HGR

HCONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION

Serie HGR - Series - Série - Serie

Lavaoggetti a granuli

Granule washers
Granulatspülmaschinen
Lave-objets à granulés
Lavaobjetos à gránulos

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

Pasticcerie
Pastry Shops
Konditoreien
Pâtisseries
Pastelerías

Panetterie
Bakeries
Bäckereien
Boulangeries
Panaderías

Macellerie
Butcheries
Metzegereien
Boucheries
Carnicerías

Gelaterie
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

Le lavaoggetti a granuli Hoonved sono progettate per garantire risultati di lavaggio eccellenti su utensili da cucina e teglie GN 1/1 - GN 2/1 grazie al potere abrasivo dei granuli combinato con la forza dell'acqua e l'azione dei detergenti.

Hoonved's granule washers are designed to ensure excellent washing results on kitchen utensils and GN 1/1 trays, thanks to the abrasive power of granules combined with the force of water and the action of detergents.

Die Hoonved Granulatspülmaschinen sind speziell entwickelt um hervorragende Spülergebnisse bei Küchenutensilien und GN 1/1-Behältern zu garantieren, dank der abrasiven Wirkung der Granulate in Kombination mit der Wasserkraft und der Reinigungsmittelwirkung.

Les lave-objets à granulés Hoonved sont conçus pour garantir des résultats de lavage excellents sur les ustensiles de cuisine et les bacs GN 1/1, grâce au pouvoir abrasif des granulés combiné à la force de l'eau et à l'action des détergents.

Los lavaobjetos à gránulos de Hoonved están diseñados para garantizar resultados de lavado excelentes en utensilios de cocina y bandejas GN 1/1, gracias al poder abrasivo de los gránulos combinado con la fuerza del agua y la acción de los detergentes.

Perfetta per il lavaggio di:

- **Teglie Euronorm mm 800x600x20 / 800x600x50**
- **Teglie GN 1/1 oppure GN 2/1 Gastronorm**
- **Pentole e padelle di grandi dimensioni (max 60 cm)**
- **Utensili**

Perfect to wash:

- Euronorm trays mm 800x600x20 / 800x600x50
- GN 1/1 or GN 2/1 Gastronorm trays
- Large pots and pans (max 60 cm)
- Utensils

Perfekt für das Spülen von:

- Euronorm-Backblechen mm 800x600x20 / 800x600x50
- GN 1/1 oder GN 2/1 Gastronorm-Backblechen
- Große Töpfe und Pfannen (max. 60 cm)
- Utensilien

Parfait pour le lavage de :

- Bacs Euronorm mm 800x600x20 / 800x600x50
- Bacs GN 1/1 ou GN 2/1 Gastronorm
- Grandes casseroles et poêles (max 60 cm)
- Ustensiles

Perfecto para el lavado de:

- Bandejas Euronorm mm 800x600x20 / 800x600x50
- Bandejas GN 1/1 o GN 2/1 Gastronorm
- Ollas y sartenes grandes (máx. 60 cm)
- Utensilios

Come funzionano le lavaoggetti a granuli?

1 Fase iniziale: Reidratazione dei residui incrostati
2 Fase di lavaggio
3 Rimozione completa dei granuli dagli utensili
4 Prima fase di rotazione intensiva per rimuovere acqua e detersivo dagli utensili
5 Fase di risciacquo con acqua a 85°C per la totale rimozione di acqua e detersivo dagli utensili
6 Seconda fase di rotazione intensiva per l'asciugatura a fine ciclo di lavaggio
7 UTENSILI PERFETTAMENTE SANIFICATI

How do granule washers work?

1 Initial Phase: Rehydration of Encrusted Residues
2 Washing Phase
3 Complete Removal of Granules from Utensils
4 First Intensive Rotation Phase to Remove Water and Detergent from Utensils
5 Rinse phase with water at 85°C for complete removal of water and detergent
6 Second intensive spin phase for drying at the end of the washing cycle
7 PERFECTLY SANITIZED UTENSILS

Wie funktionieren Granulatwaschmaschinen?

1 Anfangsphase: Aufweichen der verkrusteten Rückstände
2 Waschphase
3 Vollständiges Entfernen der Granulate vom Spülgut
4 Erste Intensive Rotation zum Entfernen von Wasser und Reinigungsmittel
5 Nachspülphase mit 85°C heißem Wasser zur vollständigen Entfernung von Wasser und Reinigungsmittel
6 Zweiter intensiver Rotationszyklus zum Trocknen am Abschluß des Waschprogramms
7 PERFEKT HYGIENISCHE UTENSILIEN

Comment fonctionnent les lave-granulés ?

1 Phase Initiale : Réhydratation des Résidus Incrustés
2 Phase de Lavage
3 Élimination Complète des Granulés des Ustensiles
4 Première Phase de Rotation Intensive pour Éliminer l'Eau et le Détergent des Ustensiles
5 Phase de rinçage avec de l'eau à 85°C pour l'élimination totale de l'eau et du détergent
6 **Deuxième phase de rotation intensive** pour le séchage en fin de cycle
7 USTENSILES PARFAITEMENT SANITISÉS

¿Cómo funcionan las lavaobjetos à gránulos?

1 Fase Inicial: Rehidratación de Residuos Incrustados
2 Fase de Lavado
3 Eliminación Completa de los Gránulos de los objetos
4 Primera Fase de Rotación Intensiva para Eliminar el Agua y el Detergente de los objetos
5 Fase de enjuague con agua a 85°C para la eliminación total de agua y detergente
6 Segunda fase de centrifugado intensivo para el secado al final del ciclo de lavado
7 OBJETOS PERFECTAMENTE SANITIZADOS

1

Azione attiva: ACQUA
Active action: WATER
Aktive Aktion: WASSER
Action active: EAU
Acción activa: AGUA

Velocità di rotazione cestello: LENTA
Basket rotation speed: SLOW
Drehgeschwindigkeit des Korbes: LANGSAM
Vitesse de rotation du panier: LENTE
Velocidad de rotación del cesto: LENTA

2

Azione attiva: ACQUA + GRANULI + DETERSIVO
Active action: WATER + GRANULES + DETERGENT
Aktive Aktion: WASSER + GRANULAT + REINIGUNGSMITTEL
Action active: EAU + GRANULÉS + DÉTERGENT
Acción activa: AGUA + GRÁNULOS + DETERGENTE

Velocità di rotazione cestello: LENTA
Basket rotation speed: SLOW
Drehgeschwindigkeit des Korbes: LANGSAM
Vitesse de rotation du panier: LENTE
Velocidad de rotación del cesto: LENTA

3

Azione attiva: ACQUA
Active action: WATER
Aktive Aktion: WASSER
Action active: EAU
Acción activa: AGUA

Velocità di rotazione cestello: MEDIA
Basket rotation speed: MEDIUM
Drehgeschwindigkeit des Korbes: MITTEL
Vitesse de rotation du panier: MOYENNE
Velocidad de rotación del cesto: MEDIA

4

Azione attiva: -
Active action: -
Aktive Aktion: -
Action active: -
Acción activa: -

Velocità di rotazione cestello: MASSIMA
Basket rotation speed: MAXIMUM
Drehgeschwindigkeit des Korbes: MAXIMAL
Vitesse de rotation du panier: MAXIMALE
Velocidad de rotación del cesto: MÁXIMA

5

Azione attiva: ACQUA
Active action: WATER
Aktive Aktion: WASSER
Action active: EAU
Acción activa: AGUA

Velocità di rotazione cestello: MEDIA
Basket rotation speed: MEDIUM
Drehgeschwindigkeit des Korbes: MITTEL
Vitesse de rotation du panier: MOYENNE
Velocidad de rotación del cesto: MEDIA

6

Azione attiva: -
Active action: -
Aktive Aktion: -
Action active: -
Acción activa: -

Velocità di rotazione cestello: MASSIMA
Basket rotation speed: MAXIMUM
Drehgeschwindigkeit des Korbes: MAXIMAL
Vitesse de rotation du panier: MAXIMALE
Velocidad de rotación del cesto: MÁXIMA

7

UTENSILI PERFETTAMENTE SANIFICATI

PERFECTLY SANITIZED UTENSILS

PERFEKT HYGIENISIERTE UTENSILIEN

USTENSILES PARFAITEMENT SANITISÉS

OBJETOS PERFECTAMENTE SANITIZADOS

Ergonomia e affidabilità

- **Struttura a doppia parete in acciaio inox AISI 304**
- **Isolamento termo-acustico**
- **Vasche di lavaggio in acciaio inox AISI 316**
- **Bracci di lavaggio verticali doppi e rimovibili**
- **Inserto rotante per il cestello**
- **Dosatore di detergente e brillantante integrato di serie**
- **Vasca di raccolta dei granuli**

Ergonomics and Reliability

- Double-walled structure in AISI 304 stainless steel
- Thermal and acoustic insulation
- Washing tanks in AISI 316 stainless steel
- Double vertical, removable washing arms
- Rotating insert for the basket
- Integrated detergent and rinse aid dispenser as standard
- Granule collection tank

Ergonomie und Zuverlässigkeit

- Doppelwandige Struktur aus AISI 304 Edelstahl
- Wärme- und Schalldämmung
- Waschbehälter aus AISI 316 Edelstahl
- Doppelte, vertikale und herausnehmbare Wascharme
- Drehbarer Einsatz für den Korb
- Serienmäßig installierte Reiniger- und Klarspülerdosierer
- Granulat-Sammelbehälter

Ergonomie et Fiabilité

- Structure à double paroi en acier inoxydable AISI 304
- Isolation thermo-acoustique
- Cuves de lavage en acier inoxydable AISI 316
- Bras de lavage verticaux doubles et amovibles
- Insert rotatif pour le panier
- Doseur de détergent et de produit de rinçage intégré de série
- Bac de collecte des granulés

Ergonomía y Fiabilidad

- Estructura de doble pared en acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento térmico y acústico
- Cubas de lavado en acero inoxidable AISI 316
- Brazos de lavado verticales dobles y extraíbles
- Inserto giratorio para la cesta
- Dosificador de detergente y abrillantador integrado de serie
- Depósito de recogida de gránulos

Facilità di utilizzo

- Pannello di controllo touch-screen intuitivo, conforme ai protocolli HACCP
- Accesso facilitato al quadro elettrico
- Regolazione elettronica dei dosatori di detergente e brillantante
- 12 cicli di lavaggio disponibili.

Ease of use

- Intuitive touch-screen control panel, compliant with HACCP protocols
- Easy access to the electrical panel
- Electronic adjustment of detergent and rinse aid dispensers
- 12 washing cycles available

Benutzerfreundlich

Intuitives Touchscreen-Bedienfeld, dem HACCP Protokoll entsprechend
- Vereinfachter Zugang zum Elektroschaltkasten
- Elektronische Regulierung der Reiniger- und Klarspülerdosierer
- 12 verfügbare Waschprogramme auswählbar

Facilité d'utilisation

- Panneau de commande tactile intuitif, conforme aux protocoles HACCP
- Accès facilité au tableau électrique
- Réglage électronique des doseurs de détergent et de produit de rinçage
- 12 cycles de lavage disponibles

Facilidad de uso

- Panel de control táctil intuitivo, conforme a los protocolos HACCP
- Acceso facilitado al cuadro eléctrico
- Ajuste electrónico de los dosificadores de detergente y abrillantador
- 12 ciclos de lavado disponibles

Ciclo finale di raccolta granuli

Il ciclo è programmato per avviarsi solo quando il cestello dedicato alla raccolta dei granuli è posizionato, garantendo condizioni ottimali, massimizzando l'efficienza e prevenendo il consumo inutile di risorse.

Final granule collection cycle

The cycle is programmed to start only when the basket dedicated to granule collection is in position, ensuring optimal conditions, maximizing efficiency, and preventing unnecessary resource consumption.

Endzyklus zur Granulatentnahme

Der Zyklus ist so programmiert, daß er nur startet, wenn der vorgesehene Garnulatsammelkorb positioniert ist, um die optimalen Bedingungen und maximale Effizienz zu gewährleisten sowie unnötigen Granulatverbrauch zu vermeiden.

Cycle final de collecte des granulés

Le cycle est programmé pour démarrer uniquement lorsque le panier dédié à la collecte des granulés est en place, garantissant des conditions optimales, maximisant l'efficacité et évitant une consommation inutile de ressources.

Ciclo final de recogida de gránulos

El ciclo está programado para iniciarse solo cuando la cesta dedicada a la recogida de gránulos está colocada, garantizando condiciones óptimas, maximizando la eficiencia y evitando el consumo innecesario de recursos.

TECNOLOGIE GREEN

GREEN TECHNOLOGIES
NACHHALTIGE TECHNOLOGIEN
TECHNOLOGIES VERTES
TECNOLOGÌA ECOLÒGICA

RCC - Sistema di recupero del calore

Disponibile di serie per HGR62 RCC e HGR84 RCC, la nostra unità di recupero calore permette il collegamento della macchina ad acqua fredda a 15°C.

Riducendo al minimo il vapore emesso, l'RCC contribuisce a creare un ambiente di lavoro più confortevole.

Non richiede aspirazione dei fumi tramite cappa.

RCC
Heat Recovery System

Available as standard on the HGR62 RCC and HGR84 RCC models, our heat recovery unit allows the machine to be connected to cold water at 15°C.
By minimizing steam emissions, the RCC helps create a more comfortable working environment.
It does not require fume extraction via a hood.

RCC
Wärmerückgewinnungssystem

Serienmäßig eingebaut bei den Modellen HGR62 RCC und HGR84 RCC, ermöglicht unsere Wärmerückgewinnungssystem den Anschluss der Maschine an 15° C kaltes Wasser
Durch das Minimieren des austretenden Dampfes trägt die RCC zu einer angenehmeren Arbeitsumgebung bei. Es ist keine Abluftabsaughaube erforderlich.

RCC
Système de récupération de chaleur

Disponible de série sur les modèles HGR62 RCC et HGR84 RCC, notre unité de récupération de chaleur permet de connecter la machine à de l'eau froide à 15°C.
En réduisant au minimum les émissions de vapeur, le RCC contribue à créer un environnement de travail plus confortable.
Il ne nécessite pas d'extraction des fumées via une hotte.

RCC
Sistema de recuperación de calor

Disponible de serie en los modelos HGR62 RCC y HGR84 RCC, nuestra unidad de recuperación de calor permite conectar la máquina a agua fría a 15°C.
Al minimizar las emisiones de vapor, el RCC ayuda a crear un entorno de trabajo más cómodo.
No requiere extracción de humos mediante campana.

-43% Energy
Energie
Énergie
Energía

Caratteristiche tecniche

Technical features / Technische Eigenschaften
Caractéristiques techniques / Características técnicas

Modelli Modèle | Model | Modèle | Model	
Durata ciclo	Cycle lenght / Zyklusdauer Durée du cycle / Duración del ciclo
Altezza Utile	Clearance / Nutzhöhe Hauteur Utile / Altura Útil
Cesto	Rack / Korb / Panier / Cesta
Costruzione	Construction/ Konstruktion Construction/ Construcción
Pompa di lavaggio	Washing pump / Waschpumpe Pompe de lavage / Bomba de lavado
Dosatore brillantante	Rinse aid-pump / Klarspülmitteldosierer Doseur liquide de rinçage / Dosificador de abrillantador
Dosatore detersivo	Detergent doser / Reinigerdosierer Doseur détergent / Dosificador de detergente
Sistema Break Tank	Break Tank System / Break Tank System Système Break Tank / Sistema Break Tank
Allacciamento elettrico	Electrical connection / Elektrischer Anschluss Connexion électrique / Conexión eléctrica
Potenza totale	Total power / Gesamt-Anschlusswert Puissance totale / Potencia total
Resistenza boiler	Boiler heater / Boilerheizung Capacité Surchauffeur / Resistencia boiler
Resistenza vasca	Tank heater / Tankheizung Résistance cuve / Resistencia cuba
Capacità vasca	Tank capacity / Tankkapazität Capacité curve / Capacidad cuba
Capacità boiler	Boiler capacity / Boilerkapazität Résistance Surchauffeur / Capacidad boiler
Alimentazione idrica	Water supply / Wasseranschluss Alimentation en eau / Alimentación hídrica
Consumo acqua / ciclo	Water consumption per cycle / Wasserverbrauch pro Spülzyklus Consommation d'eau par cycle / Consumo agua/ciclo
Raccordo scarico	Drain hose connection / Abflussanschluss Raccord de vidange / Conexión desagüe
Livello pressione acustica	Acoustic pressure level / Làrmpegel Niveau de pression acoustique / Nivel presión acústica

Supplemento per allacciamento ad acqua fredda sul modello HGR62
Supplement for cold water connection on model HGR62
Zuschlag für Kaltwasseranschluss am Modell HGR62
Supplément pour raccordement à l'eau froide sur le modèle HGR62
Suplemento para conexión de agua fría en el modelo HGR62

La durezza dell'acqua di allacciamento deve essere compresa fra 4°-10°F (gradi di durezza francese). In presenza di durezze 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 °dh liegen. Ist die Wasserhärte höher, muss ein Wasserentkalker verwendet werden.
La dureté 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 dureza del agua de conexión debe estar comprendida entre 4°-10°F (grados franceses de dureza). En presencia de durezas superiores, es necesario utilizar un ablandador.

HGR 62	HGR 62 RCC	HGR 84 RCC
120/240/360/480/600/720 sec.	120/240/360/480/600/720 sec.	120/240/360/480/600/720 sec.
650 mm	650 mm	850 mm
Ø 735x240	Ø 735x240	Ø 850x350
Doppia parete in acciaio inox - Double stainless steel wall- Doppelwand aus Edelstahl - Double paroi en acier inoxydable - Doble pared de acero inoxidable	Doppia parete in acciaio inox - Double stainless steel wall- Doppelwand aus Edelstahl - Double paroi en acier inoxydable - Doble pared de acero inoxidable	Doppia parete in acciaio inox - Double stainless steel wall- Doppelwand aus Edelstahl - Double paroi en acier inoxydable - Doble pared de acero inoxidable
3800 W	3800 W	3800 W
Standard	Standard	Standard
Standard	Standard	Standard
Standard	Standard	Standard
400 V 3N 50HZ	400 V 3N 50HZ	400 V 3N 50HZ
12980 W	12980 W	12980 W
9000 W	9000 W	9000 W
9000 W	9000 W	9000 W
100 L	100 L	120 L
20 L	20 L	20 L
3/4" G	3/4" G	3/4" G
4 L	4 L	4 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)

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.

CE **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

Cestelli e inserti

Baskets and inserts / Körbe und Einsätze / Paniers et inserts / Cestas e insertos

STANDARD

CESTO TONDO **HGR62**
6 GN 1/1 O 2 GN 2/1

Round Basket **HGR62**
6 GN 1/1 or 2 GN 2/1

Runder Korb **HGR62**
6 GN 1/1 oder 2 GN 2/1

Panier Rond **HGR62**
6 GN 1/1 ou 2 GN 2/1

Cesta Redonda **HGR62**
6 GN 1/1 o 2 GN 2/1

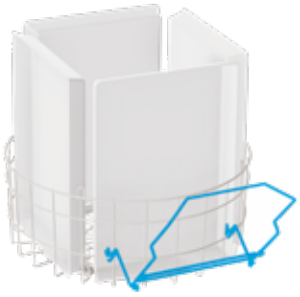
CESTO TONDO **HGR84**
8 GN 1/1 o 4 GN 2/1

Round Basket **HGR84**
8 GN 1/1 or 4 GN 2/1

Panier Rond **HGR84**
8 GN 1/1 ou 4 GN 2/1

Runder Korb **HGR84**
8 GN 1/1 oder 4 GN 2/1

Cesta Redonda **HGR84**
8 GN 1/1 o 4 GN 2/1



LEVA PER FACILITARE SOLLEVAMENTO CESTELLO
HGR62 HGR84

Lever to Facilitate Basket Lifting
HGR62 HGR84

Levier pour Faciliter le Levage du Panier
HGR62 HGR84

Hebel zur Erleichterung des Korbhebens
HGR62 HGR84

Inserto para Facilitar el Levantamiento de la Cesta
HGR62 HGR84

SUPPORTO VASSOI HGR84
GN 1/1 o GN 2/1

Tray Support **HGR84**
GN 1/1 or GN 2/1

Support de Plateau **HGR84**
GN 1/1 ou GN 2/1

Tablettunterstützung **HGR84**
GN 1/1 oder GN 2/1

Soporte para Bandeja **HGR84**
GN 1/1 o GN 2/1

SECCHIO CON GRANULI

Bucket with Granules

Seau avec Granulés

Eimer mit Granulaten

Contenitor para Gránulos

OPTIONAL

INSERTO VASSOI HGR62
10 PZ GN 1/1

Tray Insert HGR62
10 Pieces GN 1/1

Tablett-Einsatz HGR62
10 Stück GN 1/1

Insert de bacs HGR62
10 Pièces GN 1/1

Inserto para Bandeja HGR62
10 Piezas GN 1/1

INSERTO TEGLIE
HGR62
4 PZ 600x400x50H mm

Tray Insert HGR62
4 Pieces 600x400x50H mm

Blech-Einsatz HGR62
4 Stück 600x400x50H mm

Insert de bacs HGR62
4 Pièces 600x400x50H mm

Inserto para Bandejas
HGR62
4 Piezas 600x400x50H mm

INSERTO TEGLIE
HGR84
3 PZ 800x600x50H mm

Tray Insert HGR84
3 Pieces 800x600x50H mm

Blech-Einsatz HGR84
3 Stück 800x600x50H mm

Insert de conteiners HGR84
3 Pièces 800x600x50H mm

Inserto para Bandejas
HGR84
3 Piezas 800x600x50H mm

INSERTO PER PENTOLE
GRANDI
HGR62 E HGR84

Insert for large pots **HGR62 and HGR84**

Einsatz für große Töpfe **HGR62 und HGR84**

Insert pour grandes casseroles **HGR62 et HGR84**

Inserto para ollas grandes **HGR62 y HGR84**

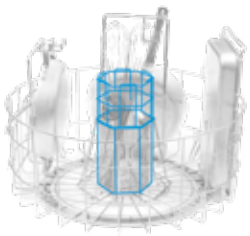
INSERTO PER UTENSILI E
PENTOLE
HGR62 E HGR84

Insert for utensils and pots **HGR62 and HGR84**

Einsatz für Utensilien und Töpfe **HGR62 und HGR84**

Insert pour bacs **HGR62 et HGR84**

Inserto para utensilios y ollas **HGR62 y HGR84**



CESTELLO UTENSILI
HGR62 E HGR84

Utensil basket **HGR62 and HGR84**

Utensilienkorb **HGR62 und HGR84**

Panier pour ustensiles **HGR62 et HGR84**

Cesta para utensilios **HGR62 y HGR84**

INSERTO PER PENTOLE E
PADELLE REGOLABILE IN
ALTEZZA
HGR62 HGR84

Insert for pots and pans adjustable in height **HGR62 HGR84**

Einsatz für Töpfe und Pfannen höhenverstellbar **HGR62 HGR84**

Insert pour casseroles et poêles réglable en hauteur **HGR62 HGR84**

Inserto para ollas y sartenes ajustable en altura **GR62 HGR84**

CESTELLO PER UTENSILI E
PENTOLE
HGR62 AND HGR84

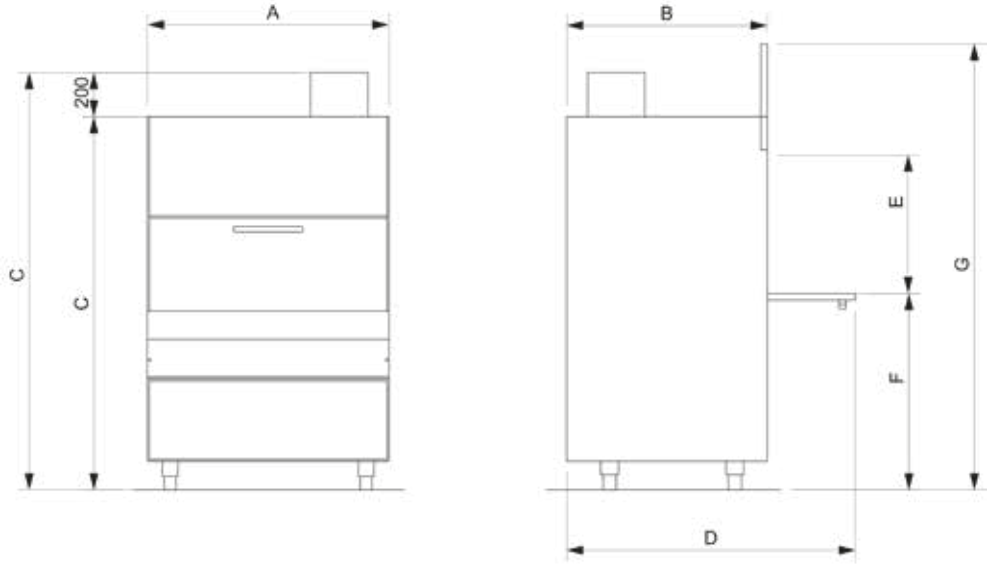
Basket for utensils and pots **HGR62 and HGR84**

Korb für Utensilien und Töpfe **HGR62 und HGR84**

Panier pour ustensiles et casseroles **HGR62 et HGR84**

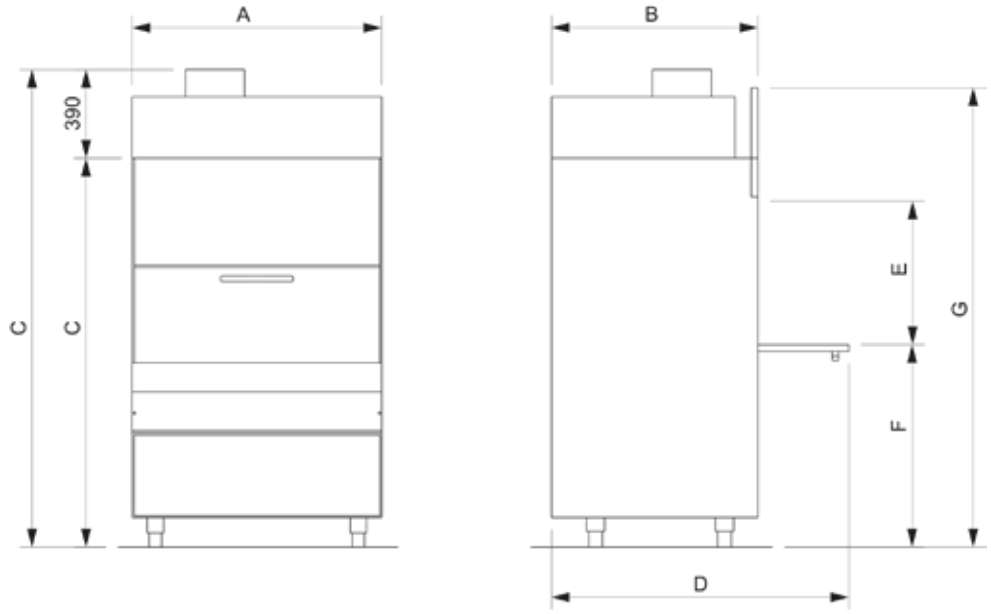
Cesta para utensilios y ollas **HGR62 y HGR84**

HGR 62



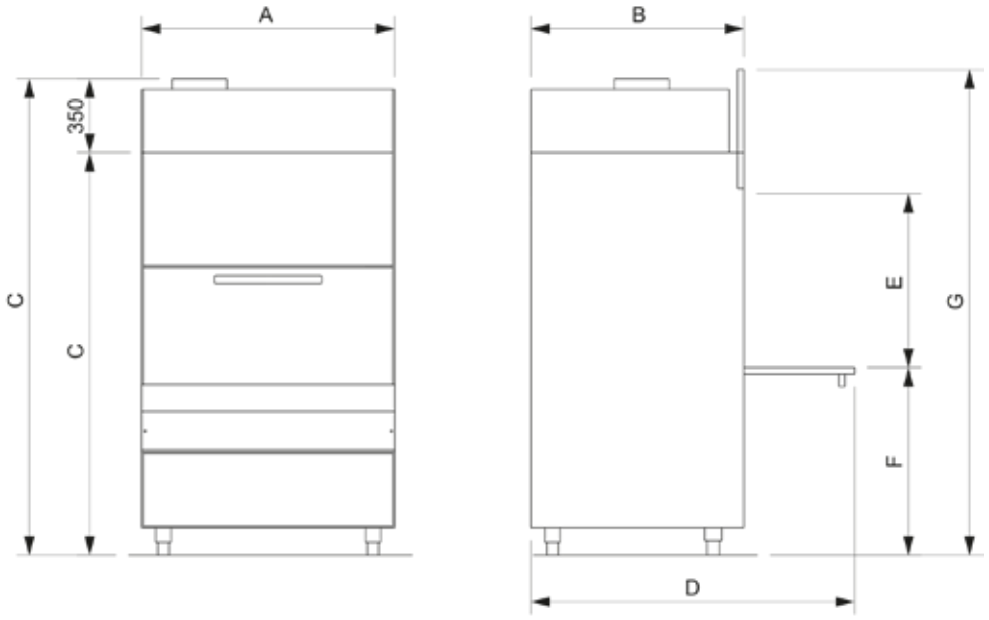
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	C1 (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HGR 62	1095	910	1710	1910	1310	650	890	2020

HGR 62 RCC



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	C1 (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HGR 62 RCC	1095	910	1710	2100	1310	650	890	2020

HGR 84



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	C1 (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HGR 84	1200	1010	1910	2260	1535	850	890	2305

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

GROUP

the spirit of excellence

H39537/0125