

Lavage



CDA CHR

141 Av Aristide Briand
38220 Vizille
+33 (476 427 869)
contact@cdachr.com
www.cdachr.com

Un équipement adapté

Quel que soit la fréquentation de votre établissement, que ce soit un hôtel, un restaurant, un bar ou encore une collectivité, vous serez amenés quotidiennement à avoir une quantité importante de vaisselle à laver. Vous aurez ainsi besoin d'un lave-vaisselle professionnel qui sera parfaitement adapté à vos besoins.

Mais quel lave-vaisselle choisir ? Faut-il forcément avoir un lave-vaisselle avec une pompe de vidange ? Comment choisir son lave-vaisselle professionnel en fonction de l'espace disponible dans votre cuisine ? Quelle capacité choisir pour votre lave-vaisselle professionnel ?

Il est donc important de s'assurer du bon matériel de restauration adapté à votre activité pour une bonne qualité de service et un plaisir optimal

Les particularités ?

Le lave-vaisselle professionnel est un outil incontournable pour tous les professionnels de la restauration et de l'industrie hôtelière. Il est déterminé par sa forte puissance de chauffage (eau chaude constante pour dégraisser les plats et garantir un meilleur fonctionnement du produit vaisselle). La plupart du temps, il dispose également d'une pompe d'évacuation assez puissante pour chasser les résidus et dépôts alimentaires de la vaisselle.

Les dimensions des paniers de lave-vaisselle professionnels et industriels sont standardisées à 50 x 50 cm

Il est possible que l'alimentation électrique de ce matériel soit de 230 V ou 400 V. La préférence et la sélection de votre future lave-vaisselles professionnels se repose sur sa capacité : la quantité de couverts et d'assiettes à laver à heure. Cette prédisposition sera incontestablement différente en fonction du type d'entreprise ou de collectivité : un lave-vaisselle professionnel se doit donc d'être puissant, robuste et adapté à l'activité de façon à optimiser son utilisation. Il peut se présenter sous différentes formes : A capot ou frontal.

Pour laver seulement des verres, découvrez notre offre de lave verre professionnel.

Si vous êtes soucieux de l'ergonomie en cuisine professionnelle, n'hésitez pas à nous contacter avant de vous lancer dans la conception ou la rénovation de votre outil de travail.

Pompe de vidange : pour quel cas ?

Pour décider si vous avez l'utilité d'une pompe de vidange pour votre lave-vaisselle professionnel, c'est très clair. Si votre évacuation d'eau est au sol et que votre lave-vaisselle est agencé au-dessus du siphon, vous n'avez aucune utilité de vous fournir une pompe de vidange. L'eau sera vidée par écoulement naturel.

Dans le cas contraire, si votre évacuation d'eau est située en hauteur ou dans un mur, vous aurez besoin d'une pompe de vidange afin que l'eau soit refoulée par la pompe pour qu'elle soit évacuée dans le siphon.

Le lave-vaisselle frontal

Le lave-vaisselle frontal est un choix judicieusement adapté pour les restaurants qui reçoivent de nombreux clients entre 40 à 120 couverts idéal pour la petite et moyenne restauration. Cet équipement est parfait pour nettoyer vos assiettes, tasses, ustensiles en tous genres, plateaux, récipients... Ses dimensions sont généralement de 60 x 60 x 85 cm, il peut donc être installé directement sur le sol ou sous une plonge avec un encastrement lave-vaisselle.

Certaines versions sont adaptées à des usages plus spécifiques pour remplir des fonctions précises ou répondre à des obligations :

- ✓ Lave-vaisselle avec pompe de vidange
- ✓ Adoucisseur intégré (pression d'eau minimum 3bars)
- ✓ Isolation double paroi
- ✓ Sur presseur de rinçage
- ✓ Passage utile à l'ouverture de porte de minimum 310mm
- ✓ Tableau de commande mécanique, électromécanique ou électronique, à affichage digital
- ✓ Lave-vaisselle séchant

Le lave-vaisselle à capot

Le lave-vaisselle à capot est un modèle destiné généralement à la moyenne et grande restauration entre 100 à couverts. Le lave-vaisselle professionnel à capot possède de grands plans de travail en longueur ou en angles droits. Il permet d'économiser de l'espace dans votre cuisine. Ce type de matériel est considéré comme l'un des meilleurs laves vaisselles professionnels.

Il permet de laver un maximum de vaisselle dans un timing et un confort de travail optimisés. Ses dimensions sont généralement de 70-75 cm x 80-87 cm x 150-160 cm (capot fermé) et 210-220 cm H (capot ouvert).

Son principe nécessite d'être installé entre « une table d'entrée et une table de sortie » car, contrairement au lave-vaisselle frontal qui se charge manuellement, le lave-vaisselle à capot dispose d'un système de glissement.

Le panier, chargé sur la table d'entrée et prélavé au-dessus du bac, glisse à l'intérieur du lave-vaisselle. Le capot du lave-vaisselle est ensuite refermé pour le cycle de lavage. Une fois que ce cycle est terminé, le panier glisse sur la table de sortie afin d'être déchargé. La vaisselle propre doit alors être stocké sur un rayonnage « vaisselle propre ».

Cet ensemble doit être implanté selon les règles d'hygiène et de marche en avant de façon à ce que le circuit « retour sale » et « vaisselle propre » ne se croisent pas.

Certaines versions sont adaptées à des usages plus spécifiques pour remplir des fonctions précises ou répondre à certaines contraintes :

- ✓ Lave-vaisselle avec pompe de vidange
- ✓ Adoucisseur intégré (pression d'eau minimum 3bars)
- ✓ Isolation double paroi
- ✓ Sur presseur de rinçage
- ✓ Passage utile à l'ouverture de porte de minimum 310mm
- ✓ Tableau de commande mécanique, électromécanique ou électronique, à affichage digital
- ✓ Lave-vaisselle séchant
- ✓ Table d'entrée : table inox à glissement (droite ou en angle)

Sommaire

Sommaire

[Lave-vaisselle frontales](#)

[Lave-vaisselle à capot](#)

[Lave-verres](#)

[Polisseuse de verre et de couvert](#)

[Lave-ustensiles](#)

[Plonge / évier à gauche](#)

[Plonge / évier à droite](#)

Lavage professionnel

Lave-vaisselle frontale

Mini lave-vaisselle avec pompe de liquide de rinçage

Le lave-vaisselle a une pompe forte il est fabriqué en acier inoxydable et équipé de bras de lavage spéciales ABS. Cette appareil permet à vos matériels de cuisine d'avoir une longue période d'utilisation et un parfait état.



Caractéristique

Puissant avant chargement lave-vaisselle
Lavage complet de 120 secondes
La température de lavage de 60 ° C
Rincer température 85 ° C
Poids net : 45 kg
Portes hauteur : 320 mm
Dimensions : L475 x P565 x H760 mm
Tension : 230V/50Hz/1Phase 3270 Watt
1 Plaques panier 40 x 40 cm
1 Verre panier 40 x 40 cm
1 Couvert panier



Réf : M-09200805

Mini lave-vaisselle avec pompe de rinçage et savons

Le lave-vaisselle a une pompe forte il est fabriqué en acier inoxydable et équipé de bras de lavage spéciales ABS. Cette appareil permet à vos matériels de cuisine d'avoir une longue période d'utilisation et un parfait état.



Caractéristique

Puissant avant chargement lave-vaisselle
Lavage complet de 120 secondes
La température de lavage de 60 ° C
Rincer température 85 ° C
Poids net : 45 kg
Portes hauteur : 320 mm
Dimensions : L475 x P565 x H760 mm
Tension : 230V/50Hz/1Phase 3270 Watt
1 Plaques panier 40 x 40 cm
1 Verre panier 40 x 40 cm
1 Couvert panier



Réf : M-09200800

Lave-vaisselle frontal avec doseur pour liquide de rinçage

Le lave-vaisselle a une pompe forte il est fabriqué en acier inoxydable et équipé de bras de lavage spéciales ABS. Cette appareil permet à vos matériels de cuisine d'avoir une longue période d'utilisation et un parfait état.



Caractéristique

Puissant avant chargement lave-vaisselle
Lavage complet de 120 secondes
La température de lavage de 60 ° C
Rincer température 85 ° C
Poids net : 75 kg
Portes hauteur : 340 mm
Dimensions : L600 × P650 × H820 mm
Tension : 50Hz/1Phase 3600 Watt
1 Plaques panier 50 x 50 cm
1 Verre panier 50 x 50 cm
1 Couvert panier



Réf	Tension (V)
M-09201000	230
M-09201002	400

Lave-vaisselle frontal avec pompe de vidange et pompes à savon

Le lave-vaisselle a une pompe forte il est fabriqué en acier inoxydable et équipé de bras de lavage spéciales ABS. Cette appareil permet à vos matériels de cuisine d'avoir une longue période d'utilisation et un parfait état



Caractéristique

Puissant avant chargement lave-vaisselle
Lavage complet de 120 secondes
La température de lavage de 60 ° C
Rincer température 85 ° C
Poids net : 75 kg
Portes hauteur : 340 mm
Dimensions : L600 × P650 × H820 mm
Tension : 50Hz/1Phase 3270 Watt
1 Plaques panier 50 x 50 cm
1 Verre panier 50 x 50 cm
1 Couvert panier



Réf	Tensions (V)
M-09201005	230
M-09201010	400

Support Lave-vaisselle

Châssis en acier inoxydable pour tous les lave-vaisselles que nous proposons.



Caractéristique

Châssis en acier inoxydable pour lave-vaisselle
Coin couture sont soudés et polis
Bien fini, pas de bords tranchants
Avec bords repliés
Est livré comme entièrement soudé
Equipé de deux fentes pour les paniers
Tubes carrés forts
Pieds réglable de hauteur
Poids net : 3,5 kg
Dimensions : L490 x P400 x H450 mm



Réf : M-09200998

Support Lave-vaisselle

Châssis en acier inoxydable pour tous les lave-vaisselles que nous proposons.



Caractéristique

Châssis en acier inoxydable pour lave-vaisselle
Coin couture sont soudés et polis
Bien fini, pas de bords tranchants
Avec bords repliés
Est livré comme entièrement soudé
Equipé de deux fentes pour les paniers
Tubes carrés forts
Pieds réglable de hauteur
Poids net : 4 kg
Dimensions : L605 x P570 x H450 mm



Réf : M-09200999

Lave-vaisselle à capot

Lave-vaisselle à capot

Le lave-vaisselle a une pompe forte il est fabriqué en acier inoxydable et équipé de bras de lavage spéciales ABS. Cette appareil permet à vos matériels de cuisine d'avoir une longue période d'utilisation et un parfait état



Caractéristique

Réf : M-09201020

Puissant avant chargement lave-vaisselle
La température de lavage de 60 ° C
Rincer température 85 ° C
Poids net : 75 kg
Portes hauteur : 340 mm
Dimensions : L600 × P650 × H820 mm
Tension : 400V/50Hz/1Phase 3270 Watt
1 Plaques panier 50 x 50 cm
1 Verre panier 50 x 50 cm
1 Couvert panier

Lave-verres

Lave-verres

Ce lave-verres est très efficace vos verres sont propres dans les 120 secondes et rincés à l'eau chaude.



Caractéristique

Robustes Press Controls protégées
1 bouton d'alimentation, 1 bouton Start Stop
La température de lavage 60 ° C
Bobine température 85 ° C
Poids net : 35 kg
Hauteur de la porte : 240 mm (max. hauteur du verre 220 mm)
Dimensions : B425 x H630 x D485 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 3300 Watt
1 verre Panier 35 x 35 cm
1 plateau Couverts



Réf : M-09200990

Lave-verres avec pompes de vidange et savons

Ce lave-verres est très efficace tout est parfaitement propre et la vaisselle sèchera rapidement



Caractéristique

Robustes Press Controls protégées
1 bouton d'alimentation, 1 bouton Start Stop
La température de lavage 60 ° C
Bobine température 85 ° C
Poids net : 35 kg
Hauteur de la porte : 240 mm (max. hauteur du verre 220 mm)
Dimensions : B425 x H630 x D485 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 3300 Watt
1 verre Panier 35 x 35 cm
1 plateau Couverts



Réf : M-09200995

Support Lave-verre

Châssis en acier inoxydable pour tous les lave-verre que nous proposons.



Caractéristique

Support en acier inoxydable pour lave-verres
Les joints d'angle sont soudés et polis
Finition soignée, pas d'arêtes vives
Avec des bords pliés
Livré entièrement soudé
Équipé de deux fentes pour les paniers
Tubes solides et carrés
Pieds réglables en hauteur
Poids net : 3 kg
Dimensions : L440 x P400 x H450 mm



Réf : M-09200989

Polisseuse de verre et de couvert

Polisseuse de verres – 5 brosses – 300 verres/heure

Des verres clairs sur la table donnent immédiatement une bonne première impression. Après tout, la verrerie est la première chose sur la table. Avec des verres brillants, vous montrez à vos invités que vous prenez l'hygiène au sérieux. Après tout, rien n'est plus ennuyeux que de boire un vin délicieux avec l'odeur du lave-vaisselle encore dans le verre.



Réf : M-09380001



Caractéristique

Boîtier robuste en acier inoxydable
4 grandes brosses
1 petite brosse
Brosses absorbantes en fibres naturelles
Brosses adaptées à différentes formes de verres/tasses
Capacité : 300-360 verres par heure
Capacité du moteur : 2800 RPM
Plage de température 50°C - 70°C
Poids net : 20kg
Dimensions : L360 x P500 x H320 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 1,49kW

Polisseuse de verres – 8 brosses – 600 verres/heures

Des verres clairs sur la table donnent immédiatement une bonne première impression. Après tout, la verrerie est la première chose sur la table. Avec des verres brillants, vous montrez à vos invités que vous prenez l'hygiène au sérieux. Après tout, rien n'est plus ennuyeux que de boire un vin délicieux avec l'odeur du lave-vaisselle encore dans le verre.



Caractéristique

Boîtier robuste en acier inoxydable
6 grandes brosses
2 petite brosse
2 souffleurs d'air
Brosses absorbantes en fibres naturelles
Brosses adaptées à différentes formes de verres/tasses
Capacité : 600-720 verres par heure
Capacité du moteur : 2800 RPM
Plage de température 50°C - 70°C
Poids net : 27kg
Dimensions : L590 x P500 x H340 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2.62kW

Réf : 09380000

Polisseuse de couverts – 3 000 pièces/h

Une polisseuse de couverts est toujours un bon investissement car une seule machine vous permet de réaliser trois choses. En plus de vous faire gagner du temps et de l'argent, des couverts propres et polis font toujours une bonne première impression sur vos clients.



Caractéristique

Boîtier robuste en acier inoxydable
Capacité du réservoir d'agent de polissage de 3kg
Lampe UV de 8W
Convient à tous les types de couverts
Capacité : 3 000 pièces par heure
Capacité du moteur : 1 500RPM
Poids net : 42kg
Dimensions : L59 x P56 x H43cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 0,19kW

Réf : 09380002



Polisseuse de couverts – 7 000 pièces/h

Une polisseuse de couverts est toujours un bon investissement car une seule machine vous permet de réaliser trois choses. En plus de vous faire gagner du temps et de l'argent, des couverts propres et polis font toujours une bonne première impression sur vos clients.



Caractéristique

Boîtier robuste en acier inoxydable
Capacité du réservoir d'agent de polissage de 5kg
Lampe UV de 8W
Convient à tous les types de couverts
Capacité : 7 000 pièces par heure
Capacité du moteur : 1 500RPM
Poids net : 70kg
Dimensions : L660 x P650 x H710 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 0,19kW

Réf : 09380003

Lave-ustensiles

Lave-vaisselle à casseroles 600 x 760 mm

La laveuse de casseroles pour restauration convient parfaitement aux boulangeries, aux boucheries et aux entreprises de restauration qui manipulent de grandes casseroles. Grâce à son volume élevé, vous pouvez facilement nettoyer même les plus grandes casseroles. De nombreux articles de restauration de grande taille ne rentrent pas dans un lave-vaisselle de taille standard.



Réf : M-09200775



Caractéristique

Lave-vaisselle professionnel
Puissant lave-ustensiles/ casseroles
Conception robuste avec grande poignée
Niveau sonore du lave-vaisselle < 80 db
Consommation d'eau par cycle : 4,5 litres
Température de lavage 60 °C
Température de rinçage 85 °C
Avec protection thermique
La machine est protégée par la norme IPX5
Avec clapet anti-retour
Pompe de rinçage incluse
Pompe à savon incluse
Pompe de vidange exclusive, écoulement de l'eau de manière naturelle
Poids net : 220kg
Entrée du raccordement d'eau : Ø19 mm
Raccordement de l'eau de vidange : Ø19 mm
Hauteur de la porte : 80cm
Hauteur max. du plat : 70cm
Dimensions ouvertes : L78 x P95 x H240cm
Élément du réservoir : 3,0kW
Élément de la chaudière : 9,0kW
Pompe de lavage : 2,7kW
Capacité du réservoir : 65L
Capacité de la chaudière : 18L
Consommation d'eau : 4,5L par cycle
Capacité de lavage : 30 paniers par heure
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 16700W

Plonge / évier à gauche

Plonge

Cet évier ou plonge est fabriqué en acier inoxydable d'une hauteur de 850 convient à un usage professionnel quotidien. Facile à combiner avec une douchette.



- ✓ Table d'entrée en acier inoxydable de haute qualité
- ✓ Connexion facile avec un lave-vaisselle instantané
- ✓ Protection anti-inondation pratique sur le côté et à l'arrière
- ✓ Tablette en acier inoxydable pour le stockage, par exemple, de paniers et de détergent
- ✓ Dimensions évier : L500 x P400 x H250



L (mm)	P (mm)	H (mm)	Réf :
1200	750	850	M-09201034
1400	750	850	M-09201039
1600	750	850	M-09201035

Plonge / évier à droite

Plonge

Cet évier ou plonge est fabriqué en acier inoxydable d'une hauteur de 850 convient à un usage professionnel quotidien. Facile à combiner avec une douchette.



- ✓ Table d'entrée en acier inoxydable de haute qualité
- ✓ Connexion facile avec un lave-vaisselle instantané
- ✓ Protection anti-inondation pratique sur le côté et à l'arrière
- ✓ Tablette en acier inoxydable pour le stockage, par exemple, de paniers et de détergent
- ✓ Dimensions évier : L500 x P400 x H250



L (mm)	P (mm)	H (mm)	Réf :
1200	750	850	M-09201031
1400	750	850	M-09201040
1600	750	850	M-09201041