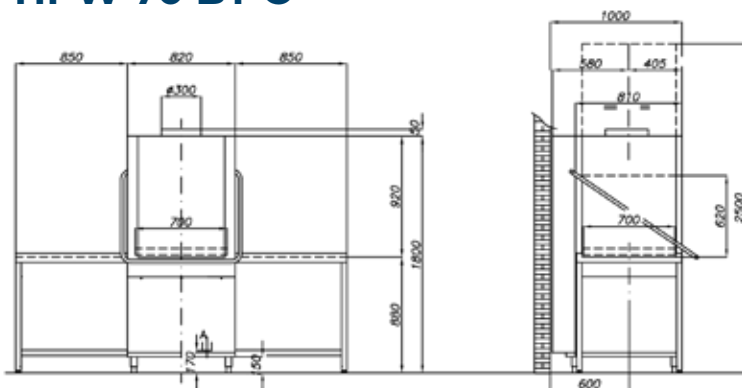
Características técnicas - Modelos de paso



Modelli		HPW 70 BT C	HPW 150 BT C
Modèle Model Modèle Model			
Durata ciclo	Cycle lenght / Zyklusdauer Durée du cycle / Duración del ciclo	120/240/360/480	120/240/360/480
Altezza Utile	Clearance / Nutzhöhe Hauteur Utile / Altura Útil	620 mm	620 mm
Cesto	Rack / Korb / Panier / Cesta	700 x 700 mm	1320 x 700 mm
Costruzione	Construction/ Konstruktion Construction/ Construcción	Doppia parete / Double wall / Doppelwandig Double paroi / Pared doble	Doppia parete / Double wall / Doppelwandig Double paroi / Pared doble
Interno macchina	Machine interior / Maschineninnenraum Intérieur machine / Interior màquina	Autopulente / Self-cleaning / Selbstreinigend / Auto-nettoyant / Autopulente	Autopulente / Self-cleaning / Selbstreinigend / Auto-nettoyant / Autopulente
Pompa di lavaggio	Washing pump / Waschpumpe Pompe de lavage / Bomba de lavado	3000 W	2 x 3000 W
Dosatore brillantante	Rinse aid-pump / Klarspülmitteldosierer Doseur liquide de rinçage / Dosificador de abrillantador	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo petición	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo petición
Dosatore detersivo	Detergent doser / Reinigerdosierer Doseur détergent / Dosificador de detergente	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / bajo petición	A richiesta / On request / Auf Anfrage / Sur demande / bajo petición
Sistema Break Tank	Break Tank System / Break Tank System Système Break Tank / Sistema Break Tank	Standard	Standard
Allacciamento elettrico	Electrical connection / Elektrischer Anschluss Connexion électrique / Conexión eléctrica	400 V 3N 50HZ	400 V 3N 50HZ
Potenza totale	Total power / Gesamt-Anschlussvert Puissance totale / Potencia total	9000 W	15000 W
Resistenza boiler	Boiler heater / Boilerheizung Capacité Surchauffeur / Resistencia boiler	6000 W	9000 W
Resistenza vasca	Tank heater / Tankheizung Résistance cuve / Resistencia cuba	6000 W	9000 W
Capacità vasca	Tank capacity / Tankkapazität Capacité cuve / Capacidad cuba	90 l	125 l
Capacità boiler	Boiler capacity / Boilerkapazität Résistance Surchauffeur / Capacidad boiler	10,5 l	14,5 l
Alimentazione idrica	Water supply / Wasserversorgung Alimentation en eau / Alimentación hídrica	2÷4 bar ø 3/4" G	2÷4 bar ø 3/4" G
Consumo acqua / ciclo	Water consumption per cycle / Wasserverbrauch pro Spülzyklus / Consommation d'eau par cycle / Consumo agua/ciclo	4 l	8 l
Raccordo scarico	Drain hose connection / Abflussanschluss Raccord de vidange / Conexión desagüe	ø 35	ø 35
Livello pressione acustica	Acoustic pressure level / Geräuschpegel Niveau de pression acoustique / Nivel presión acústica	< 70 db (A)	< 70 db (A)



HPW 70 BT C



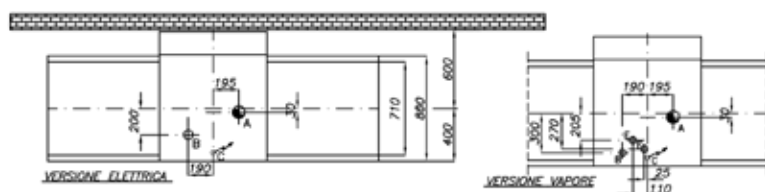
Capacità produttiva

Production capacity / Produktionskapazität

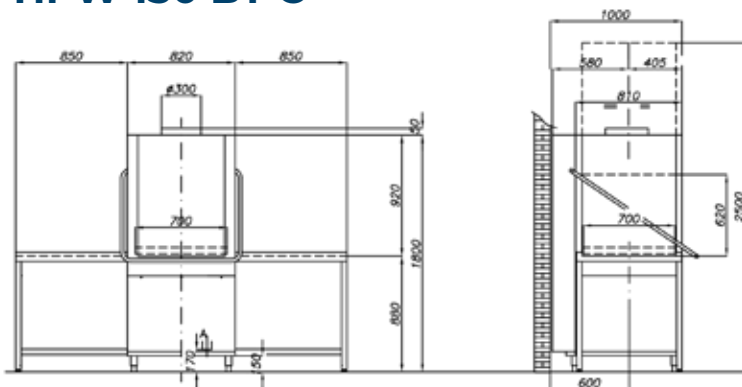
Capacité de production / Capacidad de producción

HPW 70 BT C

- 1 inserto 5 teglie 600x800/600x400 mm
- 1 insert 5 trays 600x800/600x400 mm
- 1 Einsatz 5 Tablettis 600x800/600x400 mm
- 1 inserto 5 bandejas 600x800/600x400 mm
- 1 insert 5 plateaux 600x800/600x400 mm



HPW 150 BT C



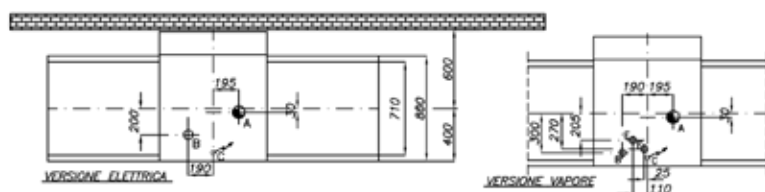
Capacità produttiva

Production capacity / Produktionskapazität

Capacité de production / Capacidad de producción

HPW 150 BT C

- 2 inserto 5 teglie 600x800/600x400 mm
- 2 insert 5 trays 600x800/600x400 mm
- 2 Einsatz 5 Tablettis 600x800/600x400 mm
- 2 inserto 5 bandejas 600x800/600x400 mm
- 2 insert 5 plateaux 600x800/600x400 mm



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 13239980967

www.hoonved.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

H39464/1223