

1-



DIHR

Professionelle opvaskemaskiner
Italiensk design

GS 50 / ELECTRON

*Underbords-
maskiner*





Denne maskine er bygget til **grillbarer, anretterkøkkener, caféer**, mindre **restauranter, cafeteriaer, forsamlingshuse, fællesskabskøkkener m.m.**

Et italiensk design, som passer ind overalt i køkkenet og klarer store opvaskemængder selv ved lavt vandforbrug.

Underbordsmaskiner udmærker sig ved ikke at tage meget plads i bredden og højden. Alligevel sidder kurven højt, så den er **ergonomisk venlig**.

Lavet af **topkvalitetsmaterialer** med nøje overvejelse for både funktion og udseende.

Perfekt for **professionelle kokke, baristaer og restauratører, der kræver hurtighed** uden at gå på kompromis med renligheden.

Touch panel

LED-panelet viser temperaturene på både vaske- og skyllevand, vaskecyklus og status. Der er fire vaskecyklusser tilgængelige. Disse innovationer er designet til at give vores kunder endnu mere brugervenlige maskiner, der opretholder den samme høje ydeevne.



DIXER



Effektivt rent

Dihrs underbordsmaskiner er **ideelle til barer, pubber, restauranter, hoteller m.m.** Disse underbordsmaskiner, med et nydesignet kontrolpanel, har en stor kapacitet, der giver den højeste ydeevne til en rimelig pris.





**GS 50
T DA PS DDE**



**GS 50
T PAP PS DDE**



**Electron 500
DA PS DDE**



**Electron 500
PS DDE PAP**

Mål (BxHxD)	590x850x600 mm	590x850x600 mm	600x850x610 mm	600x850x610 mm
Maks. bakkehøjde	320 mm	320 mm	325 mm	325 mm
Maks. tallerkenstørrelse	Ø345 mm	Ø345 mm	Ø340 mm	Ø340 mm
Indbygget blødgøring	✓	•	✓	•
Isoleret dobbeltsidet dør	✓	✓	✓	✓
Isoleret dobbeltsidet vaskekar	•	•	✓	✓
LED kontrolpanel	✓	✓	✓	✓
4 elektroniske programmer: 60, 90, 120 og 180 sekunder	✓	✓	✓	✓
Indbygget boosterpumpe, som sikrer konstant tryk på skyllevand	•	✓	•	✓
Indbygget tømmepumpe	✓	✓	✓	✓
Indbygget sæbedosering	✓	✓	✓	✓
Indbygget afspændingsmiddeldosering	✓	✓	✓	✓
Termostop 85° C, som sikrer konstant temperatur på skyllevand	✓	✓	✓	✓
Let aftagelige skylledyser for nem rengøring	•	✓	✓	✓
Selvrensfunktion	✓	✓	✓	✓
Overfladefilter	Tilkøb	Tilkøb	✓	✓
Automatisk regenerering	✓	•	✓	•
Softstart	✓	✓	✓	✓
Udstyr inkluderet				
1 grovmasket universalkurv	✓	✓	✓	✓
1 tallerkenkurv, 40 stik	✓	✓	✓	✓
1 rund bestikkurv	✓	✓	✓	✓

HT 11 / HT 12

Hættemaskiner





Dette mesterværk i et stærkt italiensk design er et monument over kompromisløshed med en kapacitet, der tåler den store efterspørgsel.

Hver eneste del er omhyggeligt udvalgt, og hvert element er fremstillet med den højeste præcision – skabt til at udrette mirakler i køkkenet på travle **pizzeriaer, cafeterier, kroer, caféer, restauranter, i forsamlingshuse, fælleshuse, m.m.**

DIHRs hætte-opvaskemaskiner repræsenterer innovationens forkant. Hver model er spækket med avancerede muligheder og elektronik, så den tænker selv.

Overgår de strengeste krav til funktionalitet, pålidelighed og alsidighed. Målet er at **mindke forbruget af energi, vand og rengøringsmidler** for at sikre brugerne **økonomiske besparelser**.

A₃=30
HYGIENE+



HT11 ECO T DDE

HT 11 IT DDE BT PAP

**HT 12 ELECTRON
PLUS LIFT H+**

Mål (BxHxD)	720x1445-1880x735 mm	720x1445-1880x735 mm	720x1445-1880x735 mm
Maks. bakkestørrelse (Gastronom 1/1)	530x325 mm	530x325 mm	530x325 mm
Maks. tallerkenstørrelse	Ø410 mm	Ø410 mm	Ø410 mm
LED kontrol panel	✓	✓	✓
Hygiene+ system. 2 ekstra og længere skyl	•	•	✓
Dobbelsidet isoleret hætte	•	✓	✓
Overfladefilter, polypropylen	✓	•	•
Overfladefilter i rustfrit stål	•	✓	✓
Skidtopsamlere	•	•	✓
Vertikal selvrensende pumpe	•	•	✓
Boosterpumpe, sikrer konstant skylletemperatur og tryk	•	✓	✓
Uafhængig vaskearm i rustfrit stål og polypropylen skyllearm	•	✓	✓
Indbygget sæbedosering	✓	✓	✓
Indbygget afspændingsmiddeldosering	✓	✓	✓
4 elektroniske programmerbare programmer på 50, 80, 120 og 180 sekunder.	✓	✓	✓
2 ekstra hygieneprogrammer (90° C) 180 og 630 sekunder.	•	•	✓ 
Selvrenseprogram	✓	✓	✓
Hætteaktiveret start og stop	✓	✓	✓
Automatisk hætteløft ved afslutning	•	•	✓
Udstyr inkluderet			
2 tallerkenkurve, 40 stik	✓	✓	✓
1 universalkurv til glas og kopper	✓	✓	✓
2 runde bestikkurve	✓	✓	✓



Dühr LP-serie

Grovvare

Når der skal muskler til, er LP-serien stærkest





I køkkenerne på **store restauranter, i kantiner så store som haller og hos fødevareproducenter som slagtere, bagere m.m.**, skal der stå en maskine, der løfter en essentiel del af arbejdsbyrden.

Effektivitet og alsidighed pakket ind i stål.

En Titan blandt køkkenmaskiner.

Brug for mere bordplads en gang imellem?

Hængslerne er så kraftige, at lågen kan bruges som ekstra arbejdsbord.

Denne opvaskemaskine, med sin imponerende emnehøjde, arbejder ufortrødent i baggrunden og sikrer, at hvert redskab er klar til næste brug.

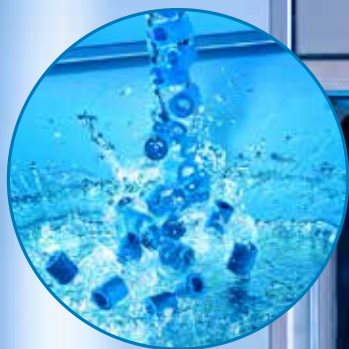
Særdeles velegnet til vask af store emner som **gryder, pottes, pander, bageplader, kasser, redskaber og bakker m.m.** – Alle bliver de mødt med en vaskekapacitet, der overgår det sædvanlige.



**LP1 S8****LP2 S****LP3 S****LP4 S8**

Mål (BxHxD)	690x1890-2270x800 mm	840x1800-2035x885 mm	840x1800-2035x885 mm	1490x1970-2295x885 mm
Maks. emnehøjde	805 mm	645 mm	645 mm	820 mm
Dobbeltsidet isoleret kabinet	✓	✓	✓	✓
Selvrensende vertikal pumpe	✓	✓	✓	✓ (2 stk.)
Indbygget sæbedosering	✓	✓	✓	✓
Indbygget afspændingsmiddeldosering	✓	✓	✓	✓
Innovativ bundventil/tømmeventil	•	✓	✓	✓
Uafhængige skylle- og vaskearme i rustfrit stål	✓	✓	✓	✓
Dobbelt tankfilter med skidtudskiller	✓	✓	✓	✓
Termostop sikrer konstant skylletemperatur (HACCP norm)	✓	✓	✓	✓
Selvrensprogram	✓	✓	✓	✓
Soft-start for at undgå overbelastning	•	✓	✓	✓
4 programmerbare vaskecyklusser	✓	✓	✓	✓
5" TFT touch display	✓	✓	✓	✓
Mulighed for Heatrecovery (varmegenvinding)	✓	✓	✓	✓
Udstyr inkluderet				
1 kurv i rustfrit stål	✓	✓	✓	✓
1 bakkeindsats i rustfrit stål (8 bakker)	✓	✓	✓	✓
1 bestikkurv i rustfrit stål	✓	✓	✓	✓
1 rist i rustfrit stål	✓	•	•	•

Dihr 900 / 1000
Granules
Fremtidens opvaskemaskiner



Med dette vidunder kan du tilføje granulatperler til hver vask, så vandforbruget reduceres. En **økonomisk og miljøskånsom løsning**, da maskinen genbruger granulatperlerne.

Spild ikke tid og vand med iblødsætning og forvask. Ved hjælp af granulerne bliver selv de mest beskidte pander og gryder rene.

Granulaterne kastes rundt med stor kraft, og blandet sammen med vand og rengøringsmiddel garanteres et fremragende resultat på få minutters vask.

Granules er til dig, der producerer fødevarer i den **store kantine, som slagter, bager m.m.** Denne maskine løfter en væsentlig del af arbejdsbyrden. Effektivitet og alsidighed pakket ind i stål.

En Titan blandt køkkenmaskiner.

Særdeles velegnet til vask af store emner som **gryder, pletter, pander, bageplader, kasser, redskaber og bakker m.m.** – Alle bliver de mødt med en vaskekapacitet, der overgår det sædvanlige.

Brug for mere bordplads en gang imellem?

Hængslerne er så kraftige, at lågen kan bruges som ekstra arbejdsbord.



**900 Plus****900 HR Plus****1000 HR Plus**

Mål (BxHxD)	1095x1910-2020x910 mm	1095x2100x910 mm	1200x2260-2305x1010 mm
Maks. emnehøjde	635 mm	635 mm	830 mm
Dobbeltsidet isoleret kabinet	✓	✓	✓
Selvrensende vertikal pumpe	✓	✓	✓ (2 stk.)
Indbygget sæbedosering	✓	✓	✓
Indbygget afspændingsmiddeldosering	✓	✓	✓
Separat granul-kammer	✓	✓	✓
Dobbelt tankfilter med skidtudsikker	✓	✓	✓
Termostop sikrer konstant skylletemperatur (HACCP norm)	✓	✓	✓
Selvrenseprogram	✓	✓	✓
12 programmer	✓	✓	✓
LCD touch display	✓	✓	✓
Heatrecovery for energioptimering (varmegenvinding)	•	✓	✓
Udstyr inkluderet			
9 kg granules	✓	✓	✓
1 rund kurv i rustfrit stål	✓	✓	✓
1 redskabskurv	✓	✓	✓
1 holder for redskabskurv	✓	✓	✓
1 stand for små gryder og stegepander	✓	✓	✓
1 stand for store gryder	✓	✓	✓
1 rustfri bakkekurv for 10 x GN 1/1 maks. 40 mm	✓	✓	•
4 rustfrie stativer til bakker, plader m.m.	✓	✓	•
1 holder for GN 1/1, 2/3, 1/2 og 1/3	•	•	✓
4 holdere for GN 1/1 og 1/2	•	•	✓
3 stande til bakker, plader m.m.	•	•	✓

Find tilbehør og mere info om maskinerne på
vm-elektro.dk

Forhandler

VMELEKTRO

info@vm-elektro.dk · Tlf. +45 87 26 23 00