



ETL CATALOG

20
22



TWIN STAR TWIN STAR DOUBLE FACE



TWIN STAR GLASS AND DISHWASHER

THE ONLY REAL INNOVATION IN PROFESSIONAL DISHWASHING OVER THE LAST 20 YEARS

Twin Star does the job for you in full comfort, thanks to its ultra-low-sound level and minimal heat loss in the room. Less handling, less breakages, less repeated job, easy load/unload in full ergonomics. Twin Star takes care of it all. Dishes can be used immediately, after the cycles end, or can be left stocked in the machine, as in a shelf. Twin Star can be installed in whatever room, as needing 1/3 of space only, when compared to a traditional dishwashing system.

When compared to a traditional system, Twin Star consumes much less water i.e. much less chemicals. The electrical consumption is minimal and, thanks to the delayed Start, you can run it far from electrical peak times. This allows the reduction of power supply and, mainly, reduces the electricity bill.



DOUBLE FACE VERSION

Twin Star is available in two versions: a front-load one and a passthrough one -embedded in a wall- the second allowing a connection between two rooms, providing a net separation between loading area and clean area (kitchen) reducing even more the use of space.

VERSION DOUBLE FACE

Twin Star existe en deux versions: adossée ou traversante. Ceci permet une connexion rapide entre la laverie et la cuisine (le propre et le sale) avec un système barrière, le tout dans un espace réduit.

TWIN STAR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

L'UNIQUE VRAIE INNOVATION DANS LE SECTEUR DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS DE CES 20 DERNIERES ANNEES

Plus besoin de travailler : Twin Star le fait pour vous, tout en respectant l'environnement !

Twin Star travaille dans un confort total grâce à son niveau sonore peu élevé et à sa faible émission de chaleur dans la pièce. Laissez-les assiettes à leur place ! Moins de manipulation, moins de casse, moins de gestes répétitifs, facilité de chargement et de déchargement, tout cela, avec un maximum d'ergonomie.

Twin Star s'occupe de tout ! La vaisselle peut être utilisée dès la fin du cycle ou bien peut être stockée dans la machine jusqu'au prochain service, comme sur une étagère. La machine peut être installée à n'importe quel endroit puisqu'elle n'a besoin que d'un tiers de l'espace nécessaire à une laverie traditionnelle. La Twin Star N.A* consomme moins d'eau, impliquant une importante réduction de consommation de détergent et de produit de rinçage. La consommation électrique est incroyablement faible et, grâce au départ différé, vous pouvez décider de programmer la machine pour la faire fonctionner pendant les heures creuses. Tout ceci permet de réduire la puissance électrique nécessaire et surtout, de réduire de façon importante votre facture d'électricité !



COMMON TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 Thermo-resistant independant glass doors
- 2 Double-wall construction with thermo-acoustic insulation
- 3 Chemicals dosing and monitoring station
- 4 Cold-fog drying system
- 5 Standard steam condenser
- 6 AISI 316 wash-tank, insulated, with 4 independent self-cleaning pumps
- 7 Ultra-low-sound level
- 8 Reduction of installed power supply
- 9 Easy and fast installation
- 10 Germicidal UV lamp upon request
- 11 Immediate use of the crockery
- 12 Thermo disinfection program at 190°F for 10 minutes
- 13 With the "Euroland" costs level, the investment depreciation time ranges between 9 and 12 months depending on the machine's use
- 14 According to our laboratory tests, we deem a life span between 12 to 15 years if the machine is used properly

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES

- 1 Portes en verre indépendantes, thermorésistantes
- 2 Double vitrage avec isolation phonique et thermique renforcée
- 3 Les produits lessiviels sont intégrés et facilement accessibles sur le devant de la machine
- 4 Système de séchage avec brumisation froide
- 5 Condenseur de buées automatique standard
- 6 La cuve est fabriquée en AISI 316, isolée avec 4 pompes auto-nettoyantes et indépendantes
- 7 Bas niveau sonore
- 8 Basse consommation électrique
- 9 Peu de manipulation
- 10 Lampe germicide UV sur demande
- 11 Les assiettes sont réutilisables immédiatement à la fin du cycle
- 12 Thermodésinfection à 93°C pendant 10 minutes
- 13 Selon les coûts en "Euroland", l'amortissement de l'investissement est compris entre 9 et 12 mois suivant l'utilisation de la machine
- 14 Selon nos tests en laboratoire, nous considérons que la durée de vie de la machine est comprise entre 12 et 15 ans, si la machine est utilisée correctement



OPTIONS

- Single Face or Pass through (Double Face version)
- Wheels for handling
- Remote panel

OPTIONS

- Simple Face (deux portes) ou traversante (version Double Face)
- Roues pour la manipulation
- Panneau de commande déportée

DIMENSIONS : 52 x 29 x 81 in (Single Face) / 52 x 32 x 81 in (Double Face)
 VOLTAGE : 208 and 220-240V 1 ph 60HZ / 208 and 220-240V 3 ph 60HZ
 CYCLES (min) WITH WATER INLET 131°F: 1 (9) / 2 (170) / 3 (216) / 4 (153) / 5 (163) / 6 (36) / (52)
 CAPACITY/ CYCLE: 240 plates or GN 1 trays
 POWER REQUIRED : 6050 W

Capacity :



12 5/8" H



Ø 13 5/8"



20" x 20"

➔ A complete choice of racks and supports...



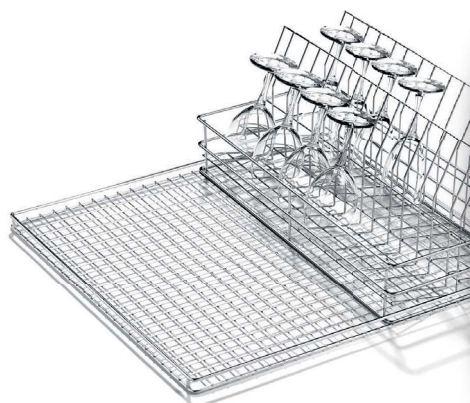
590071
30 pcs
8,27" ≤ Ø ≤ 9,45"



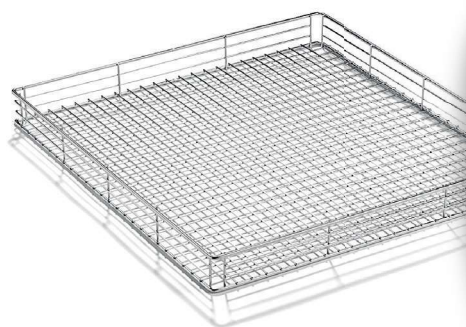
590071
15 pcs
9,84" ≤ Ø ≤ 12,99"
(Ø 12,99" upper
level only)



590071
15 pcs
20,9" x 12,8"
(upper level only)



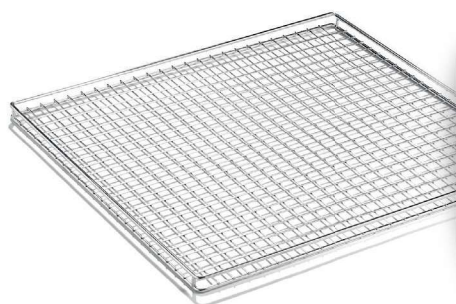
590075
+
590077



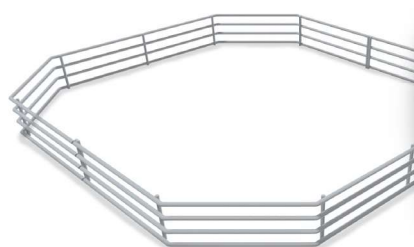
590074
25 PCS Ø 4"



590077
8 pcs Ø 4"
(12,60"H upper level only)



590075
25 PCS Ø 4"



590170
36 PCS Ø 2 3/8"

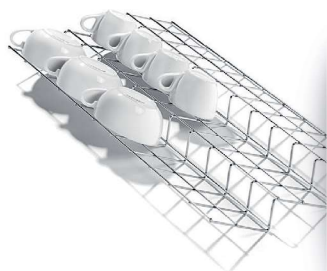


590079

4 pcs
Ø 3,94" x 9,25" H

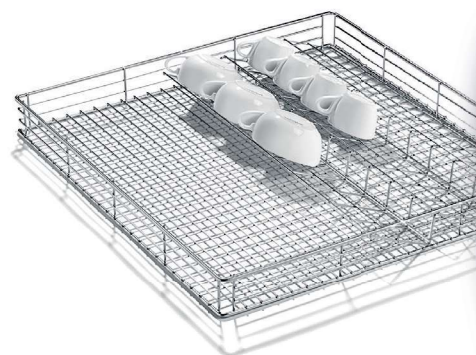


**590074
+
590079**



590076

24 pcs
Ø < 2 1/8"



**590074
+
590076**

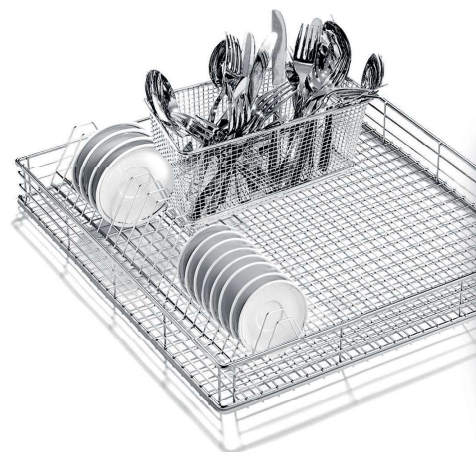


590078

23 pcs Ø < 8 1/4"

590080

cutlery



**590074
+
590078
+
590080**

GS 50 USA

SIMPLE AND THOROUGH

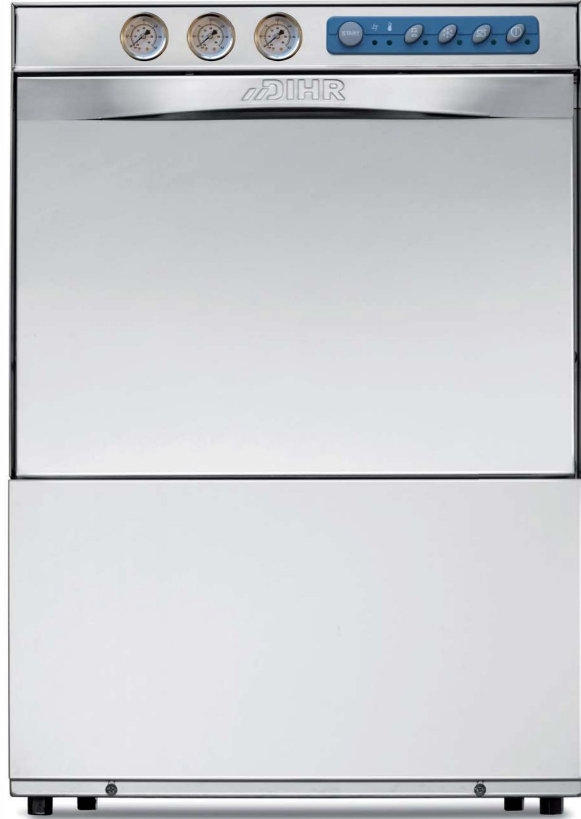
The glass and dishwashers of the GS series are ideal for bars, pubs, restaurants and hotels. These beautifully designed under-counter machines feature a wide loading capacity the highest performance at a reasonable price.

FEATURES

- Double skin door
- 1 wash cycle
- Overflow and drain pipes integrated system, for a triple protection of the wash pump
- Anti-drop roof panel
- Door security microswitch
- Split wash and rinse arms
- Built-in rinse-aid and detergent dispensers
- Fully automatic process
- Standard drain pump
- Available in single or three-phase

CARACTERISTIQUES

- Porte double paroi
- 1 cycle de lavage
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Toit anti-égouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- Bras de lavage et de rinçage indépendants
- Doseurs de liquide de rinçage et détergent inclus
- Cycle complètement automatique
- Pompe de rinçage standard
- Rinçage final en eau froide disponible en option
- Machine monophasée ou triphasée



DIMENSIONS : 23 1/4" x 23 5/8" x 33 7/16" inch - 130 lbs
VOLTAGE : 220-240V 1ph ~ 60Hz / 220-240V 3ph ~ 60Hz
CYCLES (sec) : 1 (120)
RACKS/H (water supply 131°F) : 30
POWER REQUIRED : 7090 W

CAPACITY :



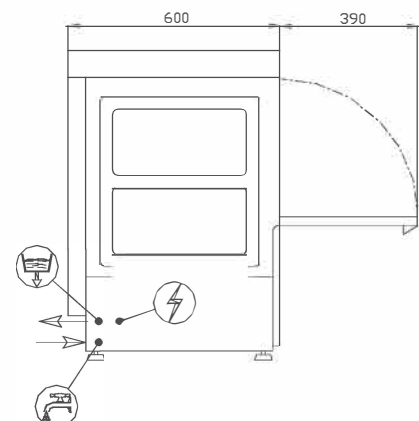
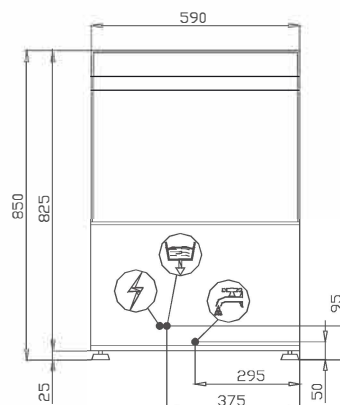
12 5/8" H



Ø 13 5/8"



20" x 20"



DS 50 USA (ETL)

DURABLE AND RELIABLE

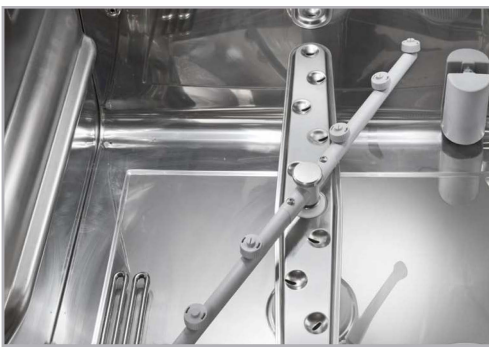
Double wall construction glassware and dish washer. Designed to meet the needs of bars, restaurants, hotels and pubs. These machines are built strong for reliable service

FEATURES

- 304 stainless steel construction with a 316 stainless steel boiler tank
- Two wash cycles, 2 and 3 minutes, partial drain to save water, energy and chemicals
- Drain and overflow protection system
- Anti-drop roof panel to reduce spotting
- Door security microswitch
- Pressed in basket slides for leak free lifespan
- Interchangeable upper and lower wash and rinse arms
- Built-in rinse-aid and detergent dispensers
- Fully automatic process
- Standard drain pump
- Stock in single phase, available in three-phase power

CARACTERISTIQUES

- Machine double paroi en acier inox AISI 304
- 2 cycles de lavage
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Toit anti-égouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- Micro sécurité porte en cas d'ouverture accidentelle
- Supports paniers emboutis
- Bras de lavage et de rinçage indépendants
- Doseurs de liquide de rinçage et détergent inclus
- Cycle complètement automatique
- Pompe de rinçage standard
- Machine monophasée ou triphasée



DIMENSIONS : 23 7/16" (W) x 24" (D) x 33 5/16" (H) - 134.5 lbs
VOLTAGE : 220-240V 1ph~60Hz / 220-240V 3ph~60Hz
CYCLES (sec) : 1 (120) / 2 (180)
RACKS/H (water supply 131°F) : 30 / 20
POWER REQUIRED : 7090 W

CAPACITY :



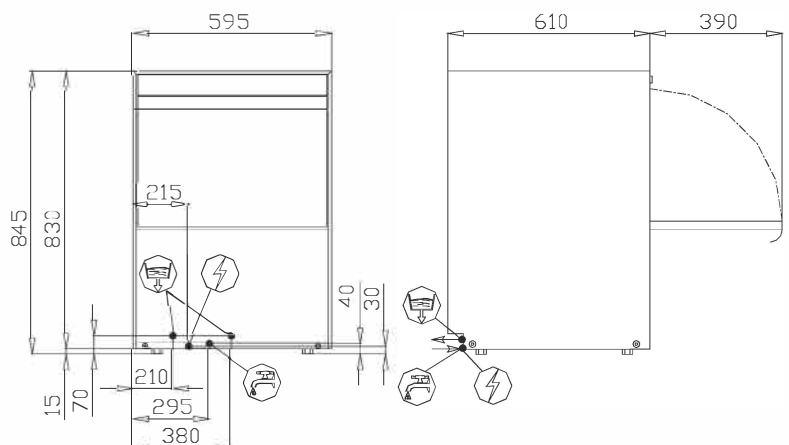
12 3/16" H



Ø 12 13/16"



20" x 20"



HT 11 USA

BEST SERVICE TO OUR CUSTOMERS

Our hood type machines have evolved together with our experience and our customers' reviews and recommendations. Therefore we are able to produce tailor-made models that fulfill the demands of functionality, reliability and versatility. Our aim is to reduce energy, water and chemical consumptions. The end users will see significant savings while cutting pollution and waste of natural resources.

FEATURES

- 2 wash cycles
- Overflow and drain pipes integrated system, for a triple protection of the wash pump
- Split stainless steel wash and rinse arms
- Hood operated start/stop functions
- Pressed sloped sump
- Double sump filter and pump filter
- Built-in rinse-aid and detergent dispensers
- Easy to access for maintenance
- Sump and booster thermometers
- Easily removable basket support
- Anti-drop roof panel
- Door security microswitch
- Standard drain pump
- Fully automatic process
- Possibility of corner installation
- Available in single or three-phase

CARACTERISTIQUES

- 2 cycles de lavage
- Groupe aspiration/vidange intégré pour une triple protection de la pompe de lavage
- Bras de lavage et de rinçage indépendants en acier inox
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Cuve emboutie et inclinée
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Doseurs de liquide de rinçage et détergent inclus
- Accès facile pour entretien
- Thermomètres de cuve et surchauffeur
- Support panier facilement amovible
- Toit anti-égouttement pour préserver l'hygiène de la vaisselle sortant de la machine
- Micro sécurité capot
- Pompe de rinçage standard
- Cycle complètement automatique
- Installation en ligne ou en angle
- Machine monophasée ou triphasée



DIMENSIONS : 28 3/8" x 28 15/16" x 56 7/8" inch
(74 H open hood) - 231 lbs

VOLTAGE : 220-240V 1ph 60Hz / 220-240V 3ph ~ 60Hz

CYCLES (sec) : 1 (120) / 2 (180)

RACKS/H (water supply 131°F) : 30 / 20

POWER REQUIRED : 10920 W

CAPACITY :



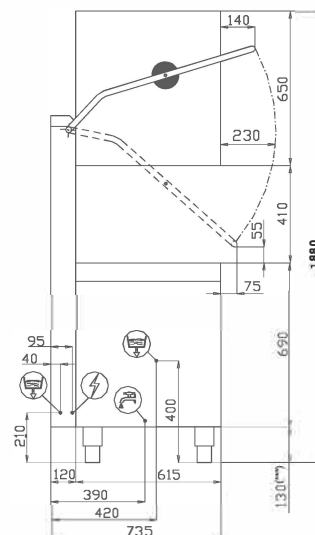
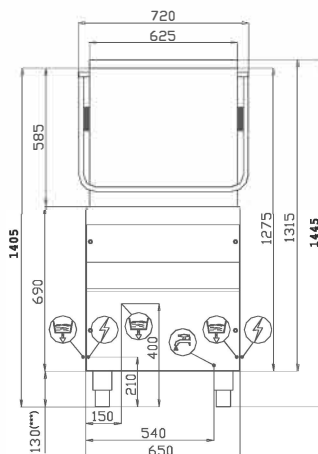
Ø 16 1/4"



20" x 20"



GASTRONORM
1/1



OPTIMA 12 HR PLUS USA

FEATURES

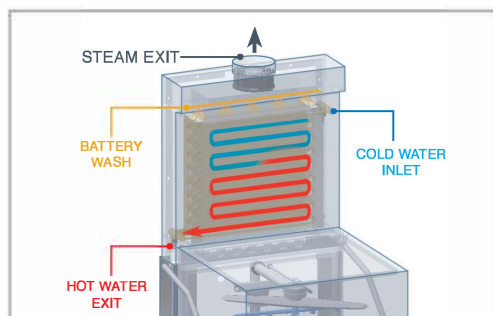
- Double skin insulated hood
- 5 wash cycles
- Built-in rinse-aid and detergent dispensers
- Split wash and rinse arms
- Deep-formed tank
- Self-cleaning vertical pump
- Standard drain pump
- Break Tank system to prevent backflow contaminations in the piping network
- User-friendly multichromatic START key
- Electronic control panel with LCD screen
- Language selection and menu personalization
- Self-diagnostic system for users and service staff
- **PLUS SYSTEM** to grant a constant rinse temperature and pressure
- **HR**: the **ENERGY RECOVERY** system uses the heat produced by the machine to pre-heat the inlet cold water

CARACTERISTIQUES

- Capot double paroi
- 5 cycles de lavage
- Doseurs de liquide de rinçage et détergent inclus
- Bras de lavage et de rinçage indépendants
- Cuve emboutie
- Pompe de lavage verticale auto-nettoyante
- Pompe de rinçage standard
- Système Break Tank pour éviter toute contamination avec l'eau du réseau en cas de pression hydrique insuffisante
- Bouton START avec touche sensitive multi couleur
- Panneau de contrôle électronique avec écran LCD lumineux
- Personnalisation langues et menu commandes
- Autodiagnostic et rapports alarmes sur 2 niveaux, un pour l'utilisateur et un pour le Service Après-Vente
- Système Plus qui garantit un rinçage avec température et pression constantes
- **HR**: système **ENERGY RECOVERY** qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation



HR - ENERGY RECOVERY SYSTEM



DIMENSIONS : 28 3/8" x 29" x 82 1/2" inch - 319,6 lbs
 VOLTAGE: 220-240V 3ph ~ 60Hz
 CYCLES (sec) : 1 (120) / 2 (180) / 3 (240) / 4 (300) / 5 (360)
 RACKS/H (water supply 131°F) : 30 / 20 / 15 / 12 / 10
 POWER REQUIRED : 10750 W

CAPACITY :



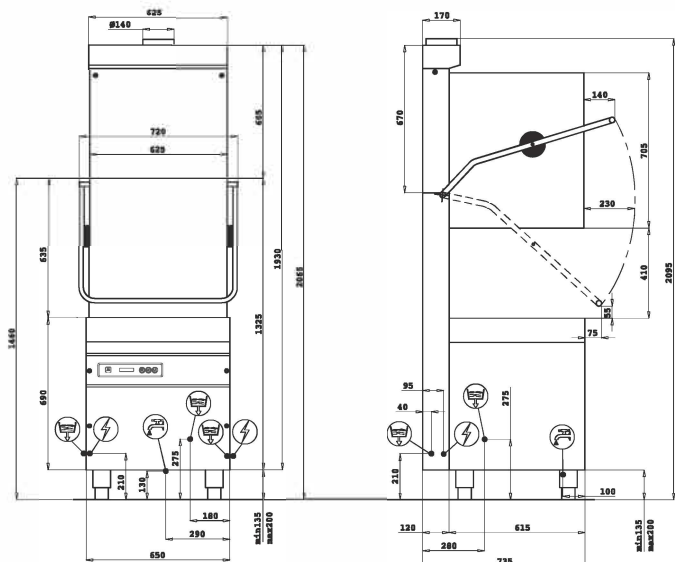
Ø 16 1/8"



20"x20"



20 7/8"x12 3/4"



RX 101E USA



COMPACT SIZE, GREAT PERFORMANCE

The RX Compact rack conveyors Line has been designed to satisfy the demand of medium and small restaurants.

These machines combine compact dimensions with high performances.

The new RX 101E USA compact will surely catch your attention. Its working direction and most of the options can be quickly and easily arranged and assembled on either sides. This gives the possibility to offer a wide choice of layouts. RX 101E USA is the practical solution for quick results... with all the benefits of being compact.

FEATURES

- Reversible
- S/S AISI 304 structure
- Double skin insulated door, counterbalanced, with security hook
- Radial sloped wash sump to help draining procedures
- Self-cleaning vertical wash pump, protected from electrical overloads

- High speed included: 156-212 racks/hour as nominal productivity
- Low voltage electronic soft touch panel
- Self-diagnostic system
- Economizers

CARACTERISTIQUES

- Réversible
- Structure en acier inox AISI 304
- Porte en double paroi isolée, contrebalancée, équipée du système sûreté antichute
- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes et protégées contre les surcharges électriques
- High speed (grande vitesse) inclus: 156-212 paniers/heure comme productivité nominale
- Panneau de commande électronique à basse tension simple et intuitif
- Autodiagnostique
- Economiseurs

DIMENSIONS : 42,5" x 28,2" x 60,5"/ 74,8"

VOLTAGE: 220-240V 3ph ~ 60Hz - 208V 3ph 60Hz

RACKS/H min. speed: 156

RACKS/H max. speed: 212

POWER REQUIRED : 31080 W (220-240V 3ph ~ 60Hz)

CAPACITY :



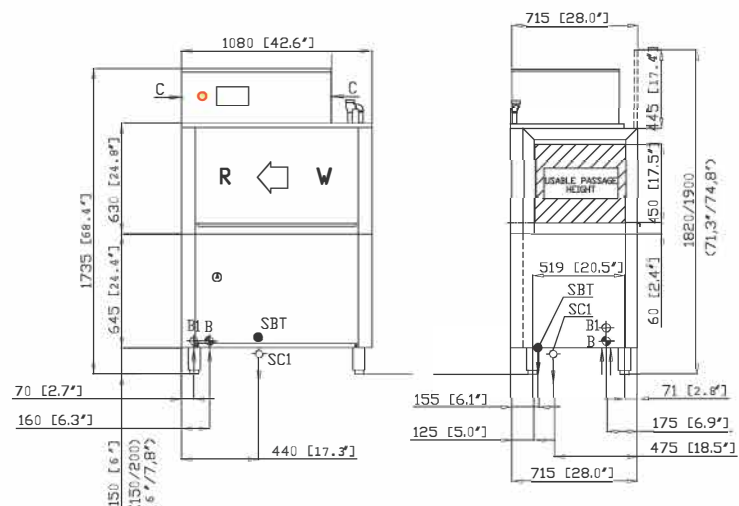
Ø 7 1/2"



20"x20"



20 7/8"x12 3/4"



RX 164E USA



COMPACT SIZE, GREAT PERFORMANCE

The RX Compact rack conveyors Line has been designed to satisfy the demand of medium and small restaurants.

With RX 164E USA even if space is limited, you still have the chance to benefit of prewash. In fact, this machine combines the prewash, the wash and the rinse zone in just one module. Furthermore, the economizers grant huge savings on water, detergent and energy.

FEATURES

- Prewash to remove all food scraps from items
- S/S AISI 304 structure
- Double skin insulated door, counterbalanced, with security hook
- Radial sloped prewash and wash sumps to help draining procedures
- Self-cleaning vertical prewash and wash pumps, protected from electrical overloads
- High speed included: 156-212 racks/hour as nominal productivity

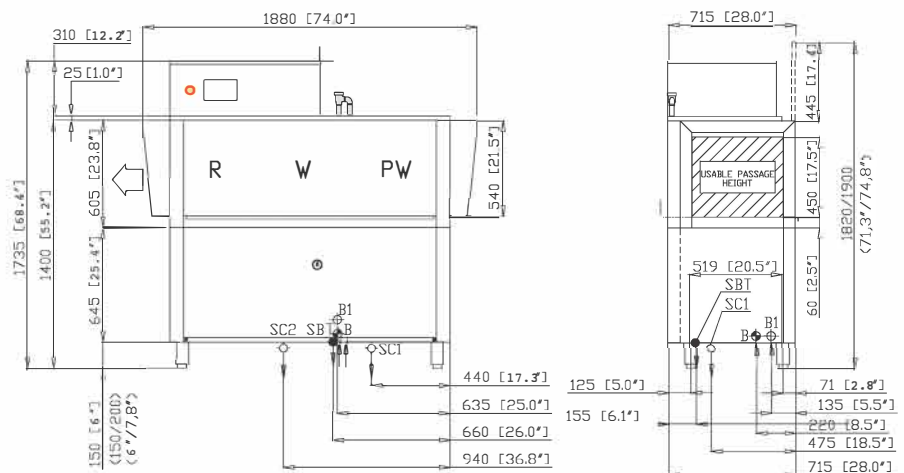
- Low voltage electronic soft touch panel
- Self-diagnostic system
- Economizers

CARACTERISTIQUES

- Prélavage pour enlever tous les résidus alimentaires de la vaisselle
- Structure en acier inox AISI 304
- Porte en double paroi isolée, contrebalancée, équipée du système sûreté antichute
- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes et protégées contre les surcharges électriques
- High speed (grande vitesse) inclus: 156-212 paniers/heure comme productivité nominale
- Panneau de commande électronique à basse tension simple et intuitif
- Autodiagnostique
- Economiseurs

DIMENSIONS : 74" x 28,2" x 60,5" / 74,8"
VOLTAGE: 220-240V 3ph ~ 60Hz - 208V 3ph 60Hz
RACKS/H min. speed: 156
RACKS/H max. speed: 212
POWER REQUIRED : 31980 W (220-240V 3ph)

CAPACITY :



RX 104E USA



RACK CONVEYOR DISHWASHERS

New efficiency goals are met with the rack conveyors of our RX line. Very user-friendly and intuitive, they are extremely functional in the washing process and for daily cleaning and maintenance operations. Its IPX5 control panel and the easy-access to the machine's functions are the main advantages which make of our RX range a quality and efficiency benchmark in the sector of high-end commercial dishwashers.

FEATURES

- Double rinse system
- S/S AISI 304 structure - S/S AISI 316 boosters and sumps
- Double skin insulated door, counterbalanced, with security hook
- Radial sloped wash sump to help draining procedures
- Self-cleaning vertical wash pump protected from electrical overloads
- High speed included: 240-340 racks/hour as nominal productivity

- Low voltage electronic soft touch panel
- Self-diagnostic system
- Economizers

CARACTERISTIQUES

- Double rinçage
- Structure en acier inox AISI 304 - cuves et surchauffeurs en acier inox AISI 316
- Porte en double paroi isolée, contrebalancée, équipée du système sûreté antichute
- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes et protégées contre les surcharges électriques
- High speed (grande vitesse) inclus: 240-340 paniers/heure comme productivité nominale
- Panneau de commande électronique à basse tension simple et intuitif
- Autodiagnostique
- Economiseurs

DIMENSIONS : 74,8" x 31,7" x 72" / 83,5"
VOLTAGE: 220-240V 3ph ~ 60Hz - 208V 3ph 60Hz
RACKS/H min. speed: 240
RACKS/H max. speed: 340
POWER REQUIRED : 43280 W (220-240V 3ph ~ 60Hz)

CAPACITY :



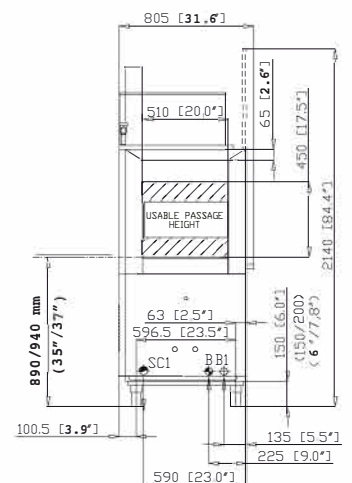
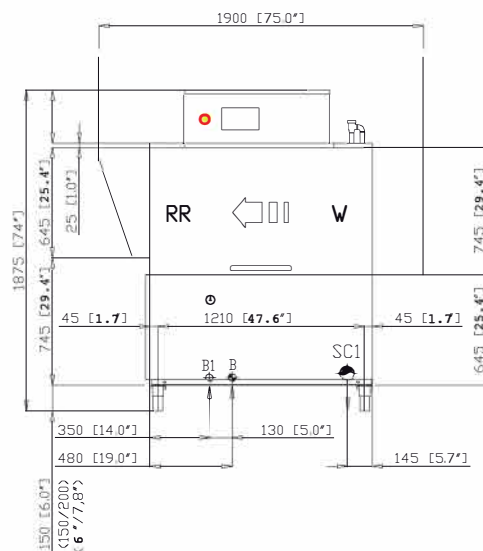
Ø 7 1/2"



20"x20"



20 7/8"x12 3/4"



RX 244E USA



RACK CONVEYOR DISHWASHERS

New efficiency goals are met with the rack conveyors of our RX line. Very user-friendly and intuitive, they are extremely functional in the washing process and for daily cleaning and maintenance operations.

Its IPX5 control panel and the easy-access to the machine's functions are the main advantages which make of our RX range a quality and efficiency benchmark in the sector of high-end commercial dishwashers.

FEATURES

- Reinforced prewash to remove all heavy food scraps from items
- S/S AISI 304 structure - S/S AISI 316 boosters and sumps
- Double skin insulated door, counterbalanced, with security hook
- Radial sloped prewash and wash sumps to help draining procedures
- Self-cleaning vertical prewash and wash pumps protected from electrical overloads
- High speed included: 240-340 racks/hour as nominal productivity

- Low voltage electronic soft touch panel
- Self-diagnostic system
- Economizers

CARACTERISTIQUES

- Prélavage renforcé pour enlever tous les résidus alimentaires de la vaisselle
- Structure en acier inox AISI 304 - cuves et surchauffeurs en acier inox AISI 316
- Porte en double paroi isolée, contrebalancée, équipée du système sûreté antichute
- Cuves radiées en acier inox pour faciliter la vidange
- Pompes de lavage verticales, autonettoyantes et protégées contre les surcharges électriques
- High speed (grande vitesse) inclus: 240-340 paniers/heure comme productivité nominale
- Panneau de commande électronique à basse tension simple et intuitif
- Autodiagnostique
- Economiseurs

DIMENSIONS : 110,2" x 31,7" x 72" / 83,5"
VOLTAGE: 220-240V 3ph ~ 60Hz - 208V 3ph 60Hz
RACKS/H min. speed: 240
RACKS/H max. speed: 340
POWER REQUIRED : 45180 W (220-240V 3ph ~ 60Hz)

CAPACITY :



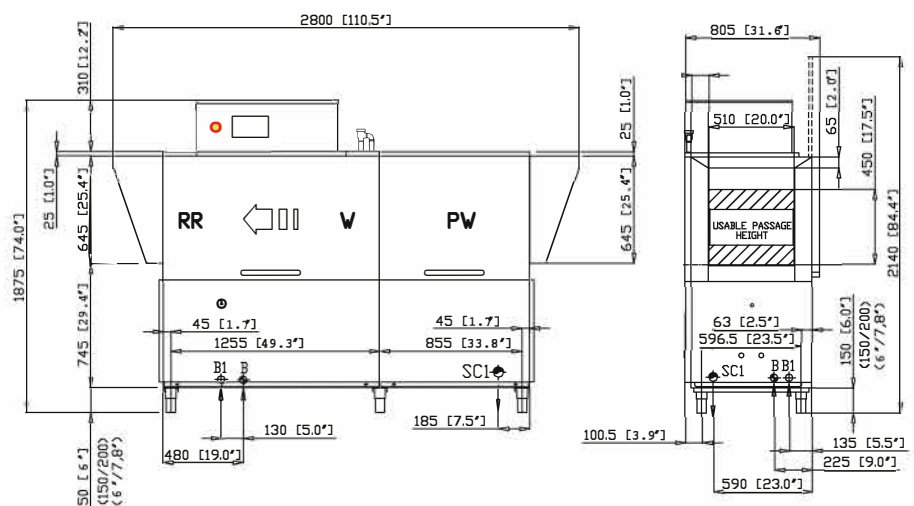
Ø 7 1/2"



20"x20"



20 7/8"x12 3/4"



Available at:

Serve-Canada Food Equipment Ltd.

40 East Pearce Street,

Richmond Hill Ontario,

Canada L4B 1B7

Tel: 905 731 0601

Toll Free: 1 800 263 1455

Fax: 905 731 7687

Email: info@servecanada.com

Website: www.servecanada.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence