

L'histoire du Service de Vaisselle Américain

Il y a plus de soixante-dix ans, dans une petite ville appelée Miami, Oklahoma, deux hommes, M. Tuthill et M. Dumas, ont déposé et obtenu des brevets pour le concept le plus innovant destiné au marché du lavage de vaisselle. Le lave-vaisselle à désinfection chimique basse température était né.

Le concept était que les produits chimiques étaient distribués par gravité dans des récipients en verre renversés avec des portes à rideaux en tissu. Ce qui est encore plus étonnant, c'est que le système n'a pas été développé pour économiser de l'énergie, mais comme une meilleure façon de nettoyer avec un lavage et un rinçage sous pression pour chaque cycle de vaisselle.

M. Tuthill a finalement déménagé l'entreprise à Kansas City, Missouri, changeant le nom en American Dish Service, ou ADS (qui signifiait autrefois Always Direct Sanitation), et a continué à louer directement et par <u>l'intermédiaire de quelques titulaires de licence</u> à travers le pays.

En 1974, la famille Andrews a acquis American Dish Service ainsi que le brevet original du lave-vaisselle à basse température. La famille Andrews a bâti l'entreprise internationale de fabrication de produits de lavage de vaisselle qu'elle est aujourd'hui en dirigeant avec grandeur, innovation et simplicité, assurant ainsi à la marque une place dans l'histoire.

En 1981, American Dish Service a décidé que son activité principale était la fabrication. ADS a vendu toutes ses activités directes et a fermé son usine de mélange de produits chimiques pour devenir le principal fabricant d'équipements de lavage de vaisselle sans concurrencer sa clientèle.

Mais le programme clé en main de location et de commercialisation développé par M. Tuthill est devenu le principal concept de vente qu'ADS propose encore aujourd'hui dans ses efforts de formation. À partir de cette conception de base, ADS a élargi sa gamme pour inclure des réservoirs doubles, des sous-comptoirs, des lave-verres, des convoyeurs, des alarmes haute température, des tables et des alarmes de bas niveau.

En tant que leader de l'industrie, notre engagement est d'innover en matière de gamme de produits tout en nous concentrant sur la facilité de service et la fiabilité. Le meilleur des nouvelles conceptions vient de notre désir de répondre aux besoins de notre clientèle fidèle, les techniciens sur le terrain, qui travaillent quotidiennement avec nos équipements.









Nous sommes fiers de fournir du matériel efficace et de haute qualité.

Offrant une qualité, une durabilité et une fiabilité constantes.

900 Blake Street, Edwardsville, Kansas, 66111
Phone: 913.422.3700 | Toll-Free: 800.922.2178 | Fax: 913.422.6630
orders@americandish.com | americandish.com





HUB-40

Lave-vaisselle sous plan haute température avec surchauffage intégré

- Extenda-Cycle prolonge la durée du cycle pour assurer un rinçage final à 180°F/82°C
- Alimentation universelle, 208-240 volts et/ou monophasée à triphasée, convertible sur site
- Démarrage en douceur pour une protection contre la casse

Name of the real region

- Conception à double paroi réduisant le bruit
- Temps de cycle complet 90 secondes

ASQ II Glasswasher

- Lavage à pleine charge permet d'économiser de l'énergie, de l'eau et des produits chimiques
- Rapide seulement 75 secondes par cycle
- Bras de pulvérisation rotatif
- Divisé en trois compartiments, carrousel manuel
- Charger le compartiment suivant, décharger le compartiment propre pendant le cycle de lavage

ET Series

Les lave-vaisselle sous comptoir de la série ET sont parfaits pour les bars, les petits restaurants ou les établissements de soins. La porte surélevée à courte course réduit la flexion et la fatigue de l'opérateur, avec la puissance de nettoyage d'une machine pleine grandeur.

- Conception peu encombrante
- Temps de cycle de 90 secondes
- 1,7 gallons de consommation d'eau par rack
- · Alimentation chimique automatique
- Version avec porte plus haute de 3" disponible
- Lave-verres grande capacité

HT-25

Le HT-25 lave plus rapidement tout en utilisant moins de produits chimiques, d'eau et de services publics. Sa conception polyvalente est puissante et conviviale, conçue pour la vitesse et la flexibilité.

- · Configuration en coin ou en ligne
- Booster d'élévation de 70 degrés intégré en option
- Système de pulvérisation autonettoyant breveté
- Remplissage automatique et arrêt automatique
- Accumulateur de ferraille intégré
- 0,85 gallons par rack
- Ouverture de porte de 23"

HT-34

- Cycle de temps de 72 secondes
- Booster d'élévation de 70 degrés intégré en option
- Système de pulvérisation autonettoyant breveté
- Remplissage et arrêt automatiques
- Nettoyage du réservoir à faible niveau d'eau breveté ADS
- · Accumulateur de ferraille intégré
- 1,25 gallons par rack
- Ouverture de porte de 23"

5AG-ES/5AG-S

Les modèles à double grille multiplient les performances pour le cycle de 90 secondes, soit plus de 800 plats par heure! Dans la version 5AGES, la puissance de nettoyage et les performances Energy Star sont disponibles, tout en utilisant la désinfection à basse température.

- Fonctionnement à double crémaillère avec pompes jumelées, moteurs, admissions et puisards
- Fonctionnement à faible consommation d'énergie
- 74 casiers par heure
- Distribution automatique de produits chimiques
- Capacités du plateau de cuisson
- Sur 120 V, 40 A pour 5AG-S, 30 A pour 5AGES



ADC-44 Conveyor

- 244 casiers par heure
- Choisissez des modèles haute température ou basse température, fonctionnement à gauche ou à droite
- Entièrement automatique, sans commande opérateur, il suffit d'insérer les racks
- Consomme moins d'un demi-gallon d'eau par rack
- Chauffages de maintien à haut rendement
- Double système de rinçage avec rideau d'eau
- Le filtre de vidange/pompe à deux étages réduit les jets obstrués



ADC-66

- L'ADC-66 offre toutes les mêmes fonctionnalités que l'ADC-44 plus un prélavage automatique
- Réservoir de ferraille avec conception ADS en V profond
- Mise au rebut par débordement
- Réduit le relavage



AF-3D-S/AFES Series

- Un plus grand dégagement de porte 20,5"
- Pompe 1,5 HP à service rapide
- Bras de pulvérisation à dégagement rapide
- Disponible avec distribution de produits chimiques solides
- Retour d'air en acier inoxydable

AWS/AWS-H Series

• Moins de 1 gallon d'eau par rack

• Alimentation électrique de 20 ampères, 115 volts

Pompe puissante en acier inoxydable avec bras

de pulvérisation rotatifs supérieur et inférieur

· Choisissez parmi un temps de cycle de 90,

· Distribution de produits chimiques intégrée

Homologué ENERGY STAR®

120 ou 150 secondes

- Simple à nettoyer
- AFES est classé ENERGY STAR®



AFB Bakery Dishwasher

L'AFB est idéal pour les articles hauts comme les casseroles, les poêles et les plaques de cuisson (lorsqu'il est utilisé avec un support en acier inoxydable approprié.) Sa construction de qualité et sa fiabilité en font une solution permettant de gagner du temps pour vos besoins, y compris la verrerie et les couverts.

- Ouverture de porte de 27,5" avec interrupteur de sécurité
- Support à casseroles en tôle d'acier inoxydable standard
- Distributeur de produits chimiques intégrée

L Series

La série L est le choix intelligent en termes de vitesse et de valeur. Il s'agit d'une conception convertible, avec seulement deux portes s'ouvrant dans les deux sens pour des configurations d'angle ou de passage. Les jauges, les commandes et les pièces réparables sont facilement visibles et accessibles.

- 1,2 gallons de consommation d'eau par rack
- Utilisation efficace des produits chimiques avec alimentation automatique
- Cycle standard de 90 secondes, cycle de 72 secondes en option
- Accumulateur de ferraille intégré
- Filtre de vidange/pompe à deux étages





• Ouverture de porte complète de 19"

• Pompe haute pression 1,5 HP

